



DELI · CAFÉ · BAR
BASEL

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleglacé 15 **(3,7,8)**

Lukewarm chocolate cake with a liquid core and vanilla ice cream

Diverse Eissorten/ *Ice cream*

Schokolade, Vanille, Café, Haselnuss, Mango, Cocos, Blutorange, Erdbeere, Stracciatella und Zitrone

pro Kugel: 4.50 + Rahm: 1.50

(3,7, Glukosesirup, Stabilisatoren, Nüsse können enthalten sein)

Chocolate, vanilla, café, hazelnut, mango,

Cocos, orange, strawberry, stracciatella and lemon

(3,7, glucose, stabilizers and nuts could be contained)

**Fleisch und Pouletfleisch aus der Schweiz, Preise in CHF inkl. Mwst.
Swiss Meat and Chicken from Switzerland, Prices in CHF incl. VAT**

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

1 Glutenhaltiges Getreide

2 Krebstiere

3 Eier

4 Fische

5 Erdnüsse

6 Sojabohnen

7 Milch

8 Hartschalenobst und Nüsse:

Madeln, Haselnüssen, Walnüsse, Cashewnüsse,

Pecannüsse, Parannüsse, Pistazien und Macadamianüsse

9 Sellerie

10 Senf

11 Sesamsamen

12 Schwefeldioxid und Sulfite

13 Lupinen

14 Weichtiere



DELI · CAFÉ · BAR
BASEL

18. Mai 2018

**Menusuppe / Menu soup
oder
Menusalat **(10)** / Menu salad**

Menu I

Lachsfilet auf Beluga Linsen und Pesto
Salmon filet on beluga and pesto
24

Menu II (Vegetarisch)

Schupfnudeln **(1) an einer Mascarponesauce
(7) mit grünen Spargeln**
Schupfnudeln with green asparagus
22