

## DESSERTS

<i>Zwetschgen Sorbet mit Zwetschgen Schnaps</i>	<b>13.50</b>
<i>Birnen Sorbet mit Williamine</i>	<b>14.50</b>
<i>Limonen Sorbet mit Vodka Absolut "COUPE COLONEL"</i>	<b>13.50</b>
<i>Limonen Sorbet mit Champagner Veuve Fourny</i>	<b>14.50</b>
<i>Sorbet "Ruth" (Aprikosensorbet &amp; Apricotine)</i>	<b>14.50</b>
<i>Cassata</i>	<b>8.50</b>
<i>Eiscafé</i>	<b>13.50</b>
<i>Coupe Dänemark</i>	<b>13.50</b>
<i>Meringue glacées Basler Art</i>	<b>13.50</b>
<i>Vermicelles mit Schlagrahm</i>	<b>12.50</b>
<i>Vermicelles mit Glace und Rahm</i>	<b>14.50</b>

## Hausgemachte Desserts

<i>Crème Brûlée</i>	<b>12.50</b>
<i>Wird immer am Mittwoch frisch zubereitet...es hat so lange es hat...</i>	
<i>Mousse au Chocolat mit Rahm (zubereitet mit Kirsch)</i>	<b>14.50</b>
<i>Karamelköppli mit Rahm</i>	<b>10.50</b>
<i>Wird immer am Montag frisch zubereitet...es hat so lange es hat...</i>	
<i>Soufflé glacé au Grand Marnier</i>	<b>14.50</b>
<i>(zubereitet &amp; serviert mit Grand Marnier)</i>	

## Mövenpick Glace

*pro Kugel*      **3.90**

*Portion Rahm*   **3.50**

### **Rahmglace:**

*Vanille, Swiss Chocolat, Espresso Croquant, Erdbeer, Caramelita,  
Pistache, Zimt*

### **Sorbet:**

*Lemon & Lime, Birne, Zwetschgen, Aprikose*