

## MENUVORSCHLÄGE : DESSERTS

---

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

---