

Der Küchenchef empfiehlt:

*The chef recommends:*

Hausgemachtes Tiramisu  
*Homemade Tiramisu* CHF 9.50

Fruchtsalat von saisonalen Früchten  
*Seasonal fruit salad* CHF 8.50

„Grindelwalder Burehof Glace“  
Mascarpone-Himbeer CHF 3.50  
*„Grindelwald farmers ice cream“  
mascarpone-raspberry*

Coupe „Nesselrode“  
Meringues mit Vanilleeis und Vermicelle  
CHF 12.50 (kl. Portion 9.50)  
*Meringues with vanilla ice cream & chestnut puree*

Vermicelles mit Rahm CHF 7.50 (kl. Portion 5.00)  
*Chestnut puree with cream*

Von 18.00 – 21.30 Uhr servieren wir Ihnen auch:

Following dessert are served from 6 – 9.30 pm:

Hausgemachte Creme Brulée mit Grindelwalder  
Mascarpone - Himbeerglace und Früchtegarnitur

*Homemade crusted cream with mascarpone-raspberry ice cream and fruit garnish*

CHF 12.50