



Vorspeisen *Starters / Hors d'oeuvre*

Winterlicher Salatteller

Salad in season / *Salade hivernale*

Vorspeise <i>starter</i>	9.50		9.25 €
Hauptgang <i>main course</i>	21.50		21.00 €

Vorspeisenteller « Surf & Turf »

Geräuchertes Forellenfilet mit Rohessspeck
vom Itramer Alpschwein, Meerrettich und lauwarmer Kartoffelsalat

« Surf & Turf » as starter: Trout filet with local bacon, horseradish and potato salad

« Surf & Turf » en entrée: filet de truite avec du lard fumé d'Itramen, raifort, salade de pommes de terre

18.00 | 17.50 €

Siedfleischcarpaccio mit Selleriesalat, Äpfeln und Baumnüssen

Boiled beef carpaccio with celery salad, apple and walnuts

Carpaccio de bœuf bouilli avec une salade de céleri, pommes et noix

14.00 | 14.00 €

Gebackener Camembert auf Vollkornbrot und Cranberrykompott

Fried camembert with whole bread and stewed cranberries

Camembert frit, pain complet et compotée de canneberges

klein | *small* 11.00 | 11.00 €

gross | *large* 16.00 | 15.50 €

« Orientalische Mezze » mit Hummus, Babaganoush, Kefta, Taboulé, Falafel und Pita Brot

Mezze: variation of orient tapas: with hummus, babaganoush, kefta, taboulé, falafel and pita bread

Mezze: variation de tapas oriental: hummus, babaganoush, kefta, tabloulé, falafel et galette de pita

19.50 | 17.50 €

(auch als Vorspeise für 2 Personen geeignet)



Suppen

Soup / Soupe

Hühnerbouillon mit Gemüse, Kräutern und Pastamuscheln

Chicken broth with vegetable, herbs and pasta

Bouillon de poule avec légumes, herbes et pâte en coquillage

11.00 | 10.50 €

Zitronengras-Kokos-Creme mit Black Tiger und Granatapfel

Lemongras-Coconut cream soup with Black Tiger and pomegranate

Velouté à la citronnelle et au coco avec crevette géante et pomme grenade

14.00 | 13.50 €

Blumenkohl-Birnen-Creme mit Schabziger

Cauliflower-cream soup with Schabziger

Velouté de chou-fleur avec du Schabziger

9.50 | 9.50 €



Hauptgerichte

Main course / Plat principal

Hausgemachte Ravioli mit Ziegenkäse-Nuss-Füllung,
Wirsinggemüse und Rotweibirne

Homemade Ravioli with Goat cheese-nut filling, savoy and pear

Raviolis faits maison fourrés aux noix et fromage de brebis, accompagnés de chou et d'une poire au vin rouge

27.00 | 26.50 €

Safranrisotto mit Erbsen, Kirschtomaten und Bergkäse

Saffron Risotto with peas, tomatoes and local cheese

Risotto au safran avec petits pois, tomates cherry et fromage de l'alpage

26.00 | 25.50 €

Schweizer Bachsaibling auf Pfannengemüse,
Petersilienkartoffeln, Zitronen und Kapern

Swiss Brook Trout with vegetables in season, parsley potatoes, lemon and capers

Omble chevalier des rivières, petits légumes, pommes de terre au persil, câpres et citron

37.50 | 37.00 €

Loup de Mer auf Süsskartoffelpüree, Bohnencassoulet und Tomatensauce

Sea Bass on sweet potato puree, French bean cassoulet and tomato sauce

Loup de mer, purée de patates douces, cassoulet et sauce tomate

39.00 | 39.00 €

Original Swiss « Fish & Chips »
mit Erbsenpüree, Sauce Tartare, Zitrone und Coleslaw
(wir verwenden ausschliesslich Eglifilets/Perch filet)

Swiss Fish and Chips with pea puree, sauce tartare, lemon and coleslaw

« Fish & Chips » suisse avec des filets de perches, purée de petits pois, sauce tartare, citron et salade Coleslaw

35.00 | 35.00 €



Geschmortes Pouletcurry mit Duftreis und Cashewkernen

Chicken Curry with perfumed rice and cashew nuts

Curry de poulet braisé avec riz parfumé et noix de cashew

33.00 / 33.00 €

ASPEN Beef-, Chicken- oder Quinoaburger mit Pommes oder Salat

ASPEN beef, chicken or Quinoaburger with French fries or salad

ASPEN burger de bœuf, de poulet ou au quinoa avec frites ou salade

28.00 / 27.50 €

Black Angus « Premium Beef Filet »

Famous beef filet | Filet de bœuf Black Angus

Ladies Cut | 140gr. 48.00 / 47.50 €

Gentlemans Cut | 200gr. 58.00 / 57.50 €

ASPEN Cut | 300gr. 72.00 / 71.50 €

(Zeitbedarf: 20-30 Minuten)

mit Pfeffersauce oder Jus

Grindelwalder Schweinebraten mit Zwiebelsauce

Pork roast with an onion sauce / *Rôti de porc suisse sauce à l'oignon*

35.50 / 34.50 €

Das Rindsfilet und der Schweinebraten werden serviert mit
Kartoffelstock, Karotten und Zucchini

Above meat dishes are served with mashed potatoes, carrots and zucchini

Les viandes sont servies avec de la purée de pommes de terre, des carottes et courgettes en légume



Klassisches Kalbgeschnetzeltes
mit Tagliatelle, Zucchini und glasierten Karotten

Veal strips with tagliatelle pasta, zucchini and glazed carrots

Emincé de veau avec tagliatelle et carottes glacées

42.00 | 41.50 €

Lamm Rolls Royce mit Basmatireis,
Pfannengemüse und Tomatensauce

Lamb chops with basmati rice, vegetables in season and tomato sauce

Rolls Royce d'agneau avec riz basmati, petit légumes et sauce tomate

44.00 | 43.50 €



Süsse Kreationen

Sweets / Dessert

Grand Marnier Parfait mit Nussecken und Heidelbeeren

Grand Marnier Parfait with nuts and blueberries

Parfait au Grand Marnier avec des éclats de noisette et des myrtilles

12.50 | 12.00 €

Schokoladen-Lebkuchen-Mousse mit Kirschenkompott

Gingerbread-Chocolate-Mousse with cherries compote

Mousse au chocolat et pain d'épice avec une compotée aux cerises

11.50 | 11.50 €

Käse⁵

Bergführer/Bergkäse/Ziegenmutschli/Schaf-Weichkäse/Fette Berta

Variation of 5 local cheeses with pear bread

Variation de 5 fromages de la région, pain de poire

16.00 | 15.50 €

Café Gourmand

Coffee with a little sweet surprise / *Café gourmand – café accompagné d'une petite douceur*

9.00 | 9.00 €

Rahmglacen

Vanilla Dream

Swiss Chocolate

Caramelita

Espresso Croquant

Strawberry

Pistachio

Macadamia dolce de leche

Double Crème & Meringues

Pro Kugel | *per scoop/par boule*

Rahmzuschlag | *whipped cream/chantilly*

Sorbets

Apricot

Lemon & Lime

Raspberry & Strawberry

Passion Fruit & Mango

3.50 | 3.30 €

1.50 | 1.40 €