

Gasthaus Schlosshalde
hausgemacht und himmlisch

Klassiker

Crème brûlée mit Weissweinschaum
und Zitronen-Sorbet
13.50

Schokoladenmousse mit gebrannten
Haselnüssen und Rahm
13.50
mit Süsswein
17.50

Dessertüberraschung
etwas Süsses für den «Gluscht»
7.50

Gnüsserkafi
Café crème oder Espresso mit
einer süssen Mini-Überraschung
6.50

Saisondessert

Cassata-Crème mit Zitrone
und Sauerrahmglacé
13.50

Warmer Pancake mit Apfelkompott
und Amarettoglacé
13.50

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
Vanille-, Sauerrahmglacé und
Zitronensorbet mit Meringues 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 Glacésorten
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.