



Vorspeisen / starters

Herbstsalat Salad in season <i>Salade verte automnale</i>	9.5
Nüsslersalat mit Speck, Ei und French Dressing Lamb's lettuce with bacon, egg and french dressing <i>Salade doucette avec des lardons et des œufs</i>	14.5
Rindszungencarpaccio mit Radieschen und Senfdressing Beef tongue carpaccio with radish and mustard dressing <i>Carpaccio de langue de bœuf avec des câpres, une vinaigrette à la moutarde et du pain complet</i>	13
Wildgeflügelconsommée mit Hagebuttenravioli und Petersilie Game bird consommé with rosehip ravioli and parsley <i>Consommé de gibier à plumes avec des raviolis aux sureaux et du persil</i>	11
Selleriecremesuppe mit Frutiger Stör und Kaviar Celery cream soup with Frutiger sturgeon and caviar <i>Velouté de céleri avec un filet d'esturgeons et du caviar de Frutigen</i>	14
Kleine Käsevariation vom Jumi aus Boll Variation of cheese with pear bread / <i>Variation de fromages de chez Jumi</i>	16

Vegetarisch / vegetarian

Oberländer Spätzliteller mit einer feinen Pilzrahmsauce Local spätzle pan with creamy mushroom sauce <i>Assiette de spätzli avec une sauce aux champignons</i>	24.5
Gemischtes Pilzrisotto mit Preiselbeeren, Parmesan und Trüffel Risotto with mixed mushrooms, cranberries, Parmesan and truffle <i>Risotto aux champignons avec des airelles, du parmesan et des truffes</i>	27
« La Sanglée des Couardise » von Jumi Warmer Rotschmierkäse mit Kartoffeln und Salatbouquet Warm red soft cheese with potatoes and salad bouquet <i>Fromage à pâte molle de Jumi gratiné au four, pomme de terre et salade</i>	28



Klassiker / classics

Ein Aspenplättli mit Trockenfleisch, Hauswurst, geräuchertem Speck und Grindelwalder Alpkäse	für 1 Person für 2 Personen	27 42
<i>Cold plate with dried meat, sausage, bacon and grated cheese</i>		
<i>Une assiette froide avec de la viande séchée, du lard fumé, une saucisse sèche de la région et des rebibes de fromage</i>		
Portion Hobelkäse Grated local alpine cheese		18.5
<i>Une assiette de rebibes de fromage des alpages bernois</i>		
Penne	Napoli Carbonara Krevetten prawns	26 29
Grindelwalder Schweinskotelett mit Spätzli und herbstlichen Beilagen		29
<i>Pork steak with homemade Spätzle and autumnal garnishes</i>		
<i>Côtelette de porc avec des spätzli maison et légumes automnales</i>		
ASPEN Beef-, Chicken oder Quinoa-Burger mit Pommes oder Salat		26
<i>ASPEN Beef Burger with French Fries or salad</i>		
<i>Aspen Burger de bœuf deluxe avec frites ou salade</i>		
ASPEN Clubsandwich mit Pommes oder Salat		26
<i>Club-Sandwich with French Fries or salad</i>		
<i>Aspen Club Sandwich avec frites ou salade</i>		
Wildbratwurst mit Spätzli und herbstlichen Beilagen		28
<i>Game Bratwurst with homemade Spätzle and autumnal garnishes</i>		
<i>Saucisse de gibier avec des spätzli maison et légumes automnales</i>		
Gemspfeffer mit Spätzli und herbstlichen Beilagen		32
<i>Jugged chamois with spätzle and autumnal garnishes</i>		
<i>Civet de chamois avec des spätzli maison, et légumes d'automne</i>		



Desserts / desert

„Coupe Nesselrode“ mit Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Rahm	klein	9.5
	gross	12.5
<i>Coupe Nesselrode with marron glacé, vanilla ice cream and meringue</i>		
<i>Coupe Nesselrode, vermicelles de marrons, meringue et glace vanille</i>		
Vermicelles		9.5
Marron glacé		
<i>Vermicelles de marrons avec de la chantilly</i>		
Ein Stück hausgemachter Kuchen (wechselnd)		6
Home made cake	mit Rahm	+1.5
<i>Une tranche de cake ou de gâteau aux fruits fait maison</i>		
	avec chantilly	

Gerne zeigen wir Ihnen auch unsere Dessertkarte!

Falls Sie keinen grossen Hunger mehr haben können Sie selbstverständlich auch einzelne Eiskugeln bestellen.

Folgende Gaumenfreuden stehen zur Auswahl:

Milch / Rahm

Vanilla dream

Swiss Chocolate

Caramelita

Espresso croquant

Erdbeere

Pistachio

Macadamia dulce de leche

Double crème & meringues

Yoghurt

Sorbets

Apricot

Lemon & Lime

Himbeere & Erdbeere

Passionsfrucht

Pro Kugel 3.50

par boule 3.50

mit Rahm + 1.50

avec chantilly + 1.50

Fleischdeklaration auf der Abendkarte ersichtlich