

DESSERT

Desserts

Schokoladencrème mit Birnenstückchen und Schlagrahm	8.00 CHF	Rüeblikuchen Hausgemacht mit Rahmtupfer	7.00 CHF
Hausgemachtes Parfait mit frischen saisonalen Früchten	11.00 CHF	weisse Schokoladen- mousse mit marinierten Beeren	12.00 CHF
Frücthemousse aus frischen saisonalen Früchten	8.00 CHF	Fruchtsalat mit Glace	9.00 CHF
Hausgemachte Caramelköppli mit Rahm	9.00 CHF	Fruchtsalat ohne Glace	7.50 CHF
Panna Cotta Verveine	9.00 CHF	Pastel de Nata Blätterteiggebäck mit Vanillepudding	5.00 CHF
Quarkmousse Saisonal mit Topping	9.00 CHF		
Gebrannte Creme mit Rahm	8.00 CHF	Käseplatte <i>(wird im Menüpreis angepasst)</i> mit div. Hart- und Weichkäse serviert mit Früchten und Feigensenf optional mit hausgemachtem Früchtebrot	
Sauerrahm-Mousse mit Zitrone	8.00 CHF		
Streuselkuchen Saisonal Hausgemacht mit Rahmtupfer	6.00 CHF		

Dessertbuffet 20.00 CHF

3-4 Desserts nach Wahl;
weisse Schokoladenmousse mit marinierten Beeren
dunkle Schokoladenmousse
Tiramisu
hausgemachtes Parfait
Caramelköppli
Panna Cotta Verveine
Quarkmousse saisonal
Frücthemousse saisonal
Gebrannte Creme
Sauerrahm-Mousse
Pastel de Nata
Streuselkuchen mit saisonalen Früchten
Rüeblikuchen

* alle Preise sind pro Person und excl. MwSt.

** MwSt. für Lieferungen 2.6 %, MwSt. für Personalaufwand 8.1% (Stand 2025)