Desserts

Zwetschgensorbet mit einem Schuss Vieille Prune 14

Safran-Passionsfrucht-Birnen 15
mit Mascarpone-Creme und Mojito-Sorbet

Vermicelles 10/13
Marronipüree mit Kirsch und Schlagrahm, mit Meringue

Nesselrode 17
Vermicelles mit Vanilleglace

Bienenberg Coupe 15
Joghurt-, Caramel-, Stracciatellaglace, mit Caramelsauce und Schlagrahm

Eiscafé 12
Vanille- und Moccaglace mit Espresso, Schlagrahm und Kakaopulver und einem Brätzeli

Affogato 7
Eine Kugel Vanilleglace mit frisch gebrühtem Espresso

Desserts

Dänemark 14/11
3 Kugeln Vanilleglace, Schlagrahm
Schokoladensauce, Schlagrahm & Brätzeli

Bienenberg Split 15
Vanilleglace, caramelisierte Banane,
Schokoladeterrine und Crumble, weisse Schoggisauce

Blick ins Ergolztal 15
warme Beeren mit Brombeer- und
Rhabarberglace, Schlagrahm und Brätzeli

Hausgemachtes Mojito Sorbet mit Baccardi 11

Fruchtsalat mit Schlagrahm 12/10
Frische Früchte und eine Kugel Glace nach Wahl



Kinderdesserts

Schoggi Schlemmy 8
Schokoladen- und Vanilleglace mit Schlagrahm

Himbeer Schlemmy 8
Himbeer- und Vanilleglace mit Schlagrahm

Frisch gemixt

Frappé 10
Glacearoma nach Wahl (oder mit Banane)



Rahmglace Aromen



Vanille



Schokolade



Mocca



Honig



Stracciatella



Erdbeere



Himbeer-Joghurt



Rhabarber-Joghurt



Brombeer-Joghurt

Sorbet Aromen



Quitte



Zitrone



Ananas - Orangen

Glace/Sorbet nach Wahl

1 Kugel	5.00
2 Kugeln	9.00
3 Kugeln	12.00
Meringue-Schale	2.00
Warme Schoggisauce	2.00

Aus der Region

Alle Coupes werden mit Rahmglace und Sorbets aus der Produktion der Familie Rupp in Liestal zubereitet.