

Geniessen Sie etwas Süsses aus unserer Küche.
Ob eine erfrischende Glace-Kreation oder ein herzhaftes,
hausgemachtes Dessert, mit einem aromatischen Grappa.

HAUSGEMACHTE DESSERTS

BASLER-LÄCKERLI-PARFAIT mit Schokoladensplitter, Johannisbeeren mit Kirsch und Rahm	13.00
APFELSTRUDELI mit Vanillesauce und Rahm	12.00
HONIG-AMARETTO-PANNA-COTTA mit Beeren und Schlagrahm	11.00
CHEESECAKE mit Vanilleglace, garniert mit Beeren	12.00

COUPE »EISKAFFEE» Moccaglace mit Topping Aroma und Schlagrahm	11.00
COUPE «DÄNEMARK» Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	13.00
CREPES MIT MARINIERTEN PFLAUMEN verfeinert mit Fassbind Vieille prune, dazu Zimtglace	13.00
AFFOGATO Eine Kugel Vanilleglace mit Espresso übergossen	8.50

SORBETS

SORBET «COLONEL» 12.00

Zitronensorbet mit Berner Hanz Vodka

SORBET «ZWETSCHGE» 12.00

Zwetschgensorbet mit Fassbind Vieille Prune

GLACE KUGELN-AROMEN

Mocca, Kokosnuss, Vanille, Schokolade,

SORBET-AROMEN

Zitrone, Himbeere, Mango, Zwetschge

Preis pro Kugel 3.60

Rahmzuschlag 1.80

Kaffe, Espresso, Schale	5.00
Doppio	6.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Kaffe Fertig/Lutz	8.50
Jodler Kaffe	8.50
Corretto	8.20
Tee	5.00

	Vol. %	2 cl	4 cl
Fassbind Poire Williams	53.8	9.00	
Fassbind Mirabelle	44	9.00	
Fassbind Quitten	44	9.00	
Fassbind Walderdbeergeist	44	9.00	
Fassbind Abricot	44	11.00	
Fassbind Wildkirsch	44	11.00	
Fassbind Prune	54.1	11.00	
Ron Abuelo Añejo 12 years	40		11.50
Cognac Rémy Martin	40	11.00	
Calvados	40	10.00	
Amaretto	28		9.00
Baileys	17		9.00
Basilisk Basel Dry Gin	44		12.00
Berner Hanz Vodka	40		12.00
Whisky Jamesons	40		12.00
Whisky Chivas Regal 12 years	40		14.00
Whisky Chivas Regal 18 years	40		18.00