

Dessert

Buffet zur Selbstbedienung

CHF/Person

Süss

Schokoladenkuchen herzhaft (eckig)	3
Schokoladenkuchen glutenfrei (rund)	3
Schoko-Brownie mit Nüssen	3
Saisonale Früchtewähen vom Blech, geschnitten	3
Linzertorte vom Blech, geschnitten	3
Streusselkuchen mit Obst (Apfel, Rhabarber, etc.)	4
Tarte tatin	4
Crème-Schnitte «Millefeuille» (Blätterteig)	4
Biskuit-Roulade mit saisonaler Obstcrème-Füllung	3
Windbeutel mit Vanille-Crème	4
Cheese-Cake mit Frucht-Topping	3
Früchte-Spiesse	 3

Süss im Weckglas

Panna Cotta mit Frucht-Coulis	3
Frischer Fruchtsalat	 3
Mascarpone-Crème mit Saisonfrüchten (Beeren, Pfirsich, etc.)	3
Süssmost-Crème mit Nusskrokant	3
Tiramisù mit Amaretto	4

served by



Vegetarisch



Vegan

Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt

CHF/Person

Mousse au chocolat (weiss oder dunkel) oder zweifarbig	3
Gebrannte Creme mit Nusskrokant	4
Pfirsich-Safran-Mousse	4
Verschiedene Cremen oder Mousse (Schokolade, Früchte, Beeren)	3
Gefrorenes	
Verschiedene Rahmparfais (Früchten, Beeren, Schokolade, Nuss)	4
Fragen Sie nach den aktuellen Glacesorten	3

Für ihre individuellen Wünsche sind wir offen und beraten Sie gerne.

served by



Vegetarisch



Vegan

Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt