

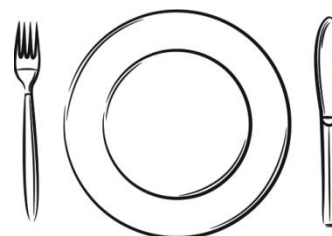


# Menu

# Inspirationen



# Inhaltsverzeichnis



Vorwort.....	3
Dorfalm-Brunch.....	4
Apéros.....	5
-kalte Apéros	
-fruchtige Apéros	
-warme Apéros	
Zum Zusammenstellen	
Amuse-Bouche & Vorspeisen.....	8
-kalte Vorspeisen	
-warme Vorspeisen	
-Suppen	
-Salat	
Hauptgänge.....	11
-servierte Hauptgänge	
-À discrétion – serviert	
-vegetarisch und Vegan	
Dorfalm-Buffets.....	14
Desserts.....	17

# Schön, dass wir Sie inspirieren dürfen

Regionale Frischprodukte begeistern uns, deshalb berücksichtigen wir, wo immer nur möglich, unsere Produzenten, welche wir auch persönlich kennen.

Vom Apéro über die Vorspeise, dem Hauptgang bis zum Dessert, alles wird in der Dorfalmküche frisch zubereitet, damit Sie beste Qualität geniessen können.

## Unser Küchenchef und Betriebsleiter Jan Geisler



## Eine gute Küche ist das Fundament für einen gelungenen Anlass

Wir verwenden grundsätzlich nur Schweizer Fleisch.

Lammfleisch, welches nicht von der Metzgerei Blatter kommt, stammt aus Grossbritannien oder Irland. Unser Fisch ist aus Pfyner Zucht (hausgeräuchert in der Fischzucht), der Rauchlachs aus Schottland (Zucht) und Crevetten aus Vietnam (Zucht).

### Allergene Inhaltsstoffe

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergiker und Gäste mit diätetischen Einschränkungen. Melden Sie sich frühzeitig bei uns und wir berücksichtigen dies bei Ihrer Menüwahl oder wenden Sie sich direkt an unseren Küchenchef, für weitere Auskünfte über die Zusammensetzung unserer Gerichte.

*Die Preise gelten jeweils pro Person (Platten) oder pro Stück - in Schweizer Franken. Die MwSt. und die Personalkosten werden auf den ganzen Anlass berechnet und sind nicht im Preis inbegriffen.*

# Dorfalm-Brunch

## Frühstücks-Buffer

30.00

### Brot- und Brötchenauswahl

Zopf, Gipfeli, Paillasse Brot, Brötchen

### Brotaufstriche

Konfitüren, Thurgauer Honig, Nutella, Butter, Margarine

### Cerealien

Corn Flakes, Honey Puffs, Müesli

### Auswahl an Joghurt

### Birchermüesli

### Fruchtsalat

### Aufschnittplatte

### Käseplatte

### Ei-Speisen & Speck

 gebraten

3 - 10 Minuten Eier aus dem Eierkocher, hartgekochte Eier, Rühreier

### Getränke zum Frühstücks-Buffer

 à discrétion

Kaffee/Espresso/Tee, Milch mit Schoggi/Ovo, Süssmost & Orangensaft

## Mittags-Buffer

(Preis nur in Verbindung mit Frühstücks-Buffer) **18.50**

### Ofenfrischer Fleischkäse und heisser Schinken

### dazu verschiedene Salate

Kartoffel-, Karotten-, Gurken- und Blattsalat, verschiedene Dressings und Garnituren, sowie assortierte Brötchen

## Desserts

ab Seite 17 finden Sie verschiedene Dessert-Varianten

# Apéros

Stellen Sie Ihren individuellen Wunsch-Apéro zusammen, wir berechnen Ihnen den Pauschalpreis pro Person.

## Kalte Apéros

### Salziges-Trio

Paprika und Nature Pommes-Chips und Salz-Stängeli

### Blätterteigstangen

**Blätterteigstangen mit Rohschinken** umwickelt

### Gemüse-Dipp

mit verschiedenen Saucen

### Parmesan-Möckli & Oliven

### Tomaten-Mozzarella-Spiessli

### Melone-Rohschinken-Spiessli

### Früchte-Spiessli

### Tortilla-Chips

mit Tomaten-Salsa, Sauer-Rahmsauce, Guacamole

### Canapées

 belegt mit

Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Thon-Mayonnaise, Räucherforellen, Ei-Mayonnaise, Kräuter-Cantadou, Brie & Preiselbeeren, Schinken

### Mini-Tartelettes

 gefüllt mit

Ei-Mayonnaise, Kräuter-Cantadou, Frischkäse-Gemüsefüllung, Poulet-Curry, Pfyner Räucher-Forellen-Mousse, Thon-Mayonnaise

### Meterbrote oder Party-Sandwiches

 gefüllt mit

Schinken, Salami, Chorizo, Fleischkäse, Ei-Mayonnaise, Kräuter-Cantadou, Tilsiter vom Holzhof, Brie & Preiselbeeren, Rohschinken, Coppa, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Thon-Mayonnaise

## Warme Apéros

**Blätterteig-Gipfeli** gefüllt mit  
Schinken-, Chorizo- oder Käse

**Blätterteig-Gebäck** gefüllt mit  
Ratatouille, Poulet-Curry oder Schinken-Lauch

**Mini-Quiches** gefüllt mit  
Käse, Lauch, Tomaten-Mozzarella, Gemüse

**Meat-Balls** mit Kräuter-Knoblauch-Dipp

**Mini-Burger**  
Rinds-, Pulled Pork, Poulet- oder Vegi-Burger

**Poulet-Spiessli** an Honig-Marinade

**Suppe** nach Wunsch im „Gläslì“

## Apéro Riche

**Unser Vorschlag**

**29.00**

mit:  
**Suppen-Shots** (Kokos-Curry- & Riesling-Suppe),  
**Tomaten-Mozzarella- & Melone-Rohschinken-Spiesse**,  
**Gemüse-Dipping**, **Meterbrote** mit verschiedenen Füllungen,  
**Schinkengipfeli**, **Chäschüechli**, **Mini-Hamburger**, **Roastbeef-Röllchen**, **Chili-Würstchen**,  
**Tartelettes** mit Rauchlachs, Beef Tatar, Ratatouille & Steinpilzen,  
**Joghurt- & Toblerone-Mousse**, **Brownies & Apple Crumble**

# Zum Zusammenstellen

## Amuse-Bouche

<b>Räucherforellen-Mousse</b> auf Parisette-Toast	<b>4.50</b>
<b>Bruschetta klassisch</b> mit Tomaten <i>(auch möglich mit Hüttenkäse oder Guacamole)</i>	<b>3.50</b>
<b>Blini</b> mit Bündnerfleisch-Mousse und Sbrinz	<b>4.00</b>
<b>Blini</b> mit Rauchlachs und Meerrettichschaum	<b>4.00</b>
<b>Spargelspitzen mit Rohschinken</b> <i>(nur in der Saison: Ende April bis 16. Juni)</i>	<b>4.50</b>
<b>Krapfen-Knusperli mit Chilischäum</b> <i>(nur in der Wintersaison)</i>	<b>4.00</b>

## Kalte Vorspeisen

<b>Caprese</b> Tomaten- & Büffel-Mozzarella-Scheiben mit Oliven-Oel, alten Balsamico & frischen Basilikum	<b>11.50</b>
<b>Rinds-Carpaccio</b> mit Zitronen-Oliven-Oel, Rucola & gehobeltem Parmesan	<b>15.50</b>
<b>Vitello tonnato</b> mit Kapern-Äpfeln	<b>15.00</b>
<b>Kalbfleischterrine</b> mit Preiselbeer-Schaum & kleinen Salatbouquet	<b>14.50</b>
<b>Beef Tatar</b> mit Brioche Toast & kleinem Salatbouquet	<b>15.00</b>
<b>Rauchlachstatar</b> mit Blätterteigchip & kleinem Salatbouquet	<b>14.50</b>



## Warme Vorspeisen

**Steinpilzravioli** 15.00

in Trüffelsauce mit Cherry-Tomaten & frischen Rucola

**Spaghetti mit Crevetten** 19.50

In pikanter Tomatensauce mit Knoblauch & frischen Basilikum

**Safran-Risotto** 12.50

mit Ratatouille

**Steinpilz-Risotto** *(Herbst/Winter)* 13.50

**Grüne Spargeln mit Landrauchschinken** *(Ende April bis 16. Juni)* 14.50

Spargeln aus dem Thurgau, mit dünn aufgeschnittenem Thurtaler Landrauchschinken, dazu frische Kräuter-Mayonnaise

**Warmes Saibling-Carpaccio** mit Zitronen-Olivenoel & Kräutersalat 15.50

## Suppen

**Riesling-Suppe** 8.00

**Crème-Suppen** 7.00

nach Ihrem Wunsch saisonal

Sellerie, Spinat, Broccoli, Fenchel, Rübli, Kürbis, Tomaten, Spargel, Randen, Erbsen, Kresse, Mais, Kürbis-Pastinaken-Suppe

**Special** 9.00

**Tomatensuppe** mit Basilikumglacé

**Kokos-Curry-Suppe** mit Zitronen-Gras

**Gazpacho** 6.50

(Spanische Gemüse-Suppe) mit Knoblauch-Croûtons

**Kalte Gurken-Suppe** 6.50

mit griechischen Joghurt



## Salate

### **Grüner Salat** **6.50**

Bunt gemischter Blattsalat, mit Dressing nach Wahl

### **Gemischter Salat** **8.50**

Verschiedene Saisonsalate individuell mariniert, mit Dressing nach Wahl

### **César-Salat** **10.50**

Grüner Salat an César-Dressing mit sautierten Pouletstreifen, Speckwürfeln, Croûtons und Parmesan

### **Nüsslisalat** *(saisonal)* **10.50**

mit Speck, Croûtons und Ei, mit Haus-Dressing

### **Salat-Dressings zur Auswahl:**

Haus-Dressing *(französisch)*

Italienisches Dressing

Mango-Vinaigrette

Himbeer-Dressing

Essig & Öl

Zu all diesen Vorspeisen servieren wir assortierte Brötchen, auf Wunsch mit Butter.

# Hauptgänge

Wir kochen für Sie Ihr Wunschgericht. Zögern Sie nicht, uns Ihre Ideen und Wünsche mitzuteilen. Unser Küchenchef freut sich, auch neue unbekannte Speisekreationen auszuprobieren. Nachfolgend finden Sie einige unserer Spezialitäten.

## Geflügel

<b>Geschnetzeltes Pouletfleisch</b>	<b>24.00</b>
Curry, Zürcher Art oder Stroganof mit Reis	
<b>Mistkratzerli</b>	<b>27.00</b>
pikant, mit Knoblauch oder frischen Gartenkräutern auf Frühlingkartoffeln & mediterranem Gemüse	
<b>Maispoulardenbrust</b>	<b>25.00</b>
mit Orangenjus, Kartoffelgratin & Blattspinat	
<b>Französische-Entenbrust</b>	<b>29.00</b>
rosa gebraten mit Zwetschgen-Jus, Nudeln & Wok-Gemüse	

## Vom Schwein

<b>Schinkli</b>	<b>19.50</b>
mit Senfauswahl & Kartoffelsalat	
<b>Schweinsbraten</b>	<b>25.00</b>
Schweden-oder Tessiner Art mit Marsalajus, Kartoffelstock & Saisongemüse	
<b>Schweinsfilet im Speckmantel</b>	<b>33.00</b>
mit Calvados-Sauce, Nudeln & Gemüsebouquet	

## Vom Lamm

<b>Lammgigot „Provençale“</b>	<b>29.00</b>
mit frischen Kräutern & Knoblauch im Ofen gebacken mit Kartoffelstock & Zucchetti-Gemüse	
<b>Lammkaree</b>	<b>42.00</b>
mit Balsamico-Jus, Kartoffel-Gratin & mediterranen Gemüse	

## Vom Kalb

<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> mit knusprigen Rösti	<b>39.00</b>
<b>Kalbsschulter Braten „Grossmutter Art,,</b> mit Kartoffelgratin & Broccoli	<b>35.00</b>
<b>Wiener Kalbsrahmgulasch</b> mit Spätzli & Ofen-Tomaten	<b>33.00</b>
<b>Kalbsrahmschnitzel</b> mit Nudeln & Gemüsebouquet	<b>34.00</b>
<b>Cordon bleu</b> mit Pommes Frites & Gemüsebouquet	<b>36.00</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> auf lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat	<b>34.00</b>
<b>Kalbssteak</b> mit Morchel-Sauce, Nudeln & Gemüsebouquet	<b>48.00</b>
<b>Kalbshohrücken</b> rosa gebraten mit Portweinjus, Rösti-Kroketten	<b>48.00</b>

## Vom Rind

<b>Ungarisches Gulasch</b> mit Nudeln	<b>27.00</b>
<b>Brasato</b> Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock & Bohnen	<b>32.00</b>
<b>Roastbeef Englische Art</b> rosa gebraten mit Sauce Bernaise, Bratkartoffeln & Gemüsebouquet	<b>44.00</b>
<b>Rindsfilet</b> am Stück gegart mit Kräuterbutter, Country Cuts & Peperoni-Gemüse	<b>48.00</b>
<b>Rindsfilet "Surf &amp; Turf"</b> mit Black Tiger Crevetten, Zitronensauce & Gemüse-Nudeln	<b>52.00</b>

## À discretion - serviert

**Tischgrill** mit Beilagen und verschiedenen Saucen **42.00**  
Lamm, Rind, Schwein, Poulet, Pferd, Speck, Chipolata  
Tomaten-Salsa, Knoblauch-, Cocktail- und Currysauce  
dazu servieren wir Pommes Frites und Reis, (Vegi: Gemüseteller oder Raclette)

**Tischgrill mit Raclette** Gschwellti und Garnituren **45.00**

**Mettendorfer Käsefondue** **25.50**

Käsefondue-Mischung aus dem Dorf-Lädeli in Mettendorf,  
mit Fonduebrot vom Sonne-Beck und einem Gläschen Kirsch (4cl)

## Vegetarisch und Vegan

**V+ = diese Speisen können vegan zubereitet werden**

**Lasagne** mit viel Gemüse **17.00**  
dazu empfehlen wir einen bunten Blattsalat

**Gemüse-Piccata** **19.50**  
Verschiedene Saisongemüse in Käse-Ei-Masse sautiert, serviert mit cremiger  
Tomaten-Sauce, dazu empfehlen wir hausgemachte Nudeln

**Falafel-Bällchen auf Thai-Gemüse-Curry V+** **18.50**  
Vegetarisches Gemüse-Curry, leicht scharf, dazu empfehlen wir Basmatireis

**Hülsenfrüchte-Gemüse-Chili V+** **18.00**  
leicht scharf, dazu empfehlen wir Trockenreis

**Rauchiger Bohnen-Cheeseburger V+** **22.00**  
im Brioche-Sesambrötchen  
dazu empfehlen wir Pommes Frites und Cole-Slaw-Salat

**Safran-Risotto** mit Rucola, Birnen, Walnüssen und Balsamico **21.00**

**Gemüsestrudel mit Ziegen-Frischkäse-Kern** **21.00**  
dazu empfehlen wir Kräuter-Rahmsauce und ein buntes Blattsalat-Bouquet

## Salat- und Vorspeisen-Buffets

### Salat-Buffer klein 12.50

5 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

### Salat-Buffer mittel 14.50

7 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

### Salat-Buffer gross 16.50

9 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

### Vorspeise-Buffer klein 14.50

4 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, kleine Aufschnittplatte und eine Suppe Ihrer Wahl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

### Vorspeise-Buffer mittel 17.00

5 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen, Aufschnittplatte Deluxe, eine Suppe Ihrer Wahl und warme Quiche-Stücke

### Vorspeise-Buffer gross 19.50

6 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen, Bischofszeller Lamm-Plättli, Rauchlachs-Platte, eine Suppe Ihrer Wahl und warme Quiche-Stücke

### Bruschetta-Trio ergänzend zu Ihrem Salat- oder Vorspeise-Buffer 2.-

(Tomaten, Avocado, Hüttenkäse) frisch am Buffet belegt

## Auswahl an Salaten

Rüebli	Nüssli (Sept-März)	Mescolon
Randen	Pack-Choi	Eisberg
Mais	Chabis mit Speck	Wassermelonen-
Gurken	Griechischer Salat	Rucola
Rettich	Tomaten-Mozzarella	Kartoffeln
Coleslaw	Kopfsalat	Hörnli
Rotkohl	Rucola	Glasnudeln
Zucchetti	Lollo (rot/grün)	Beluga Linsen
Kohlrabi	Chicorée	Kichererbsen
Bohnen	Eichblatt (rot/grün)	Bulgur

## Hauptgang-Bufferets

### **Slow Food Buffet für den Fleischliebhaber** **38.00**

Rinds-Schulterspitz & Kalbsbraten langsam gegart,  
Pulled Pork vom Hals an BBQ-Sauce mit Mini-Burgerbrötchen,  
Poulet-Oberschenkel-Steaks mit Salbeifüllung,  
Lamm-Hackfleisch-Bällchen mit Knoblauch-Jogurt-Dipp,  
Gemüse-Piccata  
dazu Kartoffel-Gratin, Spätzli & eine Auswahl an Saisongemüse

### **Mettendorfer Heu-Bufferet** **49.50**

Rinds-Entrecôte & Lammnierstück im Heubett gegart mit Heukräuter-Jus,  
Sautiertes Saiblingfilet aus Pfyner Zucht mit Weisswein-Sauce,  
Gemüse-Piccata auf Tomatensauce  
dazu Kartoffel-Gratin, Nudeln und eine Auswahl an Saisongemüse

### **Landherren-Bufferet** **52.50**

Entrecôte & Kalbs-Hohrücken am Stück gegart mit Portwein-Jus  
Kalbs-Leberli, Poulet-Oberschenkel-Steaks  
Sautiertes Forellenfilet aus Pfyner Zucht  
dazu Knöpfli, Kartoffel-Gratin, Rösti-Kroketten und eine Auswahl an Saisongemüse

### **Oktoberfest-Bufferet** **35.00**

Brat-Hendl mit Pommes Frites, Schweinshaxen mit Sauerkraut, Weisswürste mit  
süßem Senf und Brezel, Ofen-Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Käsespätzle

### **Grillspass vom Buffet**

Das Grillgut schneiden wir am Buffet für Sie auf, damit Sie und Ihre Gäste  
von allem etwas probieren können.

### **Klassisch** **35.00**

Holzacker-Steak, Grillspeck, Rindshamburger, Pouletbrust, Bratwurst,  
Cervelat Grill-Käse & Gemüsespiess  
serviert mit Kräuterbutter und passende Grillsaucen  
dazu Kartoffel-Gratin und Baked Potatoes mit Sauer-Rahmsauce

### **Klassisch plus** **42.00**

Holzacker-Steak, Rinds-Entrecôte, Crevetten-Spiess, Rindshamburger,  
Pouletbrust, Bratwurst, Cervelat, Grill-Käse & Gemüsespiess  
serviert mit Kräuterbutter und passende Grillsaucen  
dazu Kartoffel-Gratin und Baked Potatoes mit Sauer-Rahmsauce

## Pasta Plausch mit hausgemachten Nudeln

ab 20.00

Sie können alternativ auch Penne, Spaghetti oder Hörnli bestellen.

**Unsere Empfehlung:** wählen Sie 3 - 8 Saucen, diese werden zum Basispreis kalkuliert

❖ Gemüse-Bolognese	2.00
❖ Napoli	1.50
❖ Arrabiata	1.50
❖ Bolognese	2.00
• Speck, Chorizo und Kräuter	2.50
• Hackfleischbällchen an Tomatensauce	2.50
• Carbonara	2.50
• Käse-Rahmsauce mit Speck und Lauch	2.50
➤ Gorgonzola-Sauce mit Birnen und Walnüssen	3.00
➤ Knoblauch-Käsesauce	2.00
➤ Zucchetti-Rahmsauce	2.00
➤ Champignon-Rahmsauce <i>(optional auch mit Pouletstücken Fr. 0.50)</i>	2.00
○ Thon-Sauce	2.00
○ Rahmsauce mit Spinat und Lachs	3.00
○ Miesmuscheln und Crevetten im Weissweinsud mit Kräutern	3.50
▪ Feta, Cherry-Tomaten und Pinienkernen	3.00
▪ Olio e aglio	1.50
▪ Pesto Basilikum / Pesto Tomaten / Pesto Bärlauch <i>(saisonal)</i>	1.50
▪ Pesto Nuss-Oliven	2.00



## **Fajita-Plausch vom Buffet**

**36.00**

Am Buffet können Sie Ihren Fajita-Wrap selbst nach Lust und Laune zusammenstellen.

### **Die Fajitas:**

Weizen-, Mais-, Vollkorn-Fajitas; Tacos, Taco-Chips

### **Die Füllungen:**

Rindfleisch-Würfel mexikanische Art, Pouletstreifen mit Mango, Falafel, Crevetten mediterrane Art, Pulled Pork (*gezupftes Schweinefleisch*)

### **Die Garnituren:**

Blattsalat, Peperonistreifen, Zwiebeln, Tomaten, Käse, Mais, Bohnen, Chabis, Linsen und Kichererbsen (*alles individuell mariniert*)

### **Die Saucen:**

Guacamole, Sauerrahm mit frischen Kräutern, Knoblauch- und Currysauce, Tomaten-Salsa, Chili-, Knoblauch- und Kräuter-Öl

## **Burger-Plausch vom Buffet**

**38.00**

### **Die Brötchen:**

Parisetli, Focaccia mit Kräutern, Brioche-Burger-Brötchen, klassisch mit Sesam

### **Die Burger:**

Rinds-Hamburger, Pulled Pork (*gezupftes Schweinefleisch*), Linsen-Gemüse-Burger, Panierter Pfyner-Forellen-Burger, Poulet-Burger

### **Die Garnituren:**

Gebratene Speckstreifen, Zwiebelringe, geröstete Zwiebeln, Tomatenscheiben, Essiggurken-Scheiben, Salatblätter, Jalapeno-Scheiben  
Mozzarella-, Cheddar- und Greyerzerkäse

### **Die Saucen:**

Cocktailsauce, Tomaten-Salsa, BBQ-Sauce, Knoblauchkräuter-Mayonnaise, Ketchup, Mayonnaise und Senf

### **Die Beilagen:**

Country Fries, Coleslaw, Karotten-, Gurken-, Randen-, Mais- und bunter Blattsalat

# Desserts

<b>Dessert-Buffer klein</b>	<b>10.00</b>
3 verschiedene Desserts zur Auswahl	
<b>Dessert-Buffer special 4</b>	<b>12.00</b>
4 verschiedene Desserts zur Auswahl	
<b>Dessert-Buffer mittel</b>	<b>14.00</b>
5 verschiedene Desserts zur Auswahl	
<b>Dessert-Buffer gross</b>	<b>18.00</b>
7 verschiedene Desserts zur Auswahl	
<b>Dessert-Duo</b> , serviert	<b>8.00</b>
<b>Dessert-Trio</b> , serviert	<b>10.00</b>

## Cremen

- ❖ Mango-Joghurt-Creme
- ❖ Grosis gebrannte Creme
- ❖ Thurgauer Süssmostcreme
- ❖ Verschiedene Fruchtcremen
- ❖ Caramel-Köpfli
- ❖ Vanillecreme
- ❖ Moccacreme
- ❖ Schokoladencreme

## Mousses

- ❖ Schokoladen-Mousse
- ❖ Weisses Schokoladen-Mousse
- ❖ Stracciatella-Mousse
- ❖ Toblerone-Mousse
- ❖ Zitronen-Mousse
- ❖ Joghurt-Mousse

## Internationale Spezialitäten

- ❖ Tiramisu
- ❖ Cheesecake  
mit Limetten und weisser  
Schokolade
- ❖ Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
- ❖ Crema Katalana
- ❖ Crème Brûlée

## Fruchtiges

- ❖ Fruchtsalat
- ❖ Kirschen mit Marzipanschaum
- ❖ Früchte-Spiessli

## Torten und Kuchen

- ❖ Apfelstrudel mit Vanillesauce
- ❖ Brownies
- ❖ Schokoladenkuchen
- ❖ Schwarzwäldertorte
- ❖ Apple-Crumble
- ❖ Blaubeer-Muffins
- ❖ Schlorzifladen
- ❖ Zitronen-Meringue-Tarte
- ❖ Streuselkuchen mit Früchten
- ❖ Cremerollen mit Vanille- oder Fruchtcreme oder Schoggi-Mousse
- ❖ Cremeschnitten

## Glaces

- ❖ Schaub's Bauernhofglace (*diverse Sorten*)
- ❖ Hausgemachte Sorbets: Passionsfrucht, Limetten, Erdbeer, Himbeer, Blutorangen (*Winter*)

## Käseplatte

Käseauswahl aus der Region

## Desserts nach Saison - Frühling bis Sommer

- ❖ Erdbeer-Rhabarber Panna-Cotta
- ❖ Rhabarber-Tiramisu
- ❖ Erdbeer-Mousse mit Crème-Fraîche
- ❖ Himbeer-Mousse
- ❖ Beeren-Körbli
- ❖ Erdbeer-Törtli

## Desserts nach Saison - Herbst bis Winter

- ❖ Vermicelles mit Meringues und Rahm
- ❖ Marroni-Cremè mit einem Hauch Kirsch
- ❖ Glühwein-Zwetschge mit Zimtglace
- ❖ Waldbeeren-Panna-Cotta