



Vorspeisen *Starters / Hors d'oeuvre*

Saisonsalat

Salad in season / *Salade de saison*

Grün green leaf <i>verte</i>	10.50 / 10.00 €
Gemischt mixed <i>mixte</i>	12.50 / 12.00 €

Sommerliches Rindstatar mit Wachtelei, Parmesan und Chicorée

Beef Tatar with quail egg, parmesan and chicory

Tatar de bœuf, œuf au plat de caille, copeaux de parmesan et salade chicorée

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

Matjesfilets nach Hausfrauenart mit Rogen, Sauerrahm und Kartoffelchips

Young herring fillets with roe, sour cream and potato chips

Filet de hareng avec des œufs de poissons, crème acidulée et chips de pomme de terre

14.50 / 14.00 €

Siedfleischsalat mit Honig-Senf-Dressing, Rohkostjulienne und Meerrettich

Boiled beef salad with honey-mustard-sauce, vegetable sticks and horseradish

Salade de bouilli de bœuf avec une vinaigrette au miel et à la moutarde, julienne de légumes crus et raifort

Vorspeise <i>starter</i>	13.00 / 14.00 €
Hauptgang <i>main course</i>	28.00 / 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)



Suppen

Soups / Soupes

Sommerlich pikante Ananas-Gurkenkaltschale mit Randen
und in der Reiswaffel servierter Flusskrebs

Cold and spicy pineapple-cucumber soup with beetroot and crayfish

Soupe froide de concombre – ananas épicée accompagnée de betteraves et écrevisses marinées

15.50 | 15.00 €

Gelbe Linsencreme mit Auberginen und Joghurt

Green lentil cream soup with eggplant and yoghurt

Crème de lentilles avec des aubergines et du yaourt nature

11.00 | 11.00 €



Hauptgerichte

Main course / Plat principal

Pesto-Penne mit Tomaten-Concassée

Pesto Penne with tomato ragout

Penne au pesto, concassée de tomates

26.00 | 25.50 €

Pesto-Penne mit Tomaten-Concassée und Black Tiger

Pesto Penne with tomato ragout and Black Tiger

Penne au pesto, concassée de tomates et crevettes Black Tiger

29.00 | 28.50 €

Hausgemachte Gnocchi mit Spinat, Pfifferlingen und Frischkäserahm

Homemade Gnocchi with spinach, chanterelles and cream cheese

Gnocchi faits maison avec épinards, chanterelles et crème de fromage frais,

28.00 | 27.50 €

Im Pergamentpapier servierter Wolfsbarsch mit Limetten, Banane, Rohessspeck und Kirschtomaten, dazu Safranrisotto

Sea bass with limes, banana, bacon, cherry tomatoes and saffron risotto

Loup de mer en papillote, limette, banane, lard cru et tomates cerises, accompagné d'un risotto au safran

42.50 | 42.00 €

Schweizer Lachsforelle mit Wurzelgemüsejulienne, Violetta-Kartoffeln und Fischfond-Pernodsauce

Swiss salmon trout with root vegetable, violet potatoes and fish stock – Pernod sauce

Filet de truite saumonée, julienne de légumes racine, pommes de terre violette, fond de poisson au Pernod

39.00 | 38.00 €



Geschmortes Pouletcurry mit Duftreis und Tempura Banane

Chicken Curry with perfumed rice and tempura banana

Curry de poulet et légumes braisés, riz parfumé et banane tempura

33.00 | 32.00 €

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 €

Rindszunge mit Rosinen-Senf-Sauce, Sommergemüse, Stielkapern und Duftreis

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

Langue de bœuf, sauce à la moutarde et raisins secs, légumes d'été, câpres et riz parfumé

34.00 | 32.00 €

« Summer-Special »

in summer season only | seulement en été

Folgende Fleischgerichte können auch als « Light-Version » bestellt werden.
Statt den erwähnten Beilagen wird ein gemischter Salat serviert.

The following meat dishes can also be ordered with a mixed salad only

Vous pouvez commander les plats qui suivent en version légère,
c'est-à-dire avec une grande et belle salade mêlée ...

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*

48.00 | 47.50 €

Lamm « Rolls Royce »

Lamb cutlets / *Rack d'agneau*

42.00 | 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), das Kalbskotelette sowie das Lamm werden serviert mit:
Rosmarinkartoffeln, Kräutersalsa und Grillgemüse

Above meat dishes are served with rosemary potatoes, grilled vegetables and herbs salsa

Les viandes sont servies avec des pommes de terre au romarin, sauce aux herbes et légumes grillés



Süsse Kreationen

Sweets / Dessert

Itramer Ziegenmilch-Kirsch-Glace mit Minze und Aprikosenkompott

Local goat milk-cherry-ice cream with mint and apricot compote

Glacé à la cerise et au lait de chèvres d'Itramen, compote d'abricots et menthe

11.50 | 11.50 €

Hausgemachtes Zitronen Tartelette mit Waldbeeren

Homemade lemon tartelette with wild berries

Tartelette au citron faite maison avec des baies des bois

12.50 | 12.50 €

Griechischer Joghurt mit Früchten, Beeren, Minze, Honig und Nusscaramel

Greek yoghurt with fruits, berries, mint, honey and nuts caramel

Yaourt grecque avec des fruits, baies, menthe, miel et noix au caramel

13.50 | 13.50 €

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 €