

Desserts

Warmes Schoggichüechli mit flüssigem Kern 16
mit flüssigem Himbeer-Kern und Vanillesauce

Karamellisierte Clementine 13
mit Espresso-Coulis und Vanilleglace

Praliné-Parfait 15
mit Schlagrahm und gehackten Haselnüssen

Affogato 7
Eine Kugel Vanilleglace mit frisch gebrühtem Espresso

Portion Vermicelles mit Rahm 14/10

Coupe Nesselrode 18
Vermicelles auf Meringue, mit Vanilleglace,
garniert mit Saisonalen Früchten und Schlagrahm



Bienenberg Coupe	15
Joghurt-, Caramel-, Stracciatellaglace, mit Caramelsauce und Schlagrahm	
Eiscafé	12
Vanille- und Moccaglace mit Espresso, Schlagrahm und Kakaopulver und einem Brätzeli	
Dänemark	13/10
3 Kugeln Vanilleglace, Schlagrahm Schokoladensauce, Schlagrahm & Brätzeli	
Bananensplit	15
Vanilleglace, Banane, Schokoladensauce und Schlagrahm	
Blick ins Ergolztal	14
warme Beeren mit Brombeer- und Rhabarberglace, Schlagrahm und Brätzeli	
Sorbet Colonel	10
Zitronensorbet mit Vodka	
Fruchtsalat mit Schlagrahm	11/9
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



Erdbeere



Saisonal - Fragen Sie
nach dem Aroma



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	1.50
Warme Schoggisauce	1.50

Aus der Region

Alle Coupes werden mit Rahmglace und Sorbets aus der Produktion der Familie Rupp in Liestal zubereitet. Einzig beim saisonalen Aroma kann die Herkunft variieren.