



### *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 Mandel-Honig oder Mascarpone-Himbeer*

*„Grindelwald farmers ice cream“  
choose between almond-honey or  
mascarpone-raspberry 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:*

### *Vanille-Quarkmousse mit Heidelbeeren*

*Vanilla curd mousse  
with blueberries*

**CHF 8.50**

### *Hausgemachte Creme Brulée mit Grindelwalder Mascarpone - Himbeerglace und Früchtegarnitur*

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

**CHF 11.50**

**M Ö V E N P I C K**

THE ART OF SWISS ICE CREAM