

# Desserts

## Unsere hausgemachten Desserts

Nach einem schönen Abend mit Spiel, Spass und feinem Essen, runden wir für Sie den Abend gerne mit einem hausgemachten Dessert ab:

<b>Gebrannte Creme Grossmutterart</b> mit Nidelzältli und geschlagenem Rahm	Fr. 8.50
<b>Panna Cotta</b> mit Fruchtsaucen der Saison mit Schlagrahm und Crumbels	Fr. 9.50
<b>Tarte Tatin</b> mit Doppelrahm und Caramel-Balsamicosauce nach Rezept von Wolfgang Kuchler vom Schäfli Wigoltingen (18Pt GM)	Fr. 10.00
<b>Caramelchöpfli</b> mit Rahm	Fr. 7.--
<b>Mousse au Chocolat</b> mit Rahm	Fr. 9.50
<b>Zweierlei Tobleronemousse</b> (weisses und dunkles) auf Doppelrahmsauce	Fr. 12.50
<b>Zitronenmousse</b> auf Yuzusauce	Fr. 11.50
<b>Stracciatellamousse</b> auf Schokoladesauce	Fr. 12.50
<b>Schokoladenküchlein</b> mit flüssigem Kern auf Doppelrahm dazu Yoghurtglace mit Merinque	Fr. 12.50
<b>Exotischer Fruchtsalat</b> mit Mangosorbet	Fr. 11.50
<b>Aprikosenkuchen</b> mit Vanilleglace und Pistazien	Fr. 12.50