

Dessert & Käse

„Jegliche Gerichte werden der Saisonalen Zeit & Angebote angepasst wenn nötig“

Dessert Buffet:

- Früchtetiramisu
- Brownies
- Apfelmohnkuchen
- Schokoladenmousse mit Cayennepfeffer vom Berner Oberland
- Kaffimisu
- Französisches Schoggimousse
- Panna Cotta mit Caramelisierten Apfel/Birnen mit Blütenzauber vom Ekkarthof oder Beeren
- Lauwarme Schoggi Muffins
- Französisches Zart-bitter mousse
- Apfelstrudel mit lauwarmer Vanillesauce
- Frische Waffeln mit Schokoladensauce
- Gebrannte Crémé
- Crema Catalan

3 Desserts p.P 18.-

5 Desserts p.P 21.-

7 Desserts p.P 24.-

Auf Anfrage:

- Praline & Spezialitäten aus Chocolat von www.biobourgeon.mrchocolat.swiss
- Spezialitäten & Hochzeitstorte

Käse:

„Käseplatte oder Käseteller“

*div. Käse aus dem Jura extra für sie Ausgesucht je nach Saison

- NEU: div Schafskäse von der Ferme sur le Rang in Goumois
- Houderebäseler rezent
- Mont Vully Käse
- Tête on Moine (Demeter)
- Cropell Bishop Organic/BIO Blue Stilton
- Büffelbergkäse
- Büffelefta
- Büffelmozzarella
- Zigenkäse von der Alp Oberfeld
- Le Tomme von L`Aubier
- Le BLanc von L`Aubier

Sortiments und Preisänderungen jederzeit möglich.

Alle Preise exkl. 7,7% MwSt

*Wir verwenden ausschliesslich **Bio** und **Bio-Knospe** Produkte.*

*Fleisch und Fleischerzeugnisse beziehen wir vom **Knospe-Demeterhof Silberdistel**. Fisch MSC oder Bio.*

Sofern dies in Einzelfällen nicht so ist, wird dies entsprechend deklariert.

Unter Umständen können, wenn nicht anders möglich, Produkte in Umstellung auf die biologische Landwirtschaft verwendet werden.