

# Feine Flammkuchen

**Die Bar «The Point» serviert 20 verschiedene, frische Flammkuchen.**

Sie sind die besten weit und breit, die Flammkuchen der Bar «The Point». Machen Sie wieder einmal die Probe aufs Exempel: Die Gast-

geberin Karin Hanser hat das Angebot auf 20 verschiedene Flammkuchen ausgebaut. «Der Gast kann die Zutaten auch individuell zusammenstellen.» In der Bar frühstückt man auch hervorragend: Es gibt selbstgemachte Konfitüren in vielen Sorten und feinen Kaffee der Rösterei Buser in Binningen.



Unvergleichlich gut: Vanessa präsentiert einen Flammkuchen.

## **Bald ist wieder Oktoberfest**

Wie es sich gehört, zelebriert die Bar im ersten Stock des MParc Dreispitz vom 21. September bis zum 4. Oktober wieder bayrische Gemütlichkeit wie am Oktoberfest. Es gibt Fassbier vom Hofbräuhaus, bayrische Weinraritäten und Schmankerl wie Weisswürste, Schweinshaxn und Vesperteller. Der Entertainer «Hermann der Bayer» tritt am Donnerstag, 2., und Freitag, 3. Oktober (jeweils 17 bis 20 Uhr) und am Samstag, 4. Oktober (14 bis 17 Uhr) mit Gitarre, Gesang und Showeinlagen (z. B. Ein Bayer im Himmel) usw. auf.

**The Point Drinks & Snacks**  
im MParc Dreispitz  
Tel: 061 333 21 40  
[www.thepoint.ch](http://www.thepoint.ch)