

**Apfelkuchen**  
**21.00 / 29.00**

Unsere beliebte Hausspezialität  
Jeder Kuchen frisch für Sie gebacken

**Nidelkuchen**  
**22.00 / 30.00**

Wie unser Apfelkuchen aber mit Nidel zubereitet

**Bärechöpfli**  
**10.50**

Das traditionelle Dessert aus dem Bären  
mit Mandelbiskuit, Rumfrüchten und Vanillesauce

**Fruchtsalat mit Rahm**  
**11.50**

Salat aus frischen Früchten, garniert mit wenig Rahm

**Sorbetkarussell**  
**14.00**

Vier hausgemachte Sorbets, garniert mit Früchten

**Sorbet \*Colonel\***  
**12.50**

Zitronensorbet mit einem Schuss Vodka

**Caramelchöpfli**  
**9.00**

Natürlich hausgemacht, mit geschlagenem Rahm

**Café Glacé**  
**11.50**

Die zarte Versuchung mit Baselbieter Kirsch,  
garniert mit Rahm

**Coupe Romanoff**  
**12.00**

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglace  
und geschlagenem Rahm

**Erdbeerkuchen mit Rahm**  
**12.50**

Marinierte Erdbeeren auf hausgemachtem Teigboden,  
garniert mit geschlagenem Rahm

**Schokoladentarte**  
**14.50**

Feine Schokoladentarte  
mit frischen Erdbeeren und Vanille-Glacé

**Kokos-Limettschnitte**  
**13.50**

Leichtes Limettenmousse mit Kokosnuss  
und zartbitterem Schokoladensorbet

**Weisses Schokoladenparfait**  
**14.50**

Luftiges Rahmgefrorenes mit einem Schuss Grand-Manier  
auf Mango-Passionsfruchtsalat

**Dessertkarussell**  
**15.00**

Verschiedene, saisonale, süsse Leckereien  
zusammengestellt von unserem Pâtissier

**Käseteller**  
**16.00**

Käseauswahl aus dem In- und Ausland

