Gasthaus Schlosshalde

hausgemacht und himmlisch

Klassiker

Crème brûlée mit Weissweinschaum
und Zwetschgen-Sorbet
13.50

Warmer Apfelcrumble mit Vanilleglacé,
Vanilleschaum und Schlagrahm
13.50
mit Süsswein
17.50

Dessertüberraschung
etwas Süsses für den «Gluscht»
8.50

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

Saisondessert

Haselnuss-Sauerrahm-Tarte
mit Preiselbeersorbet und
Buchweizen-Krokant
13.50

Warmes Magenbrot-Küchlein mit
gebrannten Mandeln, Birnenkompott
und Sauerrahmglacé
13.50

Vermicelles mit Meringues und Rahm
10.50

Berg und Tal

Käse aus der Sennerei Splügen
und Istighofen
10.50 / 16.50

Coupe

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

Saisoncoupe
Vanille- und Haselnussglacé 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 Markus
Coupe Eva mit Rahm
7.00

Kindercoupe Pipo
Vanilleglacé mit Schokoladensauce,
Rahm und Smarties
6.50

Coupe Eva
eine Kugel Vanilleglacé
mit Schokoladensauce
5.50

Glacé

Unsere Glacésorten:
Haselnuss, Sauerrahm,
Schokolade, Vanille
3.50 pro Kugel

Unsere Sorbets:
Erdbeere, Himbeere, Zitrone
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 Glacés Artisanales in Berikon.