

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:

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