

# Unsere Quere Monatstorte im Oktober 2021

## Feigen-Mandeltorte

Feigen und Mandeln welch herrliche Kombination.  
Ein fruchtiges Feigenmousse mit einer sündigen  
Mandelmascarponecreme.

Das Ganze wird abgerundet mit einem knusprigen Mandeljaponaisboden,  
Aprikosenmarmelade und einem zarten hellen Biskuit.



**Preis Tortenstück:**  
CHF 5.50 Take-away  
CHF 6.50 im Restaurant

### Preis Torte ganz:

Ø 16cm	CHF 28.00	3 Tage im Voraus bestellen
Ø 20cm	CHF 33.00	3 Tage im Voraus bestellen
Ø 22cm	CHF 37.00	3 Tage im Voraus bestellen
Ø 26cm	CHF 40.00	1 Tag im Voraus bestellen
Ø 30cm	CHF 45.00	3 Tage im Voraus bestellen

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

Mascarponecreme 33%: **Rahm**, Mascarpone (**Rahm**, Zitronensäure) Zucker, Gianduja: (**Mandeln**, Zucker) Wasser, Eigelb (Bodenhaltung), Gelatine (Schwein), Säuerungsmittel (E330)) Bisquit: **Ei (Bodenhaltung)** Zucker, **Weizenmehl, Butter** Feigenmousse: **Rahm**, Feignmark 33%, Couverture( (Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Emulgator (E322: Sojaécithin)**, Vanille-Extrakt), Zucker, **Eiweiss (Bodenhaltung)**, Zitronensaft, Gelatine (Schwein)) Mandeljaponaisböden: Zucker, **Mandeln, Eiweiss (Bodenhaltung)** Decor: Feigen 3%, **Rahm**, Vanillinzucker, Stabilisator), **Mandeln**, Klargelee, Fettglasur Dunkel, Aprikosenmarmelade, Erdbeergelee, **Decor Quer Schokolade**