



Vorspeisen

Starters / Hors d'oeuvre

Herbstsalat



Salad in season / *Salade d'automne*

12.50

Kürbis-Apfel-Salat mit Nüssler,
Radicchio und gerösteten Haselnüssen



Pumpkin and apple salad with lamb's lettuce, radicchio and roasted hazelnuts

Salade de courge et de pomme avec de la mâche, chicorée rouge et noisettes grillées

14.50

Gebratene Jakobsmuschel auf Pancetta,
Erbsen-Minzen Püree und Safran-Apfel Konfit

Pan-seared scallop on pancetta, pea-mint puree and saffron-apple confit

Saint-Jacques poêlées sur de la pancetta, purée de petits pois à la menthe et confit de pommes au safran

19.00

Geräucherte Entenbrust auf Randen-Früchte-Carpaccio,
Wasabi und Yuzu-Baumnuss Vinaigrette

Smoked duck breast on beetroot-fruit carpaccio, wasabi and yuzu-walnut vinaigrette

Magret de canard fumé sur un carpaccio de betterave et de fruits, pointes de wasabi et vinaigrette au yuzu et aux noix

18.00

Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung und Rahmsauce

Puff pastry Vol-au-Vent with mushroom filling and cream sauce

Bouchée à la reine feuilletée garnie de champignons et sauce crémeuse

Vorspeise | starter

16.50

Hauptgang | main course

29.00



Grindelwalder Kaninchenleberpastete,
Apfel-Sellerie Salat und Preiselbeer Meerrettich

Local rabbit liver pâté with apple-celery salad and cranberry horseraddish

Pâté de foie de lapin de Grindelwald, salade de pomme et céleri, raifort aux airelles rouges

19.00

Auberginentatar mit Kürbiskernbrot
und eingelegten roten Zwiebeln

Eggplant tartare with pumpkin seed bread and pickled red onions

Tartare d'aubergine avec pain aux graines de courge et oignons rouges marinés



17.00

Suppen

Soups / Soupes

Geflügelkraftbrühe mit Steinpilzravioli,
Pochiertes Wachtelei und Lauchjulienne

Clear poultry consommé with porcini ravioli, poached quail egg and leek julienne

Consommé de volaille aux raviolis de cèpes, œuf de caille poché et julienne de poireau

15.00

Kürbiscremesuppe mit Amaretto
und Croutons vom hausgemachten Früchtebrot

Pumpkin soup with Amaretto and homemade fruit bread croutons

Velouté de potiron à l'amaretto avec croûtons de pain aux fruits maison



14.00



Hauptgerichte

Main dishes / Plat principal

Spätzliteller mit Pilzrahmsauce, Röstzwiebeln
und herbstlichen Beilagen



Plate of spätzli with chanterelle cream sauce and autumn sides

Assiette de spätzli maison, sauce aux bolets et garniture automnale

31.00

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

« Duett vom Reh »

Entrecôte und geschmorte Haxe

mit hausgemachten Spätzli und herbstlichen Beilagen

Venison duet: Entrecote and braised shank with homemade Spätzle and autumn sides

Duo de chevreuil: entrecôte et jarret braisé avec spätzli maison et garniture automnale

56.00



Gemspfeffer

mit hausgemachten Spätzli und herbstlichen Beilagen

Game chamois pepper stew with homemade Spätzli and autumn sides

Civet de chamois, accompagné de spätzli maison et garniture automnale

39.50

Grindelwalder

« Blanquette de lapin »

Kaninchenblanquette mit Briocheknödel und Steinpilzwirsing

Rabbit blanquette with brioche dumpling and savoy cabbage with porcini mushrooms

Blanquette de lapin, quenelles briochées et chou savoyard aux cèpes

42.00

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 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



Isländischer Polar Saibling auf getrüffelttem Kartoffelpüree,
gebackener Blumenkohl und Vanillekarotten

Icelandic Arctic char on truffled mashed potatoes, baked cauliflower and vanilla glazed carrots

*Omble chevalier d'Islande sur purée de pommes de terre trufflée,
choux fleur rôti et carottes à la vanille*

44.50

Black Tiger mit Spaghetti
an pikanter Tomaten Sugo, Rucola und Parmesan

Black Tiger prawns with spaghetti, spicy tomato sugo, rocket salad and parmesan

Crevettes géantes avec spaghetti, coulis de tomates relevé, roquette et parmesan

38.50

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



Herbstliche Beilagen sind: Rotkohl, Rosenkohl, Kürbis und Marroni

Autumnal sides: red cabbage, brussels sprouts, pumpkin and chestnuts

Garniture automnale: compote de chou rouge, choux de Bruxelles, dés de courges et marrons glacés



Süsse Kreationen

Sweets / Dessert

Williamsbirnen-Tiramisu im Glas serviert
mit Pecannuss Karamel und Minze

Williams pear Tiramisu served in a glass, with pecan nut caramel and mint
Verrine de tiramisu à la poire Williams avec caramel aux noix de pécan et menthe

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

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

Hausgemachtes Marroncake mit Zwetschgensorbet

Homemade chestnut cake with plum sorbet
Cake fait maison aux marrons, accompagné d'un sorbet à la prune

12.50

Café Gourmand

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

12.00