Gasthaus Schlosshalde
hausgemacht und himmlisch

Klassiker

Crème brûlée mit Weissweinschaum
und Zwetschgen-Sorbet
13.50

Warmes Rum-Küchlein mit Maroniglacé,
Schokoladensauce und Schlagrahm
13.50
mit Süsswein
17.50

Dessertüberraschung
etwas Süsses für den «Gluscht»
7.50

Gnüsserkafi
Café crème oder Espresso mit
einer süssen Mini-Überraschung
7.50

Saisondessert

Zimt-Schnitte mit Vanilleglacé und
Kompott aus Ohringer Zwetschgen
13.50

Quarkpudding mit Haselnuss-Crumble und
Hagebuttensauce
13.50

Vermicelle mit Meringues und Rahm
8.50

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-, Maroniglacé mit Vermicelle,
Meringues und Rahm
13.50

Coupe Dänemark
Vanilleglacé, Schokoladensauce 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.