



*Hausgemachtes Tiramisu*

*Homemade Tiramisu*

CHF 8.50

*Fruchtsalat von saisonalen Früchten*

*Fruitsalad with fruits of the season*

CHF 8.50

*„Grindelwalder Buehof Glace“ in den Sorten*

*Eiercognac oder Mascarpone-Himbeer*

*„Grindelwald farmers ice cream“  
choose between blueberry sherbet or  
egg Cognac ice cream*

CHF 3.50

*Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
und Rahm*

*Vienna apple strudel with vanilla sauce  
and whipped cream*

CHF 9.50

*Von 12.00 – 13.30 und 18.00 – 21.30 Uhr*

*servieren wir Ihnen auch:*

*Following desserts are served from*

*12 – 1.30 pm and 6 – 9.30 pm:*

*Passionsfruit Panna Cotta*

*mit frischen Beeren*

*Passion fruit panna cotta  
with fresh berries*

CHF 9.50

*Hausgemachte Creme Brulée mit Grindelwalder  
Mascarpone - Himbeerglace und Früchttegarnitur*

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

CHF 11.50

MÖVENPICK

THE ART OF SWISS ICE CREAM