# *Les Desserts*

## Unsere süssen Speisen

| | | |
|---|---|---|
| Tarte Tatin aux pommes et aux poires – revisitée; avec glace vanille maison<br>*Apfel-Birnen-Tarte-Tatin – mal anders; mit hausgemachter Vanilleglace* | | 18.— |
| Escargot brioché chaud aux vermicelles, meringue aux cerises amarena et glace vanille maison<br>*Warme Vermicelle-Hefeschnecke mit Amarenakirschen-Meringue und hausgemachter Vanilleglace* | | 19.— |
| Mousse au chocolat noir Valrhona, poire au vin rouge régional et glace aux Läckerli de Bâle<br>*Dunkles Mousse von Valrhona-Schokolade mit regionaler Rotweinbirne und Basler-Läckerli-Glace* | | 16.— |
| Vacherin glacé d'automne - Glace à la cannelle, quetsches, crème de marrons et fruits d'automne<br>*Herbstlicher Vacherin glacé - Komposition aus Zimtglace und Zwetschgen, verfeinert mit Maronicrème und marktfrischen Herbstfrüchten* | | 14.50 |
| Soufflé glacé au Grand Marnier<br>*Eissoufflé Grand-Marnier* | | 16.— |
| Assiette de fromages frais et affinés de la fromagerie Jumi, pain aux fruits et moutarde aux figues<br>*Teller mit frischem und gereiftem Käse aus der Jumi-Käserei, Früchtebrot und Feigensenf* | | 18.— |
| Assortiment de sorbets et glaces<br>*Sorbets und Rahmglacen nach Wahl*<br>*Grapefruit, Zitrone, Himbeer, Erdbeer, Mango, Zwetschgen, Schokolade, Vanille, Mokka, Erdbeer, Pistache* | *pro Kugel*<br>*+ Rahm* | 4.50<br>2.— |

# *Notre sélection de fromages*

## Unsere Käseauswahl von der Jumi-Käserei




**pixel** Weichkäse aus Rohmilch

*charakter:* *Überzeugt mit seiner Sämigkeit; da hier mit Sahne gearbeitet wird. sein blaues Mäntelchen peppt den lieblich-zarten Käse noch mal auf.*



**abe rot** Halbhartkäse

*charakter:* *Ein mittelfester Teig; der im Mund eine wunderbare Sämigkeit entwickelt – trotz der brüchigen Struktur. Eine Mischung aus Apfel; gerösteten Haselnüssen und frischer Butter erfreuen sämtliche Geschmacksknospen.*



**aettis 1874** Hartkäse aus Rohmilch

*charakter:* *Der klassische Hartkäse überzeugt mit einer wunderbar nussigen Note. Trotz der ausgeprägten Reifung überrascht er mit einem angenehm crèmigen Teig und ausgewogenem Salzgehalt.*



**fessli jung** Ziegenhartkäse aus Rohmilch

*charakter:* *Dieser Käse ist wie eine spritzige; junge Zicke; die schon nach einem «Glesli» Weisswein «möoget». Der weisse Teig besitzt eine gewisse Elastizität und gibt im Mund eine herrliche Säure ab.*



**cironé** Hartkäse aus Rohmilch

*charakter:* *In seinem intensiven Aroma lässt sich ein Zusammenspiel aus dunklem Karamell und Malz erkennen. Trotz seines Salzgehalts und Alters bleibt er erstaunlich crèmig.*