

## MENUVORSCHLÄGE : DESSERTS

---

|   |           |
|---|-----------|
| Caramelköpflì mit Rahm  | CHF 7.50  |
| Crème Brûlée mit Vanille Glace  | CHF 10.50 |
| Duo de Toblerone – Mousse<br>Mousse au Chocolat & Weisse Mousse                                 | CHF 10.50 |
| Panna Cotta « Frutti di Bosco»<br>Mit Waldbeeren  | CHF 8.50  |
| « Assiette Gourmande»<br>Crème Caramel, Panna Cotta, Mousse au Chocolat<br>Mit Maccaron & Glace | CHF 14.50 |
| Hausgemachte Früchtewähe  | CHF 6.50  |
| Apfelstrudel mit Vanillesauce   | CHF 8.50  |
| Pêche « Melba»<br>Pochierte Pfirsiche mit Vanille Glace, Erdbeercoulis & Rahm                   | CHF 8.50  |
| Birne « Belle Hélène»<br>Pochierte Birnen mit Vanille Glace, Schoggisauce & Rahm                | CHF 8.50  |
| Coupe « Danmark »<br>Vanille Glace mit Schoggisauce & Rahm                                      | CHF 8.50  |
| Sorbet – Teller<br>Verschiedene Sorbets an Erdbeercoulis & mit Früchten garniert                | CHF 10.50 |
| « Mille Feuilles de Sorbet»<br>Auf Schokoladen-Splittern serviert                               | CHF 12.50 |

## MENUVORSCHLÄGE : DESSERTS

---

Zwetschgen Sorbet CHF 9.50  
Mit Vieille Prune

Sorbet «Colonel» CHF 9.50  
Sorbet Citron mit Vodka

« Vacherin Glacé » CHF 8.50  
Erdbeer & Vanille Glace mit Meringue

« Basler Lächerli – Mousse » CHF 10.50  
Mit Zwetschgenkompott

Assortiment de Fromage : Diverse Hart- und Weichkäse CHF 10.50

---

### Saisonal:

Coupe „Nesselrode“ CHF 10.50  
Vermicelles, Meringue, Vanille Glace & Rahm

Vermicelles CHF 8.50

---