

Hausgemachte Desserts

Crème Brûlée

Unsere Variation des Klassikers, mit frischen Feigen und knuspriger Zuckerkruste

Fr. 9.50

Ananas Surprise

Babyananas gefüllt mit Vanilleglace und Eischnee, anschliessend gratiniert

Fr. 11.50

Soufflé au Chocolat

Hausgemachtes Schokoladensoufflé frisch aus dem Ofen, dazu Waldbeeren und eine Baileys-Rahmhaube

Fr. 12.50

Pomme cuite

Warmer Apfel gefüllt mit Marzipan und Nüssen auf einem Bett von Vanillesauce, mit einer Rahmhaube garniert

Fr. 11.00

Nougatparfait

Ein süsser Traum mit Marzipansauce, frischen Früchten und Rahm ausgarniert

Fr. 12.50

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 Birnensorbet, verfeinert mit Williams aus Bennwil

Fr. 11.-

Coupe des Clefs

2 Kugeln Himbeersorbet begleitet von Framboise

Fr. 11.-

Klassische Rahmglaces

Coupe Dänemark

Fr. 10.-

3 Kugeln Vanilleglace mit Schlagrahm und heisser Schokoladensauce

Coupe Hot Berry

Fr. 10.-

2 Kugeln Vanilleglace, verfeinert mit warmen, marinierten Beeren und Schlagrahm

Baselbieter Eis-Kaffee

Fr. 10.-

2 Kugeln Kaffeeglace mit Espresso und einem Schuss Baselbieter Kirsch angerührt

Vermicelles

Fr. 11.-

mit Kirsch verfeinertes Marronipüree auf Meringue-Schalen, darüber eine Rahmhaube

Coupé Nesselrode

Fr. 12.-

2 Kugeln Vanilleglace, Meringue-Schalen und Marronipüree, ausgarniert mit Rahm

Heisse Zwetschgen

Fr. 11.-

In Rotwein eingelegte, warme Zwetschgen mit Zimtglace und einer Rahmhaube

„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

*kann auch als Frappé bestellt werden