

Dessert

Unsere Desserts werden mit viel Liebe hergestellt, vorwiegend durch uns, teilweise aber auch in Zusammenarbeit mit Top-Partnerfirmen (Bäckereien & Konditoreien) im Appenzellerland.

Pro Pers. Fr. 6.- bis 22.-

Dessertauswahl

frischer Fruchtsalat mit Appenzeller Rahm®
frische Früchte am Buffet Vorort aufgeschnitten, filitiert & präsentiert
kleine Früchtespiessli
gebrannte Appenzeller Crème
Vanillecrème
Schokoladencrème
Beeren-Quarkcrème
Mousse au Chocolat weiss
Mousse au Chocolat braun
Mousse au Chocolat dunkel
Zimt-Mousse
Beeren-Mousse
Früchteschnitten auf Blätterteig
Party-Crèmerölleli / Mini-Crèmeschnittli
Appenzeller Parfait (luftiges halbgefrorenes)
„Häselbei-Zonne“ mit Appenzeller Vanille-Glacè
Merinques mit Appenzeller Rahm®
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Landsgmünd-Chrempfli
Party-Ofenchüechli
Party-Speckbröckli
Party-Nussgipfeli
Gefüllter Appenzeller Biberfladen
Tiramisu mit Orangen
Tiramisu mit Himbeeren
Tiramisu Klassisch
Diverse Sorten Torten von unseren Konditoren Empfehlungen
Diverse Sorten Hausgemachte Appenzeller Rahmglace & Sorbets (nach Wunsch von A-Z)

Dessert-Käse Creationen

Platten mit Appenzeller Käsespezialitäten, Tête de Moine, Camembert Suisse, Tilsiter, Sbrinz, Trüffelkäse, Früchte- und Baumnusskäse, Appenzeller Dibidäbi®, Ziegenkäse und viele weitere, sowie Trauben und Weinbeeren, Feigen und Datteln, versch. Nüssen, Appenzeller Butter®, Berewegge und Bauernbrot

Pro Pers. Fr. 7.- bis 15.-