



## Vorspeisen / starters

Kopfsalat mit Parmaschinken <i>Salad in season with Parma ham (green leaf salad)</i>	Vorspeise / starter Hauptgang / main course	11.50 21.50
Kartoffel-Bärlauch-Crème mit Apfel-Tempura <i>Potato-wild-garlic cream soup with apple tempura</i>		11.50
Rindstatar mit Brioche, Wachtelei, Parmesan und Rucola <i>Beef Tatar with Brioche, quail egg, parmesan and rocket salad</i>	Vorspeise / starter Hauptgang / main course	16.00 29.00
Spargelsalat mit Erdbeeren, Koriander und Black Tiger <i>Asparagus salad with strawberries, Coriander and King Prawn</i>	Vorspeise / starter Hauptgang / main course	16.00 29.00
Orientalische Mezze Hummus, Babaganoush, Kefta, Taboulé, Falafel und Pita Brot <i>Mezze: variation of oriental tapas: Humus, Babaganoush, Kefta, Taboulé, Falafel and Pita bread</i>		21.00

## Passend zu einem Glas Wein

Ein Aspenplättli mit Trockenfleisch, Hauswurst, geräuchertem Speck und Grindelwalder Hobelkäse <i>ASPEN platter with dried meat, sausage, smoked bacon and grated local alpine cheese</i>	für 1 Person   <i>for 1 person</i> für 2 Personen   <i>for 2 people</i>	27.00 42.00
Portion Hobelkäse <i>Grated local alpine cheese</i>		18.50



## Klassiker / classics

Malfatti mit Bärlauchpesto und Tomaten-Concassée <i>Malfatti with wild garlic pesto and tomato ragout</i>		27.00
Geschmortes Poulet-Curry mit Duftreis und Cashewkernen <i>Chicken curry with perfumed rice and cashew nuts</i>		33.00
Paniertes Schollenfilet auf weissem Spargelgemüse, Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise <i>Breaded plaice filet, white asparagus, potatoes tossed in butter and sauce hollandaise</i>		39.00
Rindszunge mit Kapern-Senf-Sauce, Rosinen, Pilawreis und Frühlingsgemüse <i>Beef tongue with capers-mustard-sauce, raisins, rice pilaw and vegetables in season</i>		34.00
ASPEN Beef-, Chicken- oder Quinoaburger mit Pommes oder Salat <i>ASPEN Beef Burger with French Fries or salad</i>		28.00
Black Angus « Premium Beef Filet » mit jungen Kartoffeln, Frühlingsgemüse und Sauce Hollandaise <i>Premium beef filet with young potatoes, vegetables in season and sauce Hollandaise</i>	20-30 min	140gr 48.00 200gr 58.00 300gr 72.00
ASPEN Clubsandwich mit Pommes oder Salat <i>Club-Sandwich with French Fries or salad</i>		28.00
Spargelduett mit Violetta-Kartoffeln, Sauce Hollandaise und konfierte Kirschtomaten <i>Glazed asparagus with violetta potato, sauce Hollandaise and confit cherry tomatoes</i>		29.00
Penne Arrabbiata		21.50
Penne Carbonara / <i>white sauce</i>		22.50
Penne mit Pesto, Krevetten und Tomatenconcassée <i>Penne with pesto, shrimps and tomato sauce</i>		25.50

- Fleischdeklaration auf der Abendkarte
- Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal!



## Food Corner for Kids (bis 14j.)

Kleiner Kindersalat <i>Kids salad</i>	6.00
Dschungeltiere mit Gemüse und Pommes <i>Chicken nuggets with vegetables and French Fries</i>	12.50
Toast Hawaii, Schinken, Käse, Ananas, Pommes oder Salat <i>Toast Hawaii with ham, cheese, pineapple, served with French fries or salad</i>	12.00
Kinder Burger (Rind oder Poulet) mit Pommes oder Salat <i>Kids burger (beef or chicken) with French fries or salad</i>	14.00
Penne Napoli / <i>Penne with tomato sauce</i>	9.00
Penne Carbonara / <i>Penne carbonara with white sauce</i>	10.50

## Desserts / desert

Hausgemachtes Zitronencake mit Sauerrahmglace, Mango und Himbeeren <i>Homemade lemon cake with sour cream ice cream, mango and raspberries</i>	12.50
Café Gourmand <i>Coffee with a little sweet surprise</i>	9.00
Ein Stück hausgemachter Kuchen (wechselnd) <i>Homemade cake</i>	6.00
	mit Rahm + 1.50