

Gasthaus Schlosshalde  
**hausgemacht und himmlisch**

**Klassiker**

Crème brûlée mit Weissweinschaum  
und Birnensorbet

**13.50**

Karamellisierte Marroni mit Zimt-Sablé  
Sauerrahmglacé und Vanilleschaum

**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**

Gestürzter Apfelkuchen  
mit Vanilleglacé und Rahm

**13.50**

Weisswein-Tarte mit Birnenkompott  
und Meringuesglacé

**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-, Meringuesglacé 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

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.