



## Vorspeisen

### *Starters / Hors d'oeuvre*

#### Kopfsalat mit Radieschen, Karotten und Parmaschinken

*Salad in season / Salade pommée du jardin avec carotte, radis et jambon de Parme*

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Vorspeise   <i>starter</i>     | 11.50   10.00 € |
| Hauptgang   <i>main course</i> | 21.50   20.00 € |

#### 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   14.50 € |
| Hauptgang   <i>main course</i> | 29.00   27.00 € |

#### Spargelsalat mit Erdbeer-Koriander-Relish und Black Tiger

*Asparagus salad with strawberry-coriander-relish and King Prawn*

*Salade d'asperge avec un relish aux fraises et à la coriandre, crevettes Black Tiger*

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Vorspeise   <i>starter</i>     | 16.00   14.50 € |
| Hauptgang   <i>main course</i> | 29.00   27.00 € |

#### « 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 orientaux: hummus, babaganoush, kefta, tabloulé, falafel et galette de pita*

21.00 | 20.00 €

*(auch als Vorspeise für 2 Personen geeignet)*

## Suppe

### *Soup / Soupe*

#### Kartoffel-Bärlauch-Creme mit Apfel-Tempura

*Potato-wild garlic-cream soup with apple tempura*

*Velouté de pommes de terre – ail des ours avec un tempura de pommes*

11.50 | 10.00 €



## Hauptgerichte

*Main course / Plat principal*

### Pesto-Malfatti mit Tomaten-Concassée

Pesto Malfatti with tomato ragout  
*Malfatti au pesto, concassée de tomates*

27.00 | 25.00 €

### Glasiertes Spargelduett mit Violetta-Kartoffeln, Sauce Hollandaise und konfierte Kirschtomate

Glazed asparagus with violetta potato, sauce Hollandaise and confit cherry tomato  
*Duo d'asperges avec pommes de terre violetta, sauce hollandaise et confis de tomates cerise*

29.00 | 27.00 €

### Lachsfilet auf Bärlauchrisotto und Rhabarberkompott

Salmon filet on wild garlic risotto and rhubarb compote  
*Filet de saumon, risotto à l'ail des ours et compote de rhubarbe*

36.50 | 35.00 €

### Panierte Scholle auf weissem Spargelgemüse, Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

Breaded plaice filet, white asparagus, potatoes tossed in butter and sauce Hollandaise  
*Filet de carrelet pané, asperges, pomme de terre, sauce hollandaise*

39.00 | 36.00 €

### 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 | 26.50 €



## Black Angus « Premium Beef Filet »

*Famous beef filet | Filet de bœuf Black Angus*

|                         |       |           |
|-------------------------|-------|-----------|
| Ladies Cut   140gr.     | 48.00 | / 45.00 € |
| Gentlemans Cut   200gr. | 58.00 | / 53.50 € |
| ASPEN Cut   300gr.      | 72.00 | / 67.00 € |

*(Zeitbedarf: 20-30 Minuten)*

## Schweizer Kalbskotelette

*Swiss veal cutlet | Côtelette de veau suisse*

46.00 / 42.00 €

## Am Stück gegartes Schweinefilet

*Roast pork filet | Filet de porc cuit en une seule pièce*

36.00 / 33.00 €

Die Filets (Rind und Schwein) sowie das Kalbskotelette werden serviert mit Frühlingsgemüse, jungen Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Morcheln

*Above meat dishes are served with young potatoes, vegetables in season, sauce Hollandaise and morels*

*Les filets (bœuf et porc) ainsi que la côtelette sont servis avec des légumes printaniers, pommes de terre nouvelles, sauce hollandaise et sauce aux morilles*

## Geschmortes Pouletcurry mit Duftreis und Cashewkernen

*Chicken Curry with perfumed rice and cashew nuts*

*Curry de poulet et légumes braisés, riz parfumé et noix de cashew*

33.00 / 31.00 €

## Rindszunge mit Kapern-Senf-Sauce, Rosinen, Pilawreis und Frühlingsgemüse

*Beef tongue with capers-mustard-sauce, raisins, rice pilaf and vegetables in season*

*Langue de bœuf sauce à la moutarde, câpres et raisins secs, riz pilaf, légumes printaniers*

34.00 / 32.00 €



## Süsse Kreationen

*Sweets / Dessert*

### Gebackenes Schokoladen-Kokos-Glace mit Mango und Himbeeren

Baked Chocolate-Coconut-Ice cream with mango and raspberries

*Boule de glace au chocolat et coco frite avec des mangues et des framboises*

12.50 | 12.00 €

### Hausgemachtes Zitronencake mit Sauerrahmglace, marinierten Erdbeeren und Minze

Homemade lemon cake with sour cream ice cream, marinated strawberries and mint

*Cake au citron fait maison, glace à la crème acidulée, fraises marinées et 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 accompagné de 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 scoup/par boule*

Rahmzuschlag | *whipped cream/chantilly*

#### Sorbets

Apricot

Lemon & Lime

Raspberry & Strawberry

Passion Fruit & Mango

3.50 | 3.30 €

1.50 | 1.40 €