

Monatstorte Januar

Sachertorte

Diesen Monat präsentieren wir Ihnen eine herrliches Sacherbisquit gefüllt mit Himbeermarmelade, sowie einer dunkler Ganache.

Das Ganze wird abgerundet mit einer dunklen Haselnuss-Überzugscreme.



Preis / Stück
CHF 5.50 / CHF 6.50



Preis/ Torte

Ø 16cm	CHF 28.00	Bestellung 3 Tage im Voraus
Ø 20cm	CHF 33.00	Bestellung 3 Tage im Voraus
Ø 22cm	CHF 37.00	Bestellung 3 Tage im Voraus
Ø 26cm	CHF 40.00	Bestellung 2 Tage im Voraus
Ø 30cm	CHF 45.00	Bestellung 3 Tage im Voraus

Beim Kauf an unserer Ladentheke und bei Lieferung inkl. 2.5% MwSt. Beim Verzehr in unserem Restaurant inkl. 7.7% MwSt.

BISQUIT: Zucker, **Eisweiss(Bodenhaltung)**, **Weizenmehl**, Couverture (Zucker, Kakaokerne, Kkobutter, Traubenzucker, **Emulgator (E322: Sojaezithin)**), **Butter, Eigelb (Bodenhaltung)**; Säuerungsmittel (E330), Antiklumpmittel (E341e)), FÜLLUNG: Zucker, Kakaobutter, Kakopulver, Traubenzucker, **Emulgator (E322: Sojaecithin)**, Vanille-Extrakt), **Rahm**, Verdickungsmittel (Carrageen)), ÜBERZUG: **Haselnüsse**, Zucker, Palmöl, Palmkernöl, Kakopulver, Traubenzucker, Schokoladenaroma naturidentisch, **Emulgator (E322: Sojaezithin)**, Vanille*Madagaskar). MARMALADE: Zucker, Himbeeren, Glucosesirup, Wasser, Glukose, Geliermittel: Pektin, Guarkernmehl, Säuerungsmittel: Citronensäure, pflanzliches Öl, Konservierungsmittel: E202, Aroma, Säureregulator: E331, Farbstoff: E124)