



Dessert- Variationen

Fast alle unsere Dessert's sind hausgemacht und werden mit sorgfältig ausgewählten und frischen Zutaten zubereitet.

Frischer Fruchtsalat → Früchte nach Saison	Fr. 7.00 p. P.
Orangensalat mit getrockneten Feigen	Fr. 7.00 p. P.
Käseplatte geschnitten, garniert → ca. 50g p. P.	Fr. 10.50 p. P.
Panna Cotta mit Beerencoulis	Fr. 4.50 p. P.
Caramel- Köpflì	Fr. 4.00 p. P.
Sauerrahmglacé	Fr. 3.00 p. P.
Passionsfrucht- Sorbet	Fr. 3.00 p. P.
Mousse au Chocolat	Fr. 4.50 p. P.
Kastanienmousse mit Vanillesauce	Fr. 5.50 p. P.
Zitronencreme	Fr. 4.00 p. P.
Gebrannte Creme → Grossmutter- Art	Fr. 7.00 p. P.
Tiramisu klassisch	Fr. 4.00 p. P.
Tiramisu mit Beeren	Fr. 5.00 p. P.
Profiterole	Fr. 3.50 p. P.
Muffins mit Blueberrys oder Schokoladenwürfel	Fr. 4.50 p. Stk.
Brownies	Fr. 4.00 p. Stk.
Lemoncake	Fr. 4.50 p. P.
Cheesecake from the kitchen of Pam Zilahay	Fr. 5.00 p. P.
Schokoladenkuchen	Fr. 3.50 p. P.
Diverse Fruchtwähen	Fr. 3.00 p. P.
Diverse Mini- Patisserie	je nach Sorte