



Les Desserts

Süsses der Saison

Marinierte Baselbieter Zwetschgen mit Rotweincoulis und Zimtglace		12.50
Warme Apfelchüechli mit Vanillesauce		12.—
Vermicelles mit Meringues und Vanilleglace	kleine Portion	12.— 9.50
Geeistes Calvados-Parfait mit einem Ragout von karamelisierten Äpfeln		14.—
Orangensalat mit Datteln beträufelt mit Grand Marnier		12.—

Les Flambées

ab 2 Personen

Crêpes Suzettes mit Vanilleglace	pro Person	22.—
Ananas-Flambée Frische Ananasscheiben flambiert mit Pfeffer dazu Vanilleglace	pro Person	22.—
Bananen-Flambée mit Vanilleglace	pro Person	22.—

Desserts à la carte

Dunkle Mousse au chocolat von zartbitterer Schokolade	kleine Portion	14.50 11.—
Crème Catalane		12.—
Hausgemachtes gerührtes Eiskaffee mit Rahm		11.—
Vacherin glacé nach Art des Hauses gemacht		12.50
Le café gourmand Eine Tasse Espresso-Kaffee mit einem kleinen Reigen von Süßem		11.50
Hausgemachtes Himbeer-, Grapefruit-, Zitronen- oder Zwetschgen-Sorbet mit Vodka, Champagner oder Vieille Prune		14.—
Teller von frischem und gereiftem Käse kleine Portion (bis 3 Sorten)		18.50 14.—





HOTEL LANDGASTHAUS
BAD EPTINGEN
LÄUFELFINGERSTRASSE 2
CH-4458 EPTINGEN

TEL. +41 62 285 20 10
WWW.BADEPTINGEN.CH