



## Vorspeisen

*Starters / Hors d'oeuvre*

### Frühlingsalat



Salad in season / *Salade printanière*

12.50

### « Tonno tonnato »

Sashimi vom Thunfisch mit Kapernemulsion, Pickles und Zitrone

Tuna sashimi with caper emulsion, pickles, and lemon

*Sashimi de thon avec émulsion de câpres, pickles et citron*

24.00

Mezze Aspen mit Hummus, Oliven, Falafel,  
Granatapfel, gegrillter Aubergine, Cashews und Tzatziki



Mezze platter "Aspen" with hummus, olives, falafel, pomegranate, grilled eggplant, cashews, and tzatziki

*Assortiment de mezze « Aspen » avec houmous, olives,*

*Falafel, grenade, aubergine grillée, noix de cajou et tzatziki*

19.50

Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella,  
Basilkumpesto und Olivenciabatta



Tomato carpaccio with buffalo mozzarella, basil pesto, and olive ciabatta

*Carpaccio de tomates avec mozzarella de bufflonne,*

*pesto de basilic et ciabatta aux olives*

18.00



## Suppen

*Soups / Soupes*

### « Ramen »

Asiatische Nudelsuppe mit Shiitake Pilzen,  
pochiertem Wachtelei und Frühlingszwiebeln

*Asian noodle soup with shiitake mushrooms, poached quail egg and spring onions*

*Soupe de nouilles asiatique aux champignons shiitaké, œuf de caille poché et oignons jeunes.*

Vorspeise   starter   entrée	14.50
Hauptgang   main course   plat principal	29.00

Erbsen-Minzen-Creme  
mit geräucherten Karotten auf Crostini

*Pea and mint cream with smoked carrots on crostini*

*Crème de petits pois à la menthe et carottes fumées sur crostini*

14.00





## Hauptgerichte Fleisch

*Main dishes meat / Plat principal viande*

Caesar Salat Aspen Style  
mit Avocado, lokalem Speck, Ei und Parmesan  
Caesar salad Aspen style with avocado, local bacon, egg and Parmesan  
*Salade Caesar avec dés d'avocat, lardons, 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

Chicken Burger de Luxe  
mit Speck und Grindelwalder Raclettekäse, Pommes oder Salat  
Deluxe chicken burger with bacon and raclette cheese, French Fries or salad  
*Burger de poulet de luxe avec lard et fromage à raclette de Grindelwald, frites ou salade*

34.00

Paniertes Kalbsschnitzel  
auf Kartoffelsalat mit Cumberland Sauce  
Breaded veal schnitzel with potato salad and Cumberland sauce  
*Escalope de veau panée avec salade de pommes de terre et confiture aux airelles*

39.50



Lamm «Rolls Royce»  
auf mediterranem Artischocken-Peperoni-Gemüse,  
Safranrisotto und schwarze Oliven

Lamb "Rolls Royce" on Mediterranean artichoke and bell pepper vegetables, saffron risotto and black olives  
*Agneau « Rolls Royce » sur légumes méditerranéens aux artichauts et poivrons, risotto au safran et olives noires*

47.00

Pouletbrust auf Linsen Dal  
mit Basmatireis, Fladenbrot und Cashew-Joghurt

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

36.50

Kaltes Roastbeef mit Pommes Frites,  
Trüffel-Aioli und Salatbouquet

Roast beef plate with fries, truffle aioli and mixed salad  
*Assiette de roastbeef avec frites, aioli à la truffe et bouquet de salade*

35.00

Black Angus « Premium Beef Filet »  
mit Frühlingsgemüse, Orangen-Hollandaise und Pommes Frites

Black Angus "Premium Beef Fillet" with spring vegetables, orange hollandaise and French fries  
*Filet de bœuf Black Angus « Premium » accompagné de légumes printaniers, hollandaise à l'orange et pommes frites*

Ladies Cut | 140gr. 54.00

Gentleman's Cut | 200gr. 64.00

ASPEN Cut | 300gr. 84.00

*(Zeitbedarf: 20-30 Minuten)*

Thai Curry mit Rindsfiletstreifen,  
Basmatireis, Limetten und Cashews

Thai curry with beef fillet stripes, basmati rice, lime and cashews  
*Curry thaï avec filet de bœuf, riz basmati, citrons verts et noix de cajou*

39.00



## Hauptgerichte Fisch

*Main dishes fish / Plat principal Poisson*

Lostallolachs auf grünen und weissen Spargeln,  
Orangen-Hollandaise und Petersilienkartoffeln

Lostallo salmon on green and white asparagus, orange hollandaise and parsley potatoes

*Saumon de Lostallo sur asperges vertes et blanches, hollandaise à l'orange et pommes de terre persillées*

44.50

Black Tiger mit Spaghetti aglio e olio,  
Cherry-Tomaten, Rucola und Parmesan

Black Tiger with spaghetti aglio e olio, cherry tomatoes, arugula and parmesan

*Crevettes géantes Black Tiger avec spaghetti aglio e olio, tomates cerises, roquette et parmesan*

38.50



## Hauptgerichte Vegetarisch / Vegan

*Main dishes Vegetarian / Vegan  
Plat principal / Végétarien / végétalien*

Spaghetti mit Tomaten-Basilikum Sugo und Rucola



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

28.00

Thai Curry mit Gemüse,  
Basmatireis, Limetten und Cashews



Thai curry with vegetables, basmati rice, lime and cashews  
*Curry thai avec légumes, riz basmati, citrons verts et noix de cajou*

29.00

Linsen Dal mit Fladenbrot, Basmatireis,  
veganem 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*

28.00



## Süsse Kreationen

*Sweets / Dessert*

Baba au Rhum  
mit Vanillecreme, gerösteten Pistazien, Orangenzeste und Erdbeeren  
Baba au Rhum with vanilla cream, toasted pistachios, orange zest and strawberries  
*Baba au rhum avec crème à la vanille, pistaches torrèfiées, zestes d'orange et fraises*

17.50

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*

18.00

inkl. 5cl Château Bastor-Lamontagne Sauternes  
Süsswein | Vin doux | *sweet wine*

25.00

Jasmintee Crème Brûlée  
mit Ingwergebäck und Mango Ratatouille  
Jasmine tea crème brûlée with ginger biscuits and mango ratatouille  
*Crème brûlée au thé jasmin, biscuits au gingembre et ratatouille de mangue*

14.50

Café Gourmand  
Coffee with a little sweet surprise  
*un café accompagné d'une petite douceur*

12.00