

## Kuchen

Für 1 - 3 Gäste empfehlen wir den kleinen Kuchen, ab 4 Gästen den Grossen. Die Zubereitungszeit beträgt rund 25 Minuten. Das Warten lohnt sich jedoch!

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

Seit über 100 Jahren die Spezialität des Hauses!  
Jeder Kuchen frisch für Sie gebacken und warm serviert.

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

Wie der Apfelkuchen, wird auch der Nidelkuchen mit dem „Bären-Teig“ zubereitet - mit feinstem „Nidel“ und einem Hauch Zimt.

Zu unseren Kuchen empfehlen wir...	5cl	6.00
Château Jolys, Jurançon AOC	10cl	9.80

### **Erdbeerkuchen** **13.50**

Marinierte Erdbeeren, auf „Bären-Teig“ mit Schlagrahm

## Klassiker aus der Bären - Patisserie

### **Bärechöpfli** **12.50**

Das Rezept vom russischen Zarenhof, zu Hause im Bären Utzenstorf seit 1914. Mit Mandelbiskuit, Rumfrüchten, Rahm und Vanillecreme - wahnsinnig gut!

### **Café Glacé** **12.00**

Kaffeeglace verfeinert mit Baselbieter Kirsch und Rahm

### **Caramelchöpfli** **9.00**

Natürlich hausgemacht, mit geschlagenem Rahm

### **Sorbet „Colonel“** **12.50**

Zitronensorbet mit einem Schuss Vodka

## Desserts

### **Coupe Romanoff** **13.50**

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm

### **Schokoladen Variation** **15.00**

Küchlein mit flüssigem Kern, zartbitteres Sorbet und Mousse von der Schokolade

### **Joghurt-Limetten Rolle** **14.50**

Leichtes Joghurt-Limettenmousse mit Erdbeeren und Sorbet

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

einfach, frisch und gut

### **Sorbetteller** **14.00**

Vier hausgemachte Sorbets, garniert mit Früchten

### **Erdbeersorbet mit Prosecco** **13.50**

Erfrischendes Sorbet mit Prosecco

### **Dessertkarussell** **15.00**

Können Sie sich nicht entscheiden?  
Kein Problem, wir servieren Ihnen das Beste auf einem Teller.

## Käse

### **Käseteller** **16.00**

Käseauswahl von Jumi mit hausgemachtem Früchtebrot