



HOTEL LANDGASTHAUS BAD EPTINGEN
LÄUFELFINGERSTRASSE 2, CH-4458 EPTINGEN

Tel. +41 (0)62 285 20 10 Fax +41 (0)62 299 13 04
www.badeptingen.ch info@badeptingen.ch

stevan 04.2012



LES DESSERTS

Süßes der Saison

Vanille-Limetten Parfait serviert mit marinierten Beeren	12.50
Luftiges Erdbeeren-Feuilleté nach Art des Hauses	12.50
Warmes Apfeltörtchen mit Vanilleglace	12.—
Quarkmousse im Mandelgebäck serviert mit Mango-Sorbet	12.—
Hausgemachtes Nougat Parfait glacé mit Himbeercoulis	11.50

— es Coupes

Coupe Melba Vanilleglace mit Pfirsich, garniert mit Himbeercoulis Mandelblättchen und Rahm	12.50 kleine Portion 10.—
Coupe Romanoff Frische Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm	12.50 kleine Portion 10.—
Coupe Dänemark Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm	12.50 kleine Portion 10.—

Desserts à la carte

Dunkle mousse au chocolat von zartbitterer Schokolade	14.50 kleine Portion 11.—
Crème Catalane	12.—
Hausgemachtes gerührtes Eiskaffee mit Rahm	11.—
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder mit Baselbieter Kirsch	12.— 13.—
Caramelköpfler mit Rahm	8.50
Le café gourmand Eine Tasse Espresso-Kaffee mit einem kleinen Reigen von Süßem	10.50
Hausgemachtes Piñacolada Sorbet	11.—
Hausgemachtes Himbeer-, Grapefruit-, Zitronen- oder Zwetschgen-Sorbet mit Vodka, Champagner oder Vieille Prune	14.—

