



Monatspatisserie Juni 2022

Im Juni präsentieren wir Ihnen ein fruchtiges

Pfirsich-Himbeermousse Patisserie

Preis:

CHF 4.10 Verkauf/Take-away

CHF 4.90 im Restaurant



mmmhhh... richtig lecker!

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

Beim Verzehr in unserem Restaurant inkl. 7.7% MwSt.

*Deklaration: BISQUITS: **Ei (Boden)**, Zucker, **Weizenmehl**, **Butter**, Kakaopulver. **Vollrahm** 35% (**Rahm**, Verdickungsmittel (Carrageen) **BODEN**: **Weizenmehl**, **Butter**, Zucker, **Ei (Boden)**, Zitronenschalen, Backpulver, Meersalz. COUVERTURE: Zucker, Kakaobutter. **Vollmilchpulver** (CH), **Magermilchpulver**(CH), **Emulgator (E322: Sojalecithin)**, Vanille-Extrakt. Pfirsichmark, Himbeer (Himbeer, Invertzuckersirup), Himbeerecoulis (Himbeerpüree (Himbeere, Invertzuckersirup), Zucker, Gelatine (Schwein)) **Eiweiss (Boden)**, Zucker, **Eigelb (Boden)**, Himbeeregelee (Himbeerepüree (Himbeere, Invertzuckersirup) Säuerungsmittel (E330), Vanillin, Grieszucker