

## Süsse Versuchungen aus unserer Pâtisserie

CHF

### Das Lieblingsdessert unserer Pâtissière Celine Furler

Knusperrolle von Feigen und Haselnüssen ▪ Sorbet ▪ Crunch 19

Riegel von Felchlin Schokolade und Sanddorn 16

Delice von Brombeeren und Joghurt 16

Zwetschgentarte ▪ Schoggi-Ingwerglace ▪ süsse Brösel 17

### Unsere beliebtesten Ochsen-Klassiker

Karamelköpfler «Grossmutter Jenzer» 13

Profiteroles ▪ Vanilleglace ▪ warme Schokoladensauce 16

### Feine Coupes mit unserer hausgemachten Glace

klein / gross

Coupe Nesselrode: Vanille Glace ▪ Vermicelle ▪ Rahm 13 / 16

Coupe Dänemark: Vanille Glace ▪ warme Schokoladensauce ▪ Rahm 13 / 16

Wiener Eiskaffee: Vanille Glace ▪ Espresso ▪ Rahm 13

Sorbet küsst Schnaps: Sorbet ▪ Schnaps ihrer Wahl 15

### Unsere hausgemachten Glace und Sorbets

Glace: Vanille ▪ Schoggi-Ingwer ▪ Brombeer-Joghurt 4.50

Sorbet: Feige ▪ Sanddorn ▪ Birne ▪ Zwetschge 4.50

### Käse aus dem Emmental

Schweizer Käse Spezialitäten der Käserei Jumi 16  
Honig ▪ Chutney ▪ Früchtebrot

## Die idealen Begleiter für Dessert oder Käse

### **Tinto Forte (18 Vol%)**

**Carlo Tamborini, Tessin - Schweiz**

Glas 5 cl

CHF 9



Der Tinto Forte ist ein spezieller Wein aus der Merlottraube vom Weingut Tamborini im Tessin. Nach 3 Jahren im Barrique überzeugt er mit einem intensiven Rot und granatroten Reflexen. In der Nase duftet er nach eingelegten Zwetschgen, Schwarztee, Gewürzen, Zimt und Nelken. Am Gaumen ist er körperreich, im Auftakt süss, mit feinen Tanninen und Vanille im Abgang.

### **Schloss Birseck Dessert Wein**

**Hofgut Andlauer, Helene und Erich Rediger, Arlesheim**

Flasche 37.5 cl

CHF 59

Glas 5 cl

CHF 10



Süsser, fruchtiger Wein mit fein abgestimmter Säure.  
Passt hervorragend zu Dessert, Käse oder einfach zwischendurch.

### **Late Harvest Sauvignon Blanc Reserva Privada 2011**

**Weingut Concha y Toro**

**D.O. Valle del Maule, Chile**

Flasche 37.5 cl

CHF 32

Glas 10 cl

CHF 9.50

Glas 5 cl

CHF 5



Glänzend goldgelbe Farbe. Duftaromen von Honig, Papaya, Birne und reifen Früchten. Voller Körper mit einer feinen, ausgewogenen Restsüsse, komplexer harmonischer Abgang.

Im Jahr 1883 brachten Don Melchor de Concha y Toro und seine Frau Doña Emiliana den Sauvignon Blanc aus dem Bordeaux-Gebiet nach Chile. Die Täler um Pirque sind geschützt von den Anden und dem Westen und öffnen so ein Tor für die kühlenden Winde des Pazifiks. Der Sauvignon Blanc liebt das gemässigte Klima. Dank den idealen Bedingungen entfaltet sich die aromaintensive Rebsorte zu einem dichten, geschmackvollen, typischen Weisswein.