

Feinem hausgemachtem Dessert

Caramelköpfl **13.50**

So, wie es die Grossmutter noch gemacht hat. Mit frischen Früchten garniert. Ein Spritzer dunkler Rum gibt ihm das besondere Aroma.

Gugelhopfglace **13.50**

Mit in „Marc de Gewurz“ eingelegten Weinbeeren und auf Heidelbeermark angerichtet. Das ist etwas ganz Feines.

Frischer Fruchtsalat **13.50**

Mit vielen Früchten frisch für Sie zubereitet und einer Schlagrahmhaube. Kirsch oder Maraschino zum „selber aromatisieren“ bringen wir Ihnen separat an den Tisch.

Apfelkiechli **13.80**

Schon beim Namen läuft Vielen das Wasser im Munde zusammen. Mit warmer Vanillesauce und einer Kugel Zimtrahmglace.

Profiterolle au Chocolat **13.80**

Hausgemachte Windbeutel mit Vanilleglacé und warmer Schoggisauce.

Kleinere Portion für den Gluscht **9.80**

Linzer Torte und Frucht Wähen **6.50**

Sind bei uns hausgemacht.

Mövenpick Rahmglace **pro Kugel 3.70**

Der zarte Schmelz und die crémiige Qualität sind eine besondere Köstlichkeit.

Vanille – Pistache – Zimt – Café, – Swiss Chokolade, – Maple-Walnut, Caramelita, Rhum-Raisin

Mövenpick Sorbets **pro Kugel 3.70**

Der herrlich erfrischende Glacegenuss mit vielen Fruchtstückchen.

Grüne Zitrone – Zwetschgen – Aprikose – Apfel, – Cassis,- Passionfruit-Mango, – Himbeer-Erbeer

plus Schlagrahm 2.00

Coffee-Time

Ein Café oder Espresso mit einer Kugel Mövenpickglacé Ihre Wahl **7.60**

Cornet Palette

2 Mini Mövenpick Cornet mit Aroma Ihre Wahl **6.90**

Baslerhof-Kreationen

Baslerhofbecher	13.80
Zartschmelzende Vanilleglace mit frischem Fruchtsalat, selbsteingelegten Rotweinzwetschgen und Schlagrahm.	
Als Minicoupe für den „kleinen Gluscht“	9.80
Old Baileys	13.80
Vanille- und Caféglace mit Schlagrahm und einem grosszügigen Schuss „Baileys“ zum selber auffüllen.	
Als Minicoupe für den „kleinen Gluscht“	9.80
Zwetschgentraum	13.80
Selbsteingelegte Rotweinzwetschgen auf zarter Zimtrahmglace mit Schlagrahm.	
Als Minicoupe für den „kleinen Gluscht“	9.80
Irish Delight	10.80
Hausgemachte Whiskey-Caféglace. Ein echt sämiger Genuss.	
Sorbets mit Schuss	
Normande – Apfel mit Calvados	13.80
Caipirinha – Limone mit brasilianischem Zuckerrohrschnaps	13.80
Waggis – Cassis mit Allisier	13.80
Sunset – Passionfruit- Mango mit Apérol	13.80
Valaisanne – Aprikosen mit echtem Walliser Apricotine	13.80
Badenweiler – Zwetschgen mit Pflümli	13.80
Red Fire – Himbeere -Erdbeere mit Himbeergeist oder Fragola	13.80
Pêche Melba	
Himbeere-Erdbeeresorbet, Vanilleglacé, Pfirsich, Himbeercouli und Schlagrahm	13.80
als Minicoupe für den „kleinen Gluscht“	9.80

Klassische Coupes

Coupe Jamaica 13.80
Rhum-Raisin und Schoggiglacé Ananasstücke, Schlagrahm und Rhum
Als Minicoupe für den „kleinen Gluscht“ 9.80

Banana Split 13.80
Vanille-, Erdbeer- und Pistazienglace mit halben Bananen, Schoggisauce, gerösteten Mandelsplittern und Schlagrahm.
Als Minicoupe für den „kleinen Gluscht“ 9.80

Schwarzwälder Kirschbecher 13.80
Vanille- und Schoggiglace mit schwarzen Kirschen, einem rechten Schuss Kirsch und Schlagrahm.
Als Minicoupe für den „kleinen Gluscht“ 9.80

Coupe Danemark 13.80
Zartschmelzende Vanilleglace mit warmer Schoggisauce, Schlagrahm und gerösteten Mandelsplittern.
Als Minicoupe für den „kleinen Gluscht“ 9.80

Meringue glacée 13.80
Schoggi-, Erdbeer- und Aprikosenglace mit luftigen Meringeschalen und einer Schlagrahmhaube.
Als Minicoupe für den „kleinen Gluscht“ 9.80

Meringue Chantilly 9.80
Luftige Meringeschalen mit viel Schlagrahm.

Frappés

Ein schaumiger Genuss mit Milch und einer Kugel Glace mit dem Aroma Ihrer Wahl.

3 dl 6.80

5 dl 9.50

Für Kinder

Max Schatztruhe 6.80