



## Vorspeisen

*Starters / Hors d'oeuvre*

### Saisonaler Salatteller

Salad in season / *Salade hivernale*

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

### Rindstatar mit Brioche, Wachtelei, Parmesan und Rucola

Beef Tatar with Brioche, quail egg, parmesan and rocket salad

*Tatar de bœuf, pain brioché, œuf au plat de caille, copeaux de parmesan et salade roquette*

Vorspeise   <i>starter</i>	16.00		15.50 €
Hauptgang   <i>main course</i>	29.00		28.00 €

### Gebackener Camembert auf Vollkornbrot und Cranberrykompott

Fried camembert with whole bread and stewed cranberries

*Camembert frit, pain complet et compotée de canneberges*

klein   <i>small</i>	11.00		11.00 €
gross   <i>large</i>	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 €

Cremesuppe von weissem Wurzelgemüse und grillierter Chorizo

White root vegetable cream soup with grilled chorizo

*Velouté de légumes racines accompagné de Chorizo grillé*

9.50 | 9.50 €



## Hauptgerichte

*Main course / Plat principal*

Gnocchi Malfatti auf Blattspinat, Gorgonzolasauce und Feigenkompott

Gnocchi Malfatti on leaf spinach, blue cheese sauce and fig compote

*Gnocchi Malfatti sur un lit de feuilles d'épinard, sauce au gorgonzola et compote de figues*

27.00 | 26.50 €

Grüner Spargel mit pochiertem Ei, Grillpeperoni und violette Kartoffeln

Green asparagus with poached egg, grilled paprika and violet potatoes

*Asperges vertes accompagnées d'un œuf poché, poivrons grillés et pomme de terre Violetta*

29.00 | 28.50 €

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 Süsskartoffelpürée, Bohnencassoulet und Tomatensause

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 Erbsenpürée, 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*

## Schweizer Kalbskotelette

*Swiss veal cutlet | Côtelette de veau suisse*

44.00 | 43.00 €

Das Rindsfilet und das Kalbskotelette werden serviert mit  
Rosmarinkartoffeln, Rahmwirsing und Cranberries

Above meat dishes are served with rosemary potatoes, savoy and cranberries

*Les viandes sont servies avec des pommes de terre au romarin et du chou savoyard à la crème et airelles*



In der Bouillon serviertes Siedfleisch mit Wurzelgemüse,  
Senfrüchten und Randen-Kartoffeln

Boiled beef served in bouillon with root vegetable, mustard fruits and beetroot-potatoes

*Bouillis de bœuf servi dans un bouillons avec légumes racines, fruits confits et pommes de terre à la betterave*

36.00 / 35.00 €

Rindszunge mit Kapern-Senf-Sauce, Rosinen,  
Pilawreis und Mandelbrokkoli

Beef tongue with capers-mustard-sauce, raisins, rice pilaf and broccoli with almonds

*Langue de bœuf sauce à la moutarde, câpres et raisins secs, riz pilaf et brocolis aux amandes*

34.00 / 33.00 €



## 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 €

### Hausgemachte Zitronenglace mit Minzenpesto

Homemade lemon ice cream with mint pesto

*Glace au citron faite maison avec un pesto de menthe*

11.50 | 11.50 €

### Käse<sup>5</sup>

Bergführer/Bergkäse/Ziegenmutschli/Schafweickkäse/Simmentaler Bleu

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 €