

Mittagskarte / Lunch

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

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

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 crèmeuse

Vorspeise | starter

16.50

Hauptgang | main course

29.00

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

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

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

Spaghetti



mit Tomaten-Basilikum Sugo und Rucola

Spaghetti with tomato-basil sauce and arugula

Spaghetti au coulis de tomates-basilic et roquette

28.00

Aspenplättli mit Trockenfleisch, Ballenberger Hauswurst, geräuchertem Speck und Grindelwalder Hobelkäse

Dried meat, sausage, bacon and sliced cheese

Planchette de l'Aspen (viande séchée, saucisse de Ballenberg, lard fumé
et rebibes de fromage de Grindelwald)

Für 1 Person 28.00

Für 2 Personen 49.00

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 Marronicake mit Zwetschgensorbet

Homemade chestnut cake with plum sorbet

Cake fait maison aux marrons, accompagné d'un sorbet à la prune

12.50