

Gasthaus Schlosshalde  
**hausgemacht und himmlisch**

**Klassiker**

Crème brûlée mit Weissweinschaum  
und Quitten-Sorbet  
**13.50**

Marronikuchen mit Vanilleglacé und  
Schlagrahm  
**13.50**  
mit Süsswein  
**17.50**

Dessertüberraschung  
Miniportion für den kleinen «Gluscht»  
**7.50**

Gnüsserkafi  
Café crème oder Espresso mit  
einer kleinen süssen Überraschung  
**6.50**

**Saisondessert**

Warmer Haselnuss-Preiselbeerkuchen  
mit Sauerrahmglacé  
**13.50**

Gebrannte Zimttarte mit Quittensorbet  
und gebrannten Mandeln  
**13.50**

Vermicelles  
mit Meringues und Rahm  
**9.50 / 6.50**

**Berg und Tal**

Käse aus der Region  
und aus dem Rheinwald  
**10.50 / 16.50**

**Coupe**

Coupe Schlosshalde  
Vanille-, Schokoladen- und Haselnussglacé,  
Krokant, Schokoladensauce und Rahm  
**13.50**

Saisoncoupe  
Vanilleglacé mit Meringues,  
Vermicelles und Rahm  
**13.50**

Coupe Dänemark  
Vanilleglacé, Schokosauce und Rahm  
**13.50**

Eiskaffee «Wiener Art»  
Vanilleglacé, Espresso und Rahm  
**9.50**

Coupe Eva  
eine Kugel Vanilleglacé  
mit Schokoladensauce  
**5.50**

Coupe Markus  
Coupe Eva mit Rahm  
**6.50**

Kindercoupe Pipo  
Vanilleglacé mit Schokoladensauce,  
Rahm und Smarties  
**6.50**

**Glacé**

Unsere Glacés  
Vanille, Schokolade,  
Haselnuss, Sauerrahm  
**3.50** pro Kugel

Unsere Sorbets  
Zitrone, Erdbeere, Himbeere  
**3.50** pro Kugel

**1.50** mit Rahm

Die Produkte beziehen wir direkt  
von unseren Partnerbetrieben aus der Region.

Unsere hauseigene Konditorei produziert täglich frisch.  
Die Eiscrème beziehen wir von Lipp in Berikon.