

Desserts

ab 8 Personen

Hausgemacht nach eigenen Rezepten

frischer Fruchtsalat mit Saisonfrüchten	Fr. 6.50
frischer Fruchtsalat mit exotischen Früchten	Fr. 7.50
frische gemischte Beeren mit Vanillerahm (Saison)	Fr. 9.00
Coupe Romanoff (Saison)	Fr. 7.50
Birnen oder Pfirsiche in Rotwein mit Himbeeren und Rahm	Fr. 7.00
Zwetschgenquarkcreme mit Zimt	Fr. 5.00
gebrannte Creme	Fr. 5.50
Pavlova, Meringuedessert gefüllt mit Beeren und Rahm	Fr. 8.50
Panna Cotta mit Zitrusfrüchten oder Passionsfruchtsauce	Fr. 7.00
Panna Cotta mit Saisonfrüchten und passender Fruchtsauce	Fr. 7.00
Orangen- und Zitronenmousse garniert	Fr. 7.00
weisse und braune Chocolatmousse garniert	Fr. 6.50
Tiramisu mit Himbeeren oder Erdbeeren	Fr. 6.50
Zuppa Inglese	Fr. 7.00
Torroneparfait mit Früchten garniert	Fr. 7.00
Apfel- oder Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce	Fr. 5.50
Schokoladekuchen mit Vanillerahm und Beeren	Fr. 8.50
Götterspeise mit Waldbeeren	Fr. 7.50
Zuschlag für Schlagrahm	Fr. 1.00
Käseplatte oder Teller garniert, mit Nussbrot	Fr. 6.50

Dessertbuffets

ab 15 Personen

Hausgemacht nach eigenen Rezepten

Dessertbuffet 1

frischer Fruchtsalat, gebrannte Creme
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Chocolatmousse, Frücthemousse nach Saison
Burgunderbirnen oder -pfirsiche mit Himbeeren
zwei Sorten Glace nach Wahl
kleine Meringuen und Schlagrahm

pro Person Fr. 14.00

Dessertbuffet 2

Fruchtsalat mit exotischen Früchten
Panna Cotta mit Waldbeersauce
Tiramisu, Limonenschaum
Profiteroles mit Chocolatmousse
zwei Sorten Glace nach Wahl
Schlagrahm

pro Person Fr. 14.50

Dessertbuffet 3

teils portioniert in Porzellan und Glas

Chocolatcremetöpfchen
frischer Fruchtsalat an Orangensauce
Vanillemousse mit Beeren
Frücthespiessli mit Chocolat
Apfelstreuselschnitten
Frücthemousse nach Saison
Savarin mit Rum, Profiteroles
zwei Sorbets nach Wahl
Schlagrahm

pro Person Fr. 16.50