Les Desserts

Unsere süssen Speisen

Tarte Tatin aux pommes et aux poires – revisitée; avec glace vanille maison *Apfel-Birnen-Tarte-Tatin – mal anders; mit hausgemachter Vanilleglace*		18.—
Escargot brioché chaud aux vermicelles, meringue aux cerises amarena et glace vanille maison *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 *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 *Herbstlicher Vacherin glacé - Komposition aus Zimtglace und Zwetschgen, verfeinert mit Maronicrème und marktfrischen Herbstfrüchten*		14.50
Café glacé maison, crème fouettée et grains de moka *Eiskaffee nach Art des Bad Eptingen-Teams, mit Schlagrahm und Mokkabohnen*		13.—
Soufflé glacé au Grand Marnier *Eissoufflé Grand-Marnier*		16.—
Assiette de fromages frais et affinés de la fromagerie Jumi, pain aux fruits et moutarde aux figues *Teller mit frischem und gereiftem Käse aus der Jumi-Käserei, Früchtebrot und Feigensenf*		18.—
Assortiment de sorbets et glaces *Sorbets und Rahmglacen nach Wahl* *Grapefruit, Zitrone, Himbeer, Erdbeer, Mango, Zwetschgen, Schokolade, Vanille, Mokka, Erdbeer, Pistache*	*pro Kugel* *+ Rahm*	4.50 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.*

Accompagnement du dessert

Begleiter zum Dessert

Süsswein

Château Liot Sauternes 2022	13.5 %	5 cl	12.—

Portwein

Porto Sandeman	19.5 %	5 cl	9.50

Liköre

Amaretto di Saronno	28 %	4 cl	8.50
Baileys	17 %	4 cl	8.50
Grand Marnier	40 %	4 cl	11.—
Limoncello Girolamo	27 %	4 cl	10.50

Rum

Ron Zacapa 23	40 %	4 cl	17.50
Don Papa Baroko	40 %	4 cl	15.50

Whisky

Talisker	45.8 %	4 cl	14.50
Chivas Regal 12 Years	40 %	4 cl	11.50
Bulleit Bourbon	45 %	4 cl	12.—

Cognac

		2 cl	4 cl
Hennessy VSOP	40 %	6.50	11.50
Rémy Martin 1738	40 %	10.—	19.50

Edelbrände

		2 cl	4 cl
Baselbieter Kirsch	43 %	6.50	12.50
Williams	40 %	6.50	12.50
Vieille Prune	40 %	6.50	11.50