



## Vorspeisen

*Starters / Hors d'oeuvre*

Sommersalat



Salad in season / *Salade estivale*

12.50

Karamelisierter Ziegenfrischkäse mit Rosmarin-Nektarinen,  
gerösteten Mandeln, Balsamico vom Jungfraujoch und Rucola



Caramelized fresh goat cheese with rosemary nectarines, roasted almonds, balsamic vinegar and aragula

*Fromage de chèvre frais caramélisé, nectarines au romain,  
amandes grillées, balsamique du Jungfraujoch et roquette*

18.00

Melone mit Parmaschinken,  
Aprikosen und Yuzu-Honig-Vinaigrette

Melon with Parma ham, apricots and yuzu honey vinaigrette

*Melon, jambon de Parme, abricots et vinaigrette au miel-yuzu*

16.00

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

Ceviche vom Lostallo Lachs mit Tomaten,  
Gurken salsa, Guacamole und Tortillachips

Ceviche of Lostallo salmon with tomatoes, cucumber salsa, guacamole and tortilla chips

*Ceviche de saumon Lostallo, salsa tomates-concombre, guacamole et tortilla chips*

21.00

## 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 nouveaux*

Vorspeise | starter | entrée 14.50

Hauptgang | main course | plat principal 29.00

Kalte Gurkensuppe mit Joghurt,  
frischem Dill und Rauchlachsrostini

Cold cucumber soup with yogurt, fresh dill and smoked salmon crostini

*Soupe froide de concombre au yaourt, aneth frais et crostini au saumon fumé*

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  **BEO beef**  
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

LUMA Beef BBQ short ribs  
mit Coleslaw Salat und Kartoffelecken  
LUMA Beef BBQ short ribs with coleslaw and potato wedges  
*Travers de bœuf Luma BBQ, salade coleslaw et quartiers de pommes de terre*

39.50



### Lamm «Rolls Royce»

mit Tabbouleh Salat, Tzatziki, Granatapfel und Pitabrot

Lamb "Rolls Royce" with tabbouleh salad, tzatziki, pomegranate and pita bread

*Côtelettes d'agneau grillées, accompagnées de taboulé, tzatziki, grenade et pain pita*

45.00

### 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 un dal de lentilles, 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 Saisongemüse, Orangen-Hollandaise und Pommes Frites

Black Angus "Premium Beef Fillet" with seasonal vegetables, orange hollandaise and French fries

*Filet de bœuf Black Angus « Premium » accompagné de légumes de saison, 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 thaïlandais avec filet de bœuf, riz basmati, citrons verts et noix de cajou*

39.00



## Hauptgerichte Fisch

*Main dishes fish / Plat principal Poisson*

Gebratener Alpenzander auf grünen Gartenbohnen,  
Aprikosen und Thymian-Risotto

Pan-fried alpine pike-perch on green garden beans, apricots and thyme risotto  
*Filet de sandre des Alpes rôti sur haricots verts du jardin, abricots et risotto au thym*

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 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 thaïlandais 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 torréfiées, 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 jasmin, biscuits au gingembre et ratatouille de mangue*

14.50

### Pralinenflakes mit Himbeergelée und Vanillecreme

Chocolate praline flakes with raspberry gelée and vanilla cream

*Praline de flocon de riz au chocolat et noisettes, gelée de framboise et crème vanille*

8.50

### Café Gourmand

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

12.00