

## Menüvorschläge Nachspeisen:

Preise pro Person  
Für Gruppen ab 20 Personen

### Käseplatte:

Diverse Käsesorten mit  
Birnenweggen und Brot

CHF 11.00

### Desserts:

#### Gebäcke:

Thuenbachtaler Apfeltorte

CHF 5.00

Lauwarmes Schoggiküchlein

CHF 4.00

Schoggimuffins

CHF 2.00

Apfelmuffins

CHF 3.00

Cantuccinis

CHF 0.50

#### Aus dem Gläsli:

Schokolademousse

CHF 3.00

Vanille- Quark- Mousse auf Beerensauce

CHF 4.00

Marronimousse auf Rotweinzwetschgen

CHF 4.00

Tirami-su

CHF 4.00

Süssmostcrème

CHF 3.00

Gebrannte Crème

CHF 3.00

#### Glacé:

Grappaparfait

CHF 4.00

Glacétorte

CHF 6.00

Diverse Sorbets

CHF 2.00

#### Fruchtiges:

Frische saisonale Früchte

CHF 4.00

Apérol-Orangen

CHF 4.00

Clementine Surprise

CHF 4.00

Kokos-Pannacotta mit Fruchtsauce

CHF 3.00

#### Dessertbuffet klein (3 Sorten)

CHF 9.00

#### Dessertbuffet gross (6 Sorten)

CHF 15.00

Stellen Sie ihr Dessertbüffet nach Ihren Wünschen zusammen.

---

Für Caterings werden pro Stunde und Person für Lieferung und Service CHF 55.00 verrechnet.

Für ergänzende Auskünfte stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

Andrea Schwyn