

Henz

**RESTAURANT
FROHSINN**

SEIT 1974

Glace & Desserts



Kinderglace



Zwergli

Vanille- und Erdbeerglace

7

Diverse Stängelglace



Diverse Zollicornets



Wasserglace



Diverse Becher





Coupe Romanoff

Vanilleglace und Erdbeeren
(Saisonal erhältlich)

13.9

Frucht der Karibik

Mangosorbet, Bananen- und
Kokosnussglace

13.9

Schneeglöckli

Zitronensorbet mit Joghurt-
und Pistacheglace

13.9

Coupe Pasiones

Erdbeer- und Haselnussglace,
Himbeer- und Zwetschgen-
sorbet

15.9



Sonnyboy

Caramel- und Kokosnussglace
und Mangosorbet

13.9



Smoke on the Ice Cream

Vanille Glace geräuchert mit
Kirschenholz

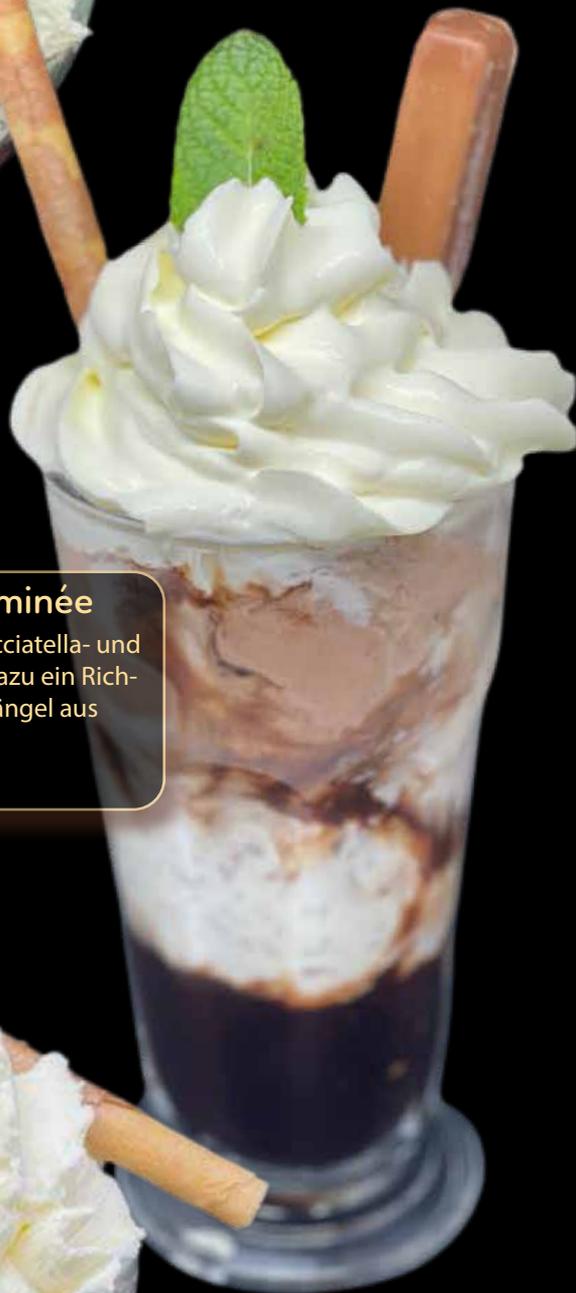
7.9



Coupe Danemark

Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce

13.9



Coupe Cheminée

Haselnuss-, Stracciatella- und Chocolatglace, dazu ein Richterich Schoggistängel aus Laufen

15.9



Coupe Lawine

Joghurt-, Kokosnuss- und Bananenglace

13.9

The image features three distinct desserts against a black background. At the top left is a glass bowl filled with vanilla ice cream, chocolate vermicelles, and a cinnamon stick. To its right is a tall glass containing layers of banana and chocolate ice cream, topped with whipped cream and a cinnamon stick. At the bottom left is another tall glass with layers of espresso and chocolate ice cream, topped with whipped cream, chocolate chips, and a cinnamon stick.

Coupe Nesselrode

Vanilleglace und Vermicelles
(Saisonal erhältlich)

13.9

Coupe Gasparini

Bananen- und Chocolatglace

13.9

Eiscafé

Espressoglace

13.9

Hausgemachte Desserts

Basler Lächerliparfait
mit Roche Towers
13.9



Ile Flottante
Eischneekugel mit Vanille-
sauce
13.9



Apfelix
Belegt mit Crème fraîche,
frischen Apfelscheiben und
Zimtucker
Erhältlich von September
bis Mai
17.9

Klassiker

Meringues mit Glace/Rahm

Vanille- und Erdbeerglace
13.9



Meringues mit Rahm

13.9



Flambiertes Parfait Mocca

12.9

Glace mit Schuss



General

Vanilleglace mit Whisky
13.9



Wodka Sorbet

Zitronensorbet mit Wodka
13.9



Misses Captain

Kokosnussglace mit Rum
und Sultaninen
13.9



Vielle Prune

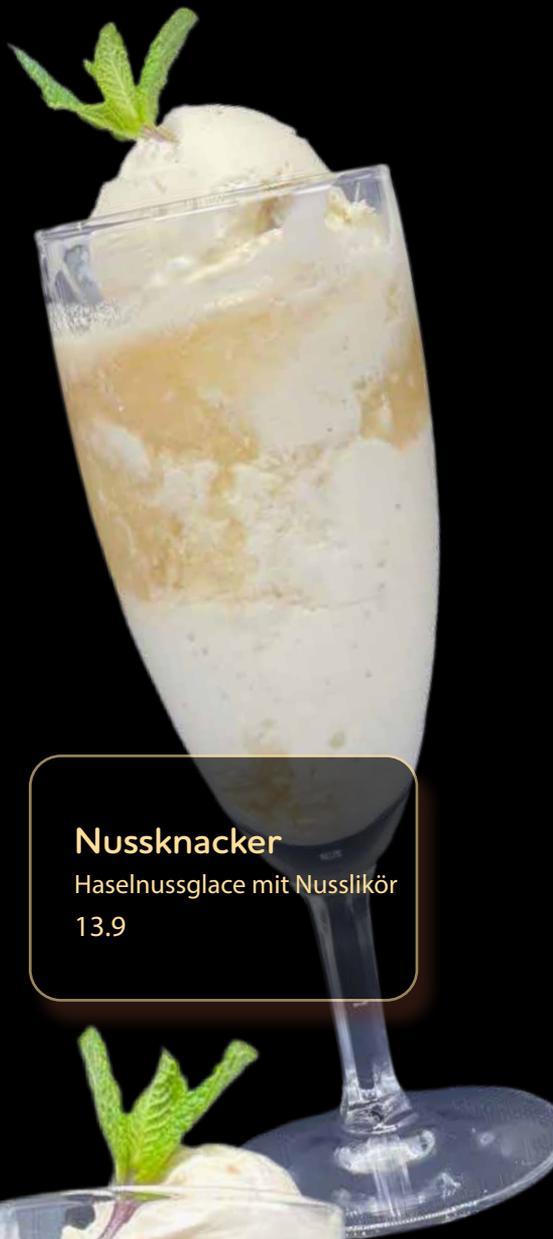
Zwetschgensorbet mit Vielle
Prune
13.9

Glace mit Schuss



Dr Nunniger

Haselnussglace mit Eierkirsch
aus Nunningen
13.9



Nussknacker

Haselnussglace mit Nusslikör
13.9



Exotic

Mangosorbet mit Prosecco
13.9



El Caroka

Caramelglace mit Caramel-
wodka
13.9

Glace Aromen

1 Kugel Eis

4.5

1 Portion Rahm

2



Vanille



Erdbeer



Chocolat



Caramel



Banane



Espresso



Haselnuss*



Joghurt



Stracciatella



Kokosnuss



Pistache

Sorbet Aromen



Himbeer



Zitrone



Zwetschge



Mango

* kann von einer anderen Glacefirma stammen

Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch kleine Portionen her, mit 2 CHF Preisnachlass. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.



Gelati Gasparini ist die Kult- Glace einer kleinen Glace- Manufaktur mit Sitz in unserer Region, in Münchenstein, Basel - Landschaft.

Wenig Luft, dafür viel Gelato, macht aus Ihrer cremig - schmelzenden Glace einen echten Leckerbissen. Die beliebten Zolli - Cornets und Stängeli - Glace sind vielen seit frühesten Kindheit bekannt und werden mit viel Handarbeit hergestellt.

Die gesellschaftliche Integration von Menschen mit Beeinträchtigungen der Arbeitsleistung und Alltagsbewältigung zählt ebenso zu unseren Aufgaben wie die Herstellung unserer beliebten Glace - Kreationen.

Für uns vom Restaurant Frohsinn ist es wichtig dass wir mit der Sortimentsaufnahme von Gelati Gasparini, die Region unterstützen und Menschen mit Beeinträchtigungen der Arbeitsleistung und Alltagsbewältigung Arbeit geben können.

Ausserdem sind die Glaces „Sau guet“, wie der Schwarzbueb pflegt zu sagen.

Henz

**RESTAURANT
FROHSINN**

4208 Nunningen

Tel. 061 791 03 53