



Bottmingen

DESSERT & KÄSE

LIEBE GÄSTE

Bei uns im Restaurant Sonne Bottmingen
ist man den ganzen Tag willkommen.

Entdecken Sie hausgemachten Kuchen
und feine Tarte, unsere Glace und Sorbets
sowie eine sorgfältig ausgewählte
Käseauswahl zum Abschluss.

Alles wird bei uns mit Sorgfalt hergestellt,
mit guten Zutaten, viel Geschmack und
Freude am Handwerk.

Wir möchten Ihnen damit kleine
Genussmomente schenken.

Unkompliziert, herzlich und mit der Qualität,
die unsere Küche auszeichnet.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT FAIT MAISON	13.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit weichem Kern — dazu hausgemachte Vanille-Glace	
CRÈME CARAMEL	12.50
Hausgemachtes Caramelköpflì mit cremiger Textur — auf Wunsch mit einem Hauch Rum	
CRÊPE SUZETTE	13.50
Flammbierte Crêpe — mit marinierten Orangen und Gewürzen	
VACHERIN GLACÉ CUBIC	12.50
Feine Meringue und cremige Glace — serviert mit frisch geschlagenem Rahm	
NAGE DE FRUITS & VARIATION DE SORBETS	13.50
Frische Früchte in einer leichten Fruchtnage — begleitet von hausgemachten Sorbets	
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	13.50
Erfrischende Zitronen-Tartelette aus Mürbeteig — gekrönt mit einer luftigen Baiserhaube	
DOIGTS DE FÉE	12.50
Zart schmelzende Kokos-Praliné-Stangen	
MOUSSE AU CHOCOLAT & FRUIT DE LA PASSION	12.50
Luftige, hausgemachte Schokoladenmousse — mit feiner Passionsfrucht	
CRÈME BRÛLÉE	12.50
Vanillecreme mit knuspriger Karamellkruste — serviert mit kleinem Fruchtsalat	

UNSERE KÄSEPLATTE

Eine feine Auswahl an Käsespezialitäten
aus Frankreich, der Schweiz und Italien.

Vom cremigen Brie über würzigen Blauschimmel bis hin zu
nussigem Sbrinz und aromatischem Taleggio,
serviert mit frischem Brot und hausgemachter Konfitüre.

**Zum Teilen oder als genussvoller Abschluss.
Ein Stück Käsekultur !**

Klein 9.50 · Gross 14.50

Unser Serviceteam berät Sie gerne bei der passenden Weinauswahl

COUPES

COUPE DÄNEMARK 12.50

Vanille-Glace mit warmer Schokoladensauce

COUPE BAILEYS 12.50

Vanille- und Kaffee-Glace

— verfeinert mit einem Schuss Baileys

CAFÉ LIÉGEOIS 12.50

Kaffee- und Vanille-Glace

— verfeinert mit einem Schuss Espresso

CHOCOLAT LIÉGEOIS 12.50

Vanille- und Schokoladen-Glace

— mit heisse Schokolade

COUPE AMARENA 12.50

Vanille-Glace mit Amarenakirschen

COUPE FRUITS DES BOIS 12.50

Vanille-Glace mit frischen Waldbeeren

Alle Coupes werden mit frisch geschlagenem Rahm serviert

GLACE & SORBET

Vanille · Schokolade · Café · Pistazie · Basler Leckerli ·
Stracciatella · Banane mit Rum und Sultaninen

Erdbeere · Himbeere · Zitrone · Apfel · Passion

4.80 / Kugel
Schlagrahm + 1.50

SORBET ARROSÉ

COLONEL

Zitronensorbet · Wodka

TROU NORMAND

Apfelsorbet · Calvados

FRAMBOISINE

Himbeersorbet · Himbeerschnaps

TROU ALSACIEN

Zitronensorbet · Crémant

12.50 / Sorbet arrosé

KAFFEE & GLACE

AFFOGATO AL CAFFÈ

8.00

Eine Kugel Glace nach Wahl
— übergossen mit heissem Espresso

CAFÉ GLACÉ SONNE

12.50

Cremige Kaffee-Glace, verfeinert mit Whisky
— garniert mit frisch geschlagenem Rahm

AUS UNSERER VITRINE

Täglich frisch hergestellt erwarten Sie feine Pâtisseries und
süsse Spezialitäten aus unserer Küche.