

## *Hausgemachte Desserts*

### **Schlüssel-Dessert**

Mousse au Toblerone in 3 Verschiedenen Farben,  
fantasievoll angerichtet

Fr. 13.-

### **Caramelköpfl**

Frisch und hausgemacht, mit Schlagrahm verziert

Fr. 6.50

### **Charlotte Russe**

Hausgemachte Bayrische Creme, ausgarniert mit  
Löffelbiscuits und frischen Früchten

Fr. 12.-

### **Passionsfruchtparfait**

Zartes hausgemachtes Passionsfruchtparfait  
Eine Portion süsse Leidenschaft!

Fr. 11.-

## *Sorbet Klassiker*

### **Coupe Napoléon**

2 Kugeln Zitronensorbet, zubereitet mit russischem Wodka

Fr. 11.-

### **Coupe Joséphine**

2 Kugeln Zwetschgensorbet mit einem Schuss Zwetschgenschnaps

Fr. 11.-

### **Coupe Marie-Louise**

2 Kugeln zartes Birnensorbet, verfeinert mit Williams

Fr. 11.-

## *Klassische Rahmglaces*

### **Coupe Dänemark**

Fr. 10.-

3 Kugeln Vanilleglace mit Schlagrahm und Schokoladensauce

### **Coupe Hot Berry**

Fr. 10.-

2 Kugeln Vanille- und 1 Kugel Erdbeerglace,  
verfeinert mit warmen Beeren und Schlagrahm

### **Baselbieter Ice Kaffee**

Fr. 10.-

2 Kugeln Kaffeeglace mit Espresso, einem Schuss Baselbieter  
Kirsch angerührt und mit Rahm verfeinert

### **Coupe Swiss**

Fr. 10.-

Je 1 Kugel Vanille, Schokolade, und Walnussglace,  
mit Schlagrahm verfeinert

### **Coupe Rock `n` Roll**

Fr. 10.-

Stracciatella-, Schokoladen- und Vanilleglace,  
mit Baileys zubereitet und mit Schlagrahm garniert

„Free Choice“ bei uns im Gasthof zum Schlüssel

#### **Rahmglace:**

#### **Sorbet:**

pro Kugel Fr. 3.-  
mit Rahm Fr. 1.50

Schokoladenglace

Birnensorbet

Vanilleglace

Zwetschgensorbet

Moccaglace

Zitronensorbet

Stracciatellaglace

Himbeersorbet

Erdbeerglace

Pistacheglace

Walnussglace