



Der Spezialist für Ihr Dessertbuffet...

Mini Patisserie:

- Crèmeschnitte:	2.20
- Glarner Schnitte (September - März)	2.80
- Erdbeerschnitte	2.40
- Erdbeertörtli:	2.20
- Himbeertörtli:	2.20
- Vermicelles-Törtli (September - März)	2.20
- Cornet:	2.20
- Mini Rouladen gefüllt	2.20
- Mini Obama	2.60
- Mohrenkopf	2.20
- Schaffhauserzüngli	2.20
- Lemon Walnut Tart	2.60



Der Spezialist für Ihr Dessertbuffet...

Mini Mousse:

- Tobleronemousse	2.60
- Tiramisu	2.60
- Erdbeermousse	2.60
- AprikosenTiramisu	2.60
- Himbeer Grand Marnier	2.60
- Zwetschgen- Zimi (September – März)	2.60
- Beerenbecher (März – September)	2.60
- Solero Passion	2.60
- Vermicelles Mousse (September - März)	2.40



Der Spezialist für Ihr Dessertbuffet...

Mini - Torten:

- Schwarzwälder	2.60
- Erdbeer	2.60
- Himbeer	2.60
- Himbeer Joghurt-Mousse	2.60
- Zugerkirch	2.60
- Jubiläumstorte	2.60

Fragen Sie nach saisonalen Mousses- und Torten Kreationen; wir beraten Sie gerne.

Fruchtiges:

- Fruchtplatte je nach Saison	45.00
- Frischer Fruchtsalat Schale	48.00
- Erdbeer-Ananas Fruchtspiess	2.40
- Schokoladen-Erdbeeren pro Stück	1.20

Weitere Fruchtkreationen können wir gerne nach Ihren Vorstellungen umsetzen.



Der Spezialist für Ihr Dessertbuffet...

Gelati:

- **Glace** aus dem Glarnerland – Müller Chübeli 150 ml 3.30
- **Glace** aus dem Glarnerland –5dl Schale 7.00

Vacherin und Bomben:

- **Vacherin** Vanille/Erdbeer pro Stück 6.50
- **Glace-Bomben** Vanille / Erdbeer / Haselnussparfait pro Stück 6.50

Aus folgenden Glace-Sorten können Sie beliebig Ihre Vacherin bzw. Glace-Bomben zusammenstellen:

Vanille, Erdbeer, Schoggi, Mocca, Praliné Valencia, Caramel, Nature Yoghurt, Waldbeer, Manderine, Nature-Walderdbeer, Stracciatella.

Unsere Müller Fachberaterinnen und -Berater geben Ihnen gerne über unsere saisonalen Kreationen Auskunft.



Der Spezialist für Ihr Dessertbuffet...

Allgemein:

- Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken
- Alle Preise sind inklusive MWST