

Kuchen

Für 1 - 3 Gäste empfehlen wir den kleinen Kuchen, ab 4 Gästen den Grossen. Die Zubereitungszeit beträgt rund 25 Minuten. Das Warten lohnt sich jedoch!

Apfelkuchen 23.00 / 31.00

Seit über 100 Jahren die Spezialität des Hauses!
Jeder Kuchen frisch für Sie gebacken und warm serviert.

Nidelkuchen 24.00 / 32.00

Wie der Apfelkuchen, wird auch der Nidelkuchen mit dem „Bären-Teig“ zubereitet - mit feinsten „Nidel“ und einem Hauch Zimt.

Zu unseren Kuchen empfehlen wir...

Château Jolys, Jurançon AOC 10cl 10.20

Klassiker aus der Bären - Patisserie

Bärehöpfli 13.00

Das Rezept vom russischen Zarenhof, zu Hause im Bären Utzenstorf seit 1914. Mit Mandelbiskuit, Rumfrüchten, Rahm und Vanillecreme - wahnsinnig gut!

Café Glacé 13.50

Kaffeegelee verfeinert mit Baselbieter Kirsch und Rahm

Caramelchöpfli 12.00

Natürlich hausgemacht, mit geschlagenem Rahm

Sorbet „Colonel“ 14.00

Zitronensorbet mit einem Schuss Vodka

Coupe Danmark 14.00

Vanillegelee mit heisser Schokoladensauce, garniert mit Rahm

Desserts

Vermicelles mit Rahm 13.50

Marronipüree verfeinert mit Kirsch

Coupe Nesselrode 14.50

Marronipüree verfeinert mit Kirsch
serviert mit Schlagrahm und Vanilleglace

Schokoladen Variation 15.00

Küchlein mit flüssigem Kern, zartbitteres Sorbet
und Mousse von der Schokolade

Sorbetteller 14.00

Vier hausgemachte Sorbets, garniert mit Früchten

Zwetschgensorbet 14.00

Delikates Sorbet mit Vielle Prune

Glace gefroren in Olten

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, pro Kugel 4.50
und Stracciatella mit Rahm + 1.50

Käse

Käseteller 17.00

Käseauswahl von Jumi mit hausgemachtem Früchtebrot