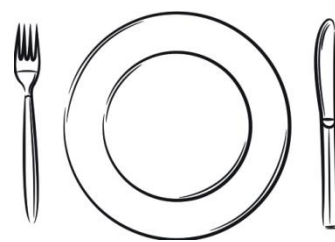




Menu Inspirationen 2023



Inhaltsverzeichnis



Vorwort.....	3
Dorfalm-Brunch.....	4
Apéros.....	5
-kalte Apéros	
-fruchtige Apéros	
-warme Apéros	
Zum Zusammenstellen	
Amuse-Bouche & Vorspeisen.....	8
-kalte Vorspeisen	
-warme Vorspeisen	
-Suppen	
-Salat	
Hauptgänge.....	11
-servierte Hauptgänge	
-À discrétion – serviert	
-vegetarisch und Vegan	
Dorfalm-Buffets.....	14
Desserts.....	17

Schön, dass wir Sie inspirieren dürfen

Regionale Frischprodukte begeistern uns, deshalb berücksichtigen wir, wo immer nur möglich, unsere Produzenten, welche wir auch persönlich kennen.

Vom Apéro über die Vorspeise, dem Hauptgang bis zum Dessert, alles wird in der Dorfalm-Küche frisch zubereitet, damit Sie beste Qualität geniessen können.

Unser Küchenchef und Betriebsleiter Jan Geisler



Eine gute Küche ist das Fundament für einen gelungenen Anlass

Wir verwenden grundsätzlich nur Schweizer Fleisch.

Lammfleisch, welches nicht von der Metzgerei Blatter kommt, stammt aus Grossbritannien oder Irland. Unser Fisch ist aus Pfyner Zucht (hausgeräuchert in der Fischzucht), der Rauchlachs aus Schottland (Zucht) und Crevetten aus Vietnam (Zucht).

Allergene Inhaltsstoffe

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergiker und Gäste mit diätetischen Einschränkungen. Melden Sie sich frühzeitig bei uns und wir berücksichtigen dies bei Ihrer Menüwahl oder wenden Sie sich direkt an unseren Küchenchef, für weitere Auskünfte über die Zusammensetzung unserer Gerichte.

Die Preise gelten jeweils pro Person (Platten) oder pro Stück - in Schweizer Franken. Die MwSt. und die Personalkosten wird auf den ganzen Anlass berechnet und ist nicht im Preis inbegriffen.

Dorfalm-Brunch

Frühstücks-Buffer

30.00

Brot- und Brötchenauswahl

Zopf, Gipfeli, Paillasse Brot, Brötchen

Brotaufstriche

Konfitüren, Thurgauer Honig, Nutella, Butter, Margarine

Cerealien

Corn Flakes, Honey Puffs, Müesli

Auswahl an Joghurt

Birchermüesli

Fruchtsalat

Aufschnittplatte

Käseplatte

Ei-Speisen & Speck gebraten

3 - 10 Minuten Eier aus dem Eierkocher, hartgekochte Eier, Rühreier

Getränke zum Frühstücks-Buffer à discrétion

Kaffee/Espresso/Tee, Milch mit Schoggi/Ovo, Süssmost & Orangensaft

Mittags-Buffer

(Preis nur in Verbindung mit Frühstücks-Buffer) 18.50

Ofenfrischer Fleischkäse und heisser Schinken

dazu verschiedene Salate

Kartoffel-, Karotten-, Gurken- und Blattsalat, verschiedene Dressings und Garnituren, sowie assortierte Brötchen

Desserts

ab Seite 17 finden Sie verschiedene Dessert-Varianten

Apéros

Stellen Sie Ihren individuellen Wunsch-Apéro zusammen, wir berechnen Ihnen den Pauschalpreis pro Person.

Kalte Apéros

Salziges-Trio

Paprika und Nature Pommes-Chips und Salz-Stängeli

Blätterteigstangen

Blätterteigstangen mit Rohschinken umwickelt

Gemüse-Dipp

mit verschiedenen Saucen

Parmesan-Möckli & Oliven

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Melone-Rohschinken-Spiessli

Früchte-Spiessli

Tortilla-Chips

mit Tomaten-Salsa, Sauer-Rahmsauce, Guacamole

Canapées

 belegt mit

Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Thon-Mayonnaise, Räucherforellen, Ei-Mayonnaise, Kräuter-Cantadou, Brie & Preiselbeeren, Schinken

Mini-Tartelettes

 gefüllt mit

Ei-Mayonnaise, Kräuter-Cantadou, Frischkäse-Gemüsefüllung, Poulet-Curry, Pfyner Räucher-Forellen-Mousse, Thon-Mayonnaise

Meterbrote oder Party-Sandwiches

 gefüllt mit

Schinken, Salami, Chorizo, Fleischkäse, Ei-Mayonnaise, Kräuter-Cantadou, Tilsiter vom Holzhof, Brie & Preiselbeeren, Rohschinken, Coppa, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Thon-Mayonnaise

Warme Apéros

Blätterteig-Gipfeli gefüllt mit
Schinken-, Chorizo- oder Käse

Blätterteig-Gebäck gefüllt mit
Ratatouille, Poulet-Curry oder Schinken-Lauch

Mini-Quiches gefüllt mit
Käse, Lauch, Tomaten-Mozzarella, Gemüse

Meat-Balls mit Kräuter-Knoblauch-Dipp

Mini-Burger
Rinds-, Pulled Pork, Poulet- oder Vegi-Burger

Poulet-Spiessli an Honig-Marinade

Suppe nach Wunsch im „Gläslì“

Apéro Riche

Unser Vorschlag

29.00

mit:

Suppen-Shots (Kokos-Curry- & Riesling-Suppe),
Tomaten-Mozzarella- & Melone-Rohschinken-Spiesse,
Gemüse-Dipping, **Meterbrote** mit verschiedenen Füllungen,
Schinkengipfeli, **Chäschüechli**, **Mini-Hamburger**, **Roastbeef-Röllchen**, **Chili-Würstchen**,
Tartelettes mit Rauchlachs, Beef Tatar, Ratatouille & Steinpilzen,
Joghurt- & Toblerone-Mousse, **Brownies & Apple Crumble**

Zum Zusammenstellen

Amuse-Bouche

Räucherforellen-Mousse auf Parisette-Toast	4.50
Bruschetta klassisch mit Tomaten <i>(auch möglich mit Hüttenkäse oder Guacamole)</i>	3.50
Blini mit Bündnerfleisch-Mousse und Sbrinz	4.00
Blini mit Rauchlachs und Meerrettichschaum	4.00
Spargelspitzen mit Rohschinken <i>(nur in der Saison: Ende April bis 16. Juni)</i>	4.50
Krapfen-Knusperli mit Chilischäum <i>(nur in der Wintersaison)</i>	4.00

Kalte Vorspeisen

Caprese Tomaten- & Büffel-Mozzarella-Scheiben mit Oliven-Öl, alten Balsamico & frischen Basilikum	11.50
Rinds-Carpaccio mit Zitronen-Öliven-Öl, Rucola & gehobelm Parmesan	15.50
Vitello tonnato mit Kapern-Äpfeln	15.00
Kalbfleischterrine mit Preiselbeer-Schaum & kleinen Salatbouquet	14.50
Beef Tatar mit Brioche Toast & kleinem Salatbouquet	15.00
Rauchlachstatar mit Blätterteigchip & kleinem Salatbouquet	14.50

Warme Vorspeisen

Steinpilzravioli	15.00
in Trüffelsauce mit Cherry-Tomaten & frischen Rucola	
Spaghetti mit Crevetten	19.50
In pikanter Tomatensauce mit Knoblauch & frischen Basilikum	
Safran-Risotto	13.50
mit Ratatouille	
Steinpilz-Risotto <i>(Herbst/Winter)</i>	13.50
Grüne Spargeln mit Landrauschschinken <i>(Ende April bis 16. Juni)</i>	14.50
Spargeln aus dem Thurgau, mit dünn aufgeschnittenem Thurtaler Landrauschschinken, dazu frische Kräuter-Mayonnaise	
Warmes Saibling-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl & Kräutersalat	15.50

Suppen

Riesling-Suppe	8.00
Crème-Suppen	7.00
nach Ihrem Wunsch saisonal Sellerie, Spinat, Broccoli, Fenchel, Rüebli, Kürbis, Tomaten, Spargel, Randen, Erbsen, Kresse, Mais, Kürbis-Pastinaken-Suppe	
Special	
Tomatensuppe mit Basilikumglacé	9.00
Kokos-Curry-Suppe mit Zitronen-Gras	9.00
Gazpacho	6.50
(Spanische Gemüse-Suppe) mit Knoblauch-Croûtons	
Kalte Gurken-Suppe	6.50
mit griechischen Joghurt	

Salate

Grüner Salat	6.50
---------------------	-------------

Bunt gemischter Blattsalat, mit Dressing nach Wahl

Gemischter Salat	8.50
-------------------------	-------------

Verschiedene Saisonsalate individuell mariniert, mit Dressing nach Wahl

César-Salat	10.50
--------------------	--------------

Grüner Salat an César-Dressing mit sautierten Pouletstreifen, Speckwürfeln, Croûtons und Parmesan

Nüsslisalat <i>(saisonal)</i>	10.50
--------------------------------------	--------------

mit Speck, Croûtons und Ei, mit Haus-Dressing

Salat-Dressings zur Auswahl:

Haus-Dressing *(französisch)*

Italienisches Dressing

Mango-Vinaigrette

Himbeer-Dressing

Essig & Öl

Zu all diesen Vorspeisen servieren wir assortierte Brötchen, auf Wunsch mit Butter.

Hauptgänge

Wir kochen für Sie Ihr Wunschgericht. Zögern Sie nicht, uns Ihre Ideen und Wünsche mitzuteilen. Unser Küchenchef freut sich, auch neue unbekannte Speisekreationen auszuprobieren. Nachfolgend finden Sie einige unserer Spezialitäten.

Geflügel

Geschnetzeltes Pouletfleisch 24.00

Curry, Zürcher Art oder Stroganoff mit Reis

Mistkratzerli 27.00

pikant, mit Knoblauch oder frischen Gartenkräutern
auf Frühlingskartoffeln & mediterranem Gemüse

Maispoulardenbrust 25.00

mit Orangenjus, Kartoffelgratin & Blattspinat

Französische-Entenbrust rosa gebraten 28.00

mit Zwetschgen-Jus, Nudeln & Wok-Gemüse

Vom Schwein

Schinkli 19.50

mit Senfauswahl & Kartoffelsalat

Schweinsbraten 25.00

Schweden- oder Tessiner Art mit Marsalajus,
Kartoffelstock & Saisongemüse

Schweinsfilet im Speckmantel 33.00

mit Calvados-Sauce, Nudeln & Gemüsebouquet

Vom Lamm

Lammgigot „Provençale“ 27.00

mit frischen Kräutern & Knoblauch im Ofen gebacken
mit Kartoffelstock & Zucchetti-Gemüse

Lammkaree 42.00

mit Balsamico-Jus, Kartoffel-Gratin & mediterranen Gemüse

Vom Kalb

Zürcher Geschnetzeltes mit knusprigen Rösti	38.00
Kalbsschulter Braten „Grossmutter Art,, mit Kartoffelgratin & Broccoli	33.00
Wiener Kalbsrahmgulasch mit Spätzli & Ofen-Tomaten	30.00
Kalbsrahmschnitzel mit Nudeln & Gemüsebouquet	34.00
Cordon bleu mit Pommes Frites & Gemüsebouquet	36.00
Wiener Schnitzel auf lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat	34.00
Kalbssteak mit Morchel-Sauce, Nudeln & Gemüsebouquet	48.00
Kalbshohrücken rosa gebraten mit Portweinjus, Rösti-Kroketten	48.00

Vom Rind

Ungarisches Gulasch mit Nudeln	27.00
Brasato Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock & Bohnen	32.00
Roastbeef Englische Art rosa gebraten mit Sauce Bernaise, Bratkartoffeln & Gemüsebouquet	44.00
Rindsfilet am Stück gegart mit Kräuterbutter, Country Cuts & Peperoni-Gemüse	48.00
Rindsfilet "Surf & Turf" mit Black Tiger Crevetten, Zitronensauce & Gemüse-Nudeln	52.00

À discretion - serviert

Tischgrill mit Beilagen und verschiedenen Saucen **42.00**
Lamm, Rind, Schwein, Poulet, Pferd, Speck, Chipolata
Tomaten-Salsa, Knoblauch-, Cocktail- und Currysauce
dazu servieren wir Pommes Frites und Reis, (Vegi: Gemüseteller oder Raclette)

Tischgrill mit Raclette Gschwellti und Garnituren **45.00**

Mettendorfer Käsefondue **25.50**
Käsefondue-Mischung aus dem Dorf-Lädeli in Mettendorf,
mit Fonduebrot vom Sonne-Beck und einem Gläschen Kirsch (4cl)

Vegetarisch und Vegan

V+ = diese Speisen können vegan zubereitet werden

Lasagne mit viel Gemüse **17.00**
dazu empfehlen wir einen bunten Blattsalat

Gemüse-Piccata **19.50**
Verschiedene Saisongemüse in Käse-Ei-Masse sautiert, serviert mit cremiger
Tomaten-Sauce, dazu empfehlen wir hausgemachte Nudeln

Falafel-Bällchen auf Thai-Gemüse-Curry V+ **18.50**
Vegetarisches Gemüse-Curry, leicht scharf, dazu empfehlen wir Basmatireis

Hülsenfrüchte-Gemüse-Chili V+ **18.00**
leicht scharf, dazu empfehlen wir Trockenreis

Rauchiger Bohnen-Cheeseburger V+ **22.00**
im Brioche-Sesambrötchen
dazu empfehlen wir Pommes Frites und Cole-Slaw-Salat

Safran-Risotto mit Rucola, Birnen, Walnüssen und Balsamico **21.00**

Gemüsestrudel mit Ziegen-Frischkäse-Kern **21.00**
dazu empfehlen wir Kräuter-Rahmsauce und ein buntes Blattsalat-Bouquet

Salat- und Vorspeisen-Bufferets

Salat-Bufferet klein 12.50

5 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Salat-Bufferet mittel 14.50

7 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Salat-Bufferet gross 16.50

9 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Vorspeise-Bufferet klein 14.50

4 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, kleine Aufschnittplatte und eine Suppe Ihrer Wahl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

Vorspeise-Bufferet mittel 17.00

5 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen, Aufschnittplatte Deluxe, eine Suppe Ihrer Wahl und warme Quiche-Stücke

Vorspeise-Bufferet gross 19.50

6 Salate zur Auswahl, mit Haus-Dressing, Italienischem Dressing, Essig und Öl, dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen, Bischofszeller Lamm-Plättli, Rauchlachs-Platte, eine Suppe Ihrer Wahl und warme Quiche-Stücke

Bruschetta-Trio ergänzend zu Ihrem Salat- oder Vorspeise-Bufferet 2.00

(Tomaten, Avocado, Hüttenkäse) frisch am Buffet belegt

Auswahl an Salaten

Rüebli	Nüssli (Sept-März)	Mescolun
Randen	Pack-Choi	Eisberg
Mais	Chabis mit Speck	Wassermelonen-
Gurken	Griechischer Salat	Rucola
Rettich	Tomaten-Mozzarella	Kartoffeln
Coleslaw	Kopfsalat	Hörnli
Rotkohl	Rucola	Glasnudeln
Zucchetti	Lollo (rot/grün)	Beluga Linsen
Kohlrabi	Chicorée	Kichererbsen
Bohnen	Eichblatt (rot/grün)	Bulgur

Hauptgang-Bufferets

Slow Food Buffet für den Fleischliebhaber **38.00**

Rinds-Schulterspitz & Kalbsbraten langsam gegart,
Pulled Pork vom Hals an BBQ-Sauce mit Mini-Burgerbrötchen,
Poulet-Oberschenkel-Steak mit Salbeifüllung,
Lamm-Hackfleisch-Bällchen mit Knoblauch-Jogurt-Dipp,
Gemüse-Piccata
dazu Kartoffel-Gratin, Spätzli & eine Auswahl an Saisongemüse

Mettendorfer Heu-Bufferet **49.50**

Rinds-Entrecôte & Lammnierstück im Heubett gegart mit Heukräuter-Jus,
Sautiertes Saiblingfilet aus Pfyner Zucht mit Weisswein-Sauce,
Gemüse-Piccata auf Tomatensauce
dazu Kartoffel-Gratin, Nudeln und eine Auswahl an Saisongemüse

Landherren-Bufferet **52.50**

Entrecôte & Kalbs-Hohrücken am Stück gegart mit Portwein-Jus
Kalbs-Leberli, Poulet-Oberschenkel-Steaks
Sautiertes Forellenfilet aus Pfyner Zucht
dazu Knöpfli, Kartoffel-Gratin, Rösti-Kroketten und eine Auswahl an Saisongemüse

Oktoberfest-Bufferet **35.00**

Brat-Hendl mit Pommes Frites, Schweinshaxen mit Sauerkraut, Weisswürste mit
süßem Senf und Brezel, Ofen-Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Käsespätzle

Grillspass vom Buffet

Das Grillgut schneiden wir am Buffet für Sie auf, damit Sie und Ihre Gäste
von allem etwas probieren können.

Klassisch **35.00**

Holzhacker-Steak, Grillspeck, Rindshamburger, Poulet-Oberschenkel-Steak, Bratwurst,
Cervelat Grill-Käse & Gemüsespiess
serviert mit Kräuterbutter und passende Grillsaucen
dazu Kartoffel-Gratin und Baked Potatoes mit Sauer-Rahmsauce

Klassisch plus **42.00**

Holzhacker-Steak, Rinds-Entrecôte, Crevetten-Spiess, Rindshamburger,
Poulet-Oberschenkel-Steak, Bratwurst, Cervelat, Grill-Käse & Gemüsespiess
serviert mit Kräuterbutter und passende Grillsaucen
dazu Kartoffel-Gratin und Baked Potatoes mit Sauer-Rahmsauce

Pasta Plausch mit hausgemachten Nudeln

ab 20.00

Sie können alternativ auch Penne, Spaghetti oder Hörnli bestellen.

Unsere Empfehlung: wählen Sie 3 - 8 Saucen, diese werden zum Basispreis kalkuliert

• Gemüse-Bolognese	2.00
• Napoli	1.50
• Arrabiata	1.50
• Bolognese	2.00
• Speck, Chorizo und Kräuter	2.50
• Hackfleischbällchen an Tomatensauce	2.50
• Carbonara	2.50
• Käse-Rahmsauce mit Speck und Lauch	2.50
• Gorgonzola-Sauce mit Birnen und Walnüssen	3.00
• Knoblauch-Käsesauce	2.00
• Zucchetti-Rahmsauce	2.00
• Champignon-Rahmsauce (<i>optional auch mit Pouletstücken Fr. 0.50</i>)	2.00
• Thon-Sauce	2.00
• Rahmsauce mit Spinat und Lachs	3.00
• Miesmuscheln und Crevetten im Weissweinsud mit Kräutern	3.50
• Feta, Cherry-Tomaten und Pinienkernen	3.00
• Olio e aglio	1.50
• Pesto Basilikum / Pesto Tomaten / Pesto Bärlauch (<i>saisonal</i>)	1.50
• Pesto Nuss-Oliven	2.00

Fajita-Plausch vom Buffet

36.00

Am Buffet können Sie Ihren Fajita-Wrap selbst nach Lust und Laune zusammenstellen.

Die Fajitas:

Weizen-, Mais-, Vollkorn-Fajitas; Tacos, Taco-Chips

Die Füllungen:

Rindfleisch-Würfel mexikanische Art, Pouletstreifen mit Mango, Falafel,
Crevetten mediterrane Art, Pulled Pork (*gezupftes Schweinefleisch*)

Die Garnituren:

Blattsalat, Peperonistreifen, Zwiebeln, Tomaten, Käse, Mais, Bohnen, Chabis, Linsen
und Kichererbsen (*alles individuell mariniert*)

Die Saucen:

Guacamole, Sauerrahm mit frischen Kräutern, Knoblauch- und Currysauce,
Tomaten-Salsa, Chili-, Knoblauch- und Kräuter-Öl

Burger-Plausch vom Buffet

42.00

Die Brötchen:

Parisetli, Focaccia mit Kräutern, Körnliburger-Brötchen, klassisch mit Sesam

Die Burger:

Rinds-Hamburger, Pulled Pork (*gezupftes Schweinefleisch*), Linsen-Gemüse-Burger,
Paniertes Pfund-Forellen-Burger, Poulet-Burger

Die Garnituren:

Gebratene Speckstreifen, Zwiebelringe, geröstete Zwiebeln, Tomatenscheiben,
Essiggurken-Scheiben, Salatblätter, Jalapeno-Scheiben
Mozzarella-, Cheddar- und Greyerzerkäse

Die Saucen:

Cocktailsauce, Tomaten-Salsa, BBQ-Sauce, Knoblauchkräuter-Mayonnaise,
Ketchup, Mayonnaise und Senf

Die Beilagen:

Country Fries, Coleslaw, Karotten-, Gurken-, Randen-, Mais- und bunter Blattsalat

Desserts

Dessert-Bufferet klein	10.00
3 verschiedene Desserts zur Auswahl	
Dessert-Bufferet special 4	12.00
4 verschiedene Desserts zur Auswahl	
Dessert-Bufferet mittel	14.00
5 verschiedene Desserts zur Auswahl	
Dessert-Bufferet gross	18.00
7 verschiedene Desserts zur Auswahl	
Dessert-Duo , serviert	8.00
Dessert-Trio , serviert	10.00

Cremen

- ❖ Mango-Mascarpone-Creme
- ❖ Grobis gebrannte Creme
- ❖ Thurgauer Süssmostcreme
- ❖ Verschiedene Fruchtcremen
- ❖ Caramel-Köpfli
- ❖ Vanillecreme
- ❖ Moccacreme
- ❖ Schokoladencreme

Mousses

- ❖ Schokoladen-Mousse
- ❖ Weisses Schokoladen-Mousse
- ❖ Stracciatella-Mousse
- ❖ Toblerone-Mousse
- ❖ Zitronen-Mousse
- ❖ Joghurt-Mousse

Internationale Spezialitäten

- ❖ Tiramisu
- ❖ Mars Bar Cheesecake
- ❖ Cheesecake mit Limetten und weisser Schokolade
- ❖ Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
- ❖ Crema Katalana
- ❖ Crème Brûlée

Fruchtiges

- ❖ Fruchtsalat
- ❖ Kirschen mit Marzipanschaum
- ❖ Früchte-Spiessli

Torten und Kuchen

- ❖ Apfelstrudel mit Vanillesauce
- ❖ Brownies
- ❖ Schokoladenkuchen
- ❖ Schwarzwäldertorte
- ❖ Apple-Crumble
- ❖ Blaubeer-Muffins
- ❖ Schlorzifladen
- ❖ Zitronen-Meringue-Tarte
- ❖ Streuselkuchen mit Früchten
- ❖ Cremerollen mit Vanille- oder Fruchtcreme oder Schoggi-Mousse
- ❖ Cremeschnitten

Glaces

- ❖ Schaub's Bauernhofglace (*diverse Sorten*)
- ❖ Hausgemachte Sorbets: Passionsfrucht, Limetten, Erdbeer, Himbeer
Blutorangen (*Winter*)

Käseplatte

Käseauswahl aus der Region

Desserts nach Saison - Frühling bis Sommer

- ❖ Erdbeer-Rhabarber Panna-Cotta
- ❖ Rhabarber-Tiramisu
- ❖ Erdbeer-Mousse mit Creme-Fraîche
- ❖ Himbeer-Mousse
- ❖ Beeren-Körbli
- ❖ Erdbeer-Törtli

Desserts nach Saison - Herbst bis Winter

- ❖ Vermicelles mit Meringues und Rahm
- ❖ Marroni-Creme mit einem Hauch Kirsch
- ❖ Glühwein-Zwetschge mit Zimtglace
- ❖ Waldbeeren-Panna-Cotta