

Klassiker

Crème brûlée mit Weissweinschaum
und Birnen-Sorbet
13.50

Maronikuchen mit Sauerrahmglace
und Preiselbeer
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

Willisauer-Ringli-Tarte
mit Apfel und Vanilleglacé
13.50

Quittenmousse mit Karamellglace
und gerösteten Baumnüssen
13.50

Vermicelles 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 Vermicelles,
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
7.00

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