

Der Küchenchef empfiehlt:

The chef recommends:

HAUSGEMACHTES TIRAMISU
HOMEMADE TIRAMISU CHF 10.50

„GRINDELWALDER BUREHOF GLACE“
MASCARPONE-HIMBEER CHF 4.00
„GRINDELWALD FARMERS ICE CREAM“
MASCARPONE-RASBERRY

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-RASBERRY ICE CREAM
AND FRUIT GARNISH
CHF 13.50

BANANENKUCHEN MIT TONKABOHNENGLACE
BANANA CAKE WITH TONKA BEAN ICE CREAM
CHF 11.00