



Desserts

*Unsere Desserts sind **alle hausgemacht**. Fragen Sie nach unseren saisonalen Angeboten.*

Unsere Dessertspezialitäten:

| | |
|--|-------------------------------------|
| Grosses Dessertbuffet ab 20 Personen | Fr. 17.00 |
| <i>Mit hausgemachten Eisspezialitäten, Mousse, Frischen Früchtedesserts, und vielem mehr. Lassen sie sich überraschen.</i> | |
| Vacherin glacé | Fr. 10.50 |
| <i>Hausgemacht, mit frischem Fruchtsalat</i> | <i>als Hochzeitstorte Fr. 12.50</i> |
| Eisbombe mit frischen Früchten | Fr. 10.00 |
| <i>Verschiedene Glacéaromen in grosser Kugelform mit Rahm - Nussfüllung</i> | |
| Dessertteller | Fr. 15.00 |
| <i>Mit Früchten, Mousse und Glacé</i> | |
| Sorbetteller | Fr. 14.50 |
| <i>Hausgemacht aus frischen Früchten Garniert mit Früchtekörbchen - ab 20 Personen</i> | |
| <i>Gefrorenes Baumnußparfait mit Beerenschaum</i> | Fr. 10.50 |
| <i>Schaumgefrorenes mit Birnen und Williams</i> | Fr. 10.50 |
| <i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i> | Fr. 9.00 |
| <i>Gemischtes Schoggimousse</i> | Fr. 10.00 |
| <i>Halbgefrorenes Moccaeis mit Baileysschaum</i> | Fr. 11.00 |
| <i>Zimteisparfait mit Zwetschgenkompott</i> | Fr. 10.50 |
| <i>Parfait Grand Marnier</i> | Fr. 10.00 |
| <i>Schwarzwäldertorte</i> | Fr. 6.50 |
| <i>Ananassorbet mit Kirsch</i> | Fr. 10.00 |
| <i>Coupe Hot Berry mit Himbeeren und Brombeeren</i> | Fr. 9.00 |
| <i>„Grosis Brönnti creme“</i> | Fr. 8.50 |
| <i>Gemischte Glacé mit Rahm</i> | Fr. 6.80 |
| <i>Dessert-Käsebuffet</i> | <i>nach Aufwand</i> |
| <i>Käse als Zwischengericht auf dem Teller</i> | Fr. 9.50 |