

Liebe Gäste

Im Restaurant Sonne Bottmingen möchten wir ein Ort sein, an dem man den ganzen Tag gerne vorbeikommt.

Am Morgen für einen guten Kaffee,

am Nachmittag für ein Stück hausgemachten Kuchen oder eine feine Tarte,

und jetzt auch für unsere eigene Glace und Sorbets aus der Sonne-Küche.

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

Ob ein kurzer Kaffee, ein süßer Moment mit Freunden oder eine kleine Pause zwischendurch:

Bei uns finden Sie immer etwas Feines.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Team vom Restaurant Sonne Bottmingen

UNSERE FEIN KÄSEPLATTE

Ab heute bei uns erhältlich – eine exquisite Auswahl edler Käsesorten aus Frankreich, der Schweiz und Italien.

Ein liebevoll zusammengestellter Teller mit Charakter: Von cremigem Brie über würzigen Blauschimmel bis hin zu nussigem Sbrinz oder aromatischem Taleggio – unsere Käseplatte vereint Tradition, Handwerk und Vielfalt aus drei großen Käsenationen.
Serviert mit frischem Brot und hausgemachter Konfitüre – perfekt zum Teilen oder als vollwertiger Abschluss Ihres Menüs.

Pottswingen
Unser Serviceteam berät Sie gerne bei der passenden Weinauswahl.

Gönnen Sie sich ein Stück Käsekultur.

Kl : 9.50. Gr : 14.50

UNSERE SPEZIALITÄT

Werfen Sie auch einen Blick in unsere Vitrine – dort finden Sie täglich frisch hergestellte Pâtisserie und süße Spezialitäten.

COFFEE TIME

Eine Kugel Eis nach Wahl, serviert zusammen mit einer Tasse frisch gebrühtem Kaffee.
7.50

CAFÉ GLACÉ SONNE

Cremiges Kaffee-Eis, frisch aufgeschlagen und verfeinert mit Whisky, garniert mit locker geschlagenem Rahm.
12.50

SORBET ARROSÉ* 12.50 SFR

COLONEL, ZITRONEN MIT WODKA
TROU NORMAND, APFEL MIT CALVADOS
FRAMBOISINE HIMBEEREN MIT HIMBEERENSCHNAPS
TROU ALSACIEN, ZITRONE MIT CREMANT

EIS 4.80 SFR/KUGEL (SCHLAGRAHM +1.50)

SCHOKOLADEN
CAFÉ
VANILLE
PISTAZIEN
BASLER LECKERLI
BANANE MIT RUM UND SULTANINE*

SORBET 4.80 SFR/KUGEL (SCHLAGRAHM +1.50)

ERDBEEREN
HIMBEEREN
ZITRONE
APFEL
PASSION

HAUSGEMACHTE DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Samtige Vanillecreme mit einer knusprig karamellisierten Zuckerschicht, serviert mit kleinem Fruchtsalat.

12.50

MOUSSE AU CHOCOLAT & FRUIT DE LA PASSION

Luftige, hausgemachte Schokoladenmousse mit feiner Passionsfrucht und fruchtiger Frucht.

12.50

MOELLEUX AU CHOCOLAT FAÇON MACARON

Ein edler, ofenwarmer Schokoladen-Macaron mit zartem Kern – außen leicht knusprig, innen weich.

Serviert mit Vanilleeis und frisch geschlagenem Rahm.

13.50

CREME CARAMEL

Hausgemachtes Caramelköpflli mit feiner Karamellnote und samtiger Textur. Auf Wunsch mit einem Hauch Rum verfeinert.

12.50

CRÈPE SUZETTE

Flammbierte Crêpe mit marinierten Orangen und feinen Gewürzen.

13.50

VACHERIN GLACÉ CUBIC

Gefrorenes Dessert aus feiner Meringue und cremiger Glace, serviert mit leicht geschlagenem Rahm.

12.50

NAGE DE FRUITS & VARIATION DE SORBETS

Frische Früchte in einer leichten Fruchtnage, begleitet von einer Auswahl hausgemachter Sorbets.

13.50

ENTREMET MANDARINE – SPECULOS

Feines Mandarinen-Dessert mit knusprigem Speculoos-Boden und cremiger Textur.

13.50

UNSERE COUPES

COUPE DÄNEMARK

Cremiges Vanilleeis, übergossen mit warmer Schokoladensauce und garniert mit frisch geschlagenem Rahm.

12.50

COUPE BAILEYS*

Eine verführerische Kombination aus Vanille- und Kaffeeis, verfeinert mit einem Schuss Baileys und garniert mit frisch geschlagenem Rahm.

12.50

CAFÉ LIÉGEOIS

Eine köstliche Kombination aus Kaffee- und Vanilleis, verfeinert mit einem Schuss Espresso und garniert mit frisch geschlagenem Rahm.

12.50

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Eine verführerische Kombination aus Vanille- und Schokoladeneis, übergossen mit warmer Schokoladensauce und garniert mit frisch geschlagenem Rahm

12.50

COUPE AMARENA

Vanilleis mit Amarena-Kirschen, Kirschsirup und frisch geschlagenem Rahm.

12.50

COUPE FRAISE

Vanilleis mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Schlagrahm.

12.50