



Vorspeisen/Suppe *Starters / Hors d'oeuvre*

Herbstsalat



Salad in season / *Salade d'automne*

12.50

Rindstatar mit Wachtelei, Honig-Senf Gurken und Brioche

Beef tartare with quail egg, honey-mustard pickles and brioche
Tartare de bœuf avec œuf au plat de caille, concombres aigre doux et brioche

Vorspeise | *starter* | *entrée* 21.50

Hauptgang | *main course* | *plat principal* 34.50

Büffelmozzarella mit Parmaschinken, Rotweinbirne, Oliven-Ciabatta und Balsamico vom Jungfraujo



Buffalo mozzarella with Parma ham, pear, olive ciabatta and Jungfraujo balsamic
Mozzarella de bufflonne avec jambon de Parme, compote de nectarines, ciabatta aux olives et balsamique du Jungfraujo

21.00

Asiatische Miso Suppe mit Nudeln, Ei, Shiitake-Pilzen und geräuchertem Tofu

Asian miso soup with noodles, egg, shiitake mushrooms and smoked tofu
Soupe asiatique Miso avec nouilles, œuf, champignons shiitake et tofu fumé

Vorspeise | *starter* | *entrée* 15.00

Hauptgang | *main course* | *plat principal* 23.50



Hauptgerichte

Main dishes / Plats principaux

Caesar Salat Aspen Style mit Avocado, lokalem Speck, Ei und Parmesan

Caesar salad Aspen style with avocado, local bacon, chicken, egg and Parmesan
Salade Caesar style Aspen avec avocat, lardons fumés, poulet, œuf et parmesan

Hauptgang main course <i>Plat principal</i>	29.50
Mit Pouletbrust with chicken <i>avec du poulet</i>	35.00

BEO-BEEF-Burger 
mit Speck und Grindelwalder Raclettekäse, Pommes oder Salat
ASPEN Beef Burger (Swiss Beef) with bacon and raclette cheese, French Fries or salad
ASPEN burger de BOEUF de luxe avec lard et fromage à raclette de Grindelwald, frites ou salade

34.00

Paniertes Kalbsschnitzel auf Kartoffelsalat und Preiselbeermarmelade

Breaded veal schnitzel with potato salad and cranberry jam
Escalope de veau panée avec salade de pommes de terre et confiture d'airelles

38.50

Poulet Brust auf Linsen Dal mit Basmatireis, Fladenbrot und Cashew-Joghurt

Chicken breast on lentil dal with basmati rice, flatbread and cashew yogurt
Blanc de poulet sur dal de lentilles avec riz basmati, pain pita et yaourt aux noix de cajou

36.50



Black Angus « Premium Beef Filet »
mit Steinpilzen, glasiertem Gemüse, Pfefferrahmsauce und Pommes Frites
Black Angus beef filet served with French Fries, chanterelles, glazed vegetables and pepper cream sauce
Filet de bœuf Black Angus avec chanterelles, légumes glacés, sauce au poivre et à la crème, frites

Ladies Cut 140gr.	54.00
Gentleman's Cut 200gr.	64.00
ASPEN Cut 300gr.	84.00

(Zeitbedarf: 20-30 Minuten)

Rindsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce,
Kartoffelplätzchen und Herbstgemüse
Sliced beef on creamy mushroom sauce, potato cookies and vegetables
Émincé de bœuf, sauce aux champignons, galettes de pomme de terre et légumes

39.50

Filet vom Lostallolachs auf Pfifferling-Spinat Risotto
mit Zitronenzeste und Preiselbeer-Meerrettich
Lostallo salmon fillet with chanterelle-spinach risotto, lemon zest and lingonberry horseradish
*Filet de saumon de Lostallo avec risotto aux chanterelles et épinards,
zeste de citron et raifort aux airelles*

42.50

Black Tiger mit Spaghetti aglio e olio,
Cherry-Tomaten, Rucola und Parmesan
Black Tiger with spaghetti aglio e olio, cherry tomatoes, arugula and parmesan
Black Tiger avec spaghetti aglio e olio, tomates cerises, roquette et parmesan

36.50



Spaghetti mit Tomaten-Basilikum Sugo und Rucola

Spaghetti with tomato-basil sauce and arugula
Spaghetti au coulis de tomates et basilic avec roquette



28.00

Linsen Dal mit Fladenbrot und Basmatireis, veganer Joghurt und Cashewkernen

Vegan lentil dal with flatbread, basmati rice, vegan yogurt and cashew nuts
Dal de lentilles végétalien avec pain pita, riz basmati, yaourt végétalien et noix de cajou



26.00

Kartoffelgnocchi mit Champignon-Spinat, Gorgonzola-Rahm-Sauce und Birne

Potato gnocchi with mushroom-spinach, blue cheese cream sauce and pear
Gnocchis de pommes de terre avec champignons, épinards en branche, crème de gorgonzola et poire



32.50



Herbstgerichte

Autumn specialities / Spécialités d'automne

Süsskartoffel-Cocos-Cremesuppe mit Poulet Teriyaki Spiess, Granatapfel und Koriander

Sweet potato & coconut cream soup with Teriyaki Chicken skewer, pomegranate and coriander
Velouté de patate douce et noix de coco, brochette de poulet Teriyaki, grenade et coriandre

15.00

« Croûtes aux champignons »



Pilzschnitte mit Butterbrioche und Champignonrahmsauce

Mushroom toast with butter brioche and creamy sauce
Croûtes aux champignons sur pain brioché et sauce à la crème

Vorspeise | *starter* 16.50

Hauptgang | *main course* 29.00

Hausgemachte Wildpastete mit Apfel-Sellerie-Salat und klassischer Sauce Cumberland

Homemade venison pâté with apple-celery salad and classic Cumberland sauce
*Pâté en croûte de gibier fait maison avec salade de chou blanc et pommes,
accompagné d'une sauce Cumberland*

17.00

Spätzliteller mit Steinpilz Rahm Sauce und herbstlichen Beilagen



Plate of spätzli with chanterelle cream sauce and autumnal sides
Assiette de spätzli, sauce aux chanterelles et garniture automnale

31.00



« Duett vom Reh »

Entrecôte und geschmorte Haxe
mit hausgemachten Spätzli und herbstlichen Beilagen

Venison duet: Entrecote and braised shank with homemade Spätzle and autumnal sides
Duo de chevreuil : Entrecôte et jarret braisé avec spätzli maison et garniture automnale

56.00

Hirsch Rolls Royce
mit hausgemachten Spätzli und herbstlichen Beilagen

Grilled Deer entrecote with homemade Spätzle and autumnal sides
Côtelettes de cerf, avec spätzli maison et garniture automnale

46.00

Grilliertes Forellenfilet aus Rubigen
auf Pastinakenpüree, Wirsing, Cranberries und Walnüsse

Grilled Trout fillet from Rubigen on parsnip purée, savoy cabbage, cranberries and walnuts
Filet de truite de Rubigen sur purée de panais, chou savoyard, airelles et noix

44.00

Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Rahm

Coupe Nesselrode with marron glacé, vanilla ice cream, meringue and whipped cream
Coupe Nesselrode : vermicelles de châtaignes, meringue, glace vanille et chantilly

14.00

Vermicelles

Marron glacé / *Vermicelles de châtaignes avec de la chantilly*

11.00

Herbstliche Beilagen sind: Rotkohl, Rosenkohl, Kürbis und Marroni

Autumnal sides: red cabbage, brussels sprouts, pumpkin and chestnuts
Garniture automnale: chou rouge, choux de Bruxelles, courges et marrons



Süsse Kreationen

Sweets / Desserts

Lokale Käsetrilogie mit Feigen, Senf und Birnenbrot

Local cheese trilogy with figs, mustard and pear bread

Trilogie de fromage locaux avec figues, moutarde et pain aux poires

16.00

Hausgemachter Kürbiskuchen mit Birnensorbet

Homemade pumpkin pie with pear sorbet

Gâteau à la courge fait maison, sorbet de poire

14.50

Café Gourmand

Coffee with a little sweet surprise

Café gourmand – un café accompagné d'une petite douceur

11.00