

Die Herbstverführer

Maronentarte aus der Ardèche

Die Zweitblickschönheit unter den Schnouse-Kuchen. Es ist nicht der erste Blick, sondern der erste Bissen, der den Zauber dieses schlicht und unscheinbar gewandeten Gebäckes offenbart. Mürbeteig in leiser Liaison mit einer leichten Maronenmasse, wie gemacht für erste schüchterne Annäherungen und verlegen-verliebte Blicke.

24cm – CHF 42.-

Ziegenkäseflan mit pochierten Quitten

Quitten. Eine weitere Saison, in der man Jahr für Jahr so lange wie möglich verweilen möchte. Hier kombiniert mit einem süss angehauchten Ziegenkäseflan. Grandios und leise in einem und nicht selten mit geschlossenen Augen und verzücktem Gesichtsausdruck genossen.

8cm – CHF 6.- (mindestens 8 Stück)

Quitten-Nuss-Kuchen

Der perfekte Herbstteebegleiter, bestehend aus Mürbeteig, Quittenmus und luftig-leichter Haselnuss-Eiweiss-Quitten-Haube. Beim einen Bissen ein Hauch von Nichts, beim nächsten bodenständiges Gebäck, und damit fast so unverschämt divenhafte wie das Novemberwetter. Nur viel besser.

24cm – CHF 42.- / 18cm – CHF 21.-

Dürfen auf keinem Buffet fehlen

Schokoladen-Mandel-Torte

Gäbe es eine Königin der Schokoladentorten, diese hier wäre die heisseste Thronanwärterin. Sehr süss, sehr schwer, sehr glücklich machend, quasi ein Torte gewordenes Praliné und seit dem ersten Versuch unser Schoggifavorit. Fürs Aufschnneiden empfiehlt sich die Devise «klein, aber fein», denn: Zu grosse Stücke bringen selbst die fittesten Esser in Verlegenheit. Nicht umsonst wird die Schokoladenverführung unter Connaisseuren liebevoll «d' Bombe» genannt.

24cm – CHF 67.- / 18cm – CHF 55.- / 11cm – CHF 17.-

Torta della Nonna

Ein Klassiker aus Italien, der mit cremiger Vanillefüllung jeder Teerunde und jedem Dessertbuffet im Handumdrehen zum süssen Highlight verhilft. Den Rahmen bildet knuspriger Mürbeteig, als Krönchen glitzern geschmacksreiche Mandelsplitter. Ein garantiert sicherer Wert. Schnouse-Ehrenwort.

24cm – CHF 46.-

Zitronentartelettes

Der heimliche Star einer jeden Pariser Confiserie, dank kurzem Stage bei einem französischen Meisterpâtissier nun auch bei Schnouse in formvollendeter Originalrezeptur zu haben. Der perfekte Beweis, dass Zitrone weit mehr als nur sauer sein kann.

7cm – CHF 5.-

Apfel-Karamell-Trifle

Eine Trilogie aus Apfelmus, Karamell und Mascarponecrème, geschichtet im Glas, verfeinert mit einem Schuss Calvados. So etwas wie Evas Apfel unter den Schnouse-Desserts, mit dem kleinen, aber feinen Unterschied, dass der Verzehr nicht aus, sondern noch tiefer ins Paradies führt.

1.5dl-Gläschen – CHF 5.-

Mandeltarte mit Karamellcrème und Bitterschokolade

Ein Trio mit geballter Verführungskraft und ebensolchem Suchtpotential: zart schmelzende Schokolade und sämiges Karamell auf knusprigem Mandelmürbeteig, wahlweise in Kuchen- oder Quadrathäppchenform aufgetragen.

24cm – CHF 39.- / 18cm – CHF 19.-