



Monatspatisserie März 2019

Im März präsentieren wir Ihnen eine

Quer - Wälder - Patisserie

Eine Mascarponecrème in Kombination mit einer Schokoladenroulade und sauren Weichselkirschen.

Eine Quer-Art der Schwarzwäldertorte



Preis:

CHF 3.50 Verkauf/Take-away

CHF 4.50 im Restaurant

mmmhhh... sündig quer!!

Beim Kauf an unserer Ladentheke und bei Lieferung inkl. 2.5% MwSt .

Beim Verzehr in unserem Restaurant 7.7% MwSt.

MASCARPONE: (**Magermilch**, **Rahm**, Kochsalz, Säuerungsmittel: **Milchsäure**).

WEICHSELKIRSCHEN: (Weichselkirschen, Wasser), Kaffee, **Rahm**

SCHOKOLADENROULADE: (**Vollei (Bodenhaltung)** Zucker, **Weizenmehl**, fettarmes Kakaopulver, **Weizenprotein**, Emulgatoren: (E471, E475)

Malzmehl (Gerste), Aromen). Zucker, **Eigelb (Bodenhaltung)**, Amaretto Disaronno, DECOR: **Rahm**, Vanillezucker, SCHOKOLADENSPIHNE:

(Zucker, Kakaokerne, Kakaobutter, Traubenzucker, **Emulgator (E322: Sojalezithin)**). Weichselkirschen, Puderschnee.