



„Grindelwalder Burehof Glace“

Mascarpone Himbeerglace
 „Grindelwald farmers ice cream“
 mascarpone-raspberry ice cream

CHF 3.50

Coupe „Kesselrode“ Meringues mit Vanilleeis
 und Vermicelles
 Meringues with vanilla ice cream & chestnut puree

(klein/small CHF 8.50)

CHF 11.50

Frischer Fruchtsalat

Seasonal fruit salad

CHF 8.50

Vermicelles mit Rahm
 chestnut puree with cream

(klein/small CHF 5.00)

CHF 7.50

Hausgemachtes Tiramisu

Homemade Tiramisu

CHF 8.50

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
 und Rahm

Vienna apple studel with vanilla sauce

and whipped cream

CHF 9.50

Von 11.30 - 13.30 und 18.00 - 21.30 Uhr

servieren wir Ihnen auch:

Following dessert are served from

11.30 - 1.30 pm and 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 11.50

MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM