

Der Küchenchef empfiehlt:

The chef recommends:

Hausgemachtes Tiramisu
Homemade Tiramisu CHF 9.50

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

Coupe Romanoff
CHF 12.50 (kl. Portion 9.50)
*Fresh strawberries with vanilla ice cream
and whipped cream*

Frische Erdbeeren CHF 9.50 (kl. Portion 7.00)
Fresh strawberries

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

Warmer weisser Schokoladenkuchen mit
marinierten Erdbeeren und Mandel-Honigglace
Warm white chocolate cake with marinated strawberries and almond-honey ice cream
CHF 13.50