

Der Küchenchef empfiehlt:

*The chef recommends:*

Hausgemachtes Tiramisu  
*Homemade Tiramisu* CHF 9.50

Fruchtsalat von saisonalen Früchten  
*Fruitsalad with fruits of the season* CHF 8.50

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

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 Fruchtegarnitur

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

CHF 12.50

M Ö V E N P I C K®

THE ART OF SWISS ICE CREAM