

## Dessertbuffet

Für Gruppen ab 15 Personen – Saison 2024

<b>Braunes Schoggimousse</b>	pro Person 16.—
------------------------------	--------------------

**In Rotwein marinierte Früchte mit Rahm**

<b>1 Sorte Sorbet</b> 🌱	kann von Ihnen ausgewählt werden, sonst nach Vorrat und Saison
<b>1 Sorte Rahmglacé</b>	

<b>Fruchtsal</b> 🌱	frische, saisonale Früchte
--------------------	----------------------------

**Meringue mit Rahm**

**Tartelette mit Cafécreme**

<b>Weitere Auswahl auf Vorbestellung möglich</b>	pro Person
--	------------

<b>Vacherin-Torte</b>	7.50
-----------------------	------

<b>Schoggi-Torte</b>	7.50
----------------------	------

<b>Kirschtorte</b>	7.50
--------------------	------

<b>Quarktorte</b>	7.50
-------------------	------

<b>Cremeschnitte</b>	am Meter möglich	7.50
----------------------	------------------	------

<b>Gedeckzuschlag</b>	Dessert wird von den Gästen mitgebracht	2.50
-----------------------	---	------

Preise in CHF, inkl. MWST

### Dessertbuffet

Auf Wunsch oder als Ergänzung können Sie aus unserem à la carte Angebot ein Dessertbuffet zusammenstellen.

🌱 vegan