

## *Süsse Herbstträume*

*Vermicelles* 12.50  
*Dressiert auf Vanilleglacé, Meringue und mit Rahm garniert*

*Warme Rotwein-Zwetschgen* 13.50  
*serviert mit Zimtglace und Basler Leckerli*

*Gebrannte Crème mit Vieille Prune getönt,*  
*begleitet von einem Zwetschgenrâgout* 14.-

*Schoggi-Haselnussparfait mit Zwetschgenrâgout* 15.-

## *Dessertweine*

*Sauternes* France 2006 dl.13.-  
*Château Bastor Lamotagne*

*Moscato D`Asti DOCG* Italy 2014 dl.8.

*Alle Preise in CHF inkl. MWST*