



Vorspeisen

Starters / Hors d'oeuvre

Herbstlicher Blattsalat mit karamellisierten Kürbiskernen

Salad in season / Salade verte automnale avec des graines de courge caramélisées

9.50 | 9.00 €

Nüsslersalat mit Speck, Ei und French Dressing

Lamb's lettuce with bacon, egg and french dressing / Salade doucette avec des lardons et des œufs

14.50 | 14.00 €

« La Sanglée des Couardise »

Warmer Rotschmierkäse von Jumi mit Apfelschnitzen und Trauben

Warm red soft cheese from Jumi with apple slices and grapes

Fromage à pâte molle de chez Jumi gratiné au four et accompagné de morceaux de pommes et grains de raisin

15.50 | 15.00 €

Rindszungencarpaccio mit Radieschen, Kapern,
Senfdressing und Vollkornbrot

Beef tongue carpaccio with radishes, capers, mustard dressing and whole meal bread

Carpaccio de langue de bœuf avec des câpres, une vinaigrette à la moutarde et du pain complet

13.00 | 12.50 €

Orientalischer Randen-Hummus und Pitabrot

Hummus with beetroot and pita bread

Hummus oriental à la bettrave avec du pain pita

10.50 | 10.00 €



Suppen

Soups / Soupes

Wildgeflügelconsommée mit Hagebuttenravioli und Petersilie

Game bird consommé with rosehip ravioli and parsley

Consommé de gibier à plumes avec des raviolis aux sureaux et du persil

11.00 | 10.50 €

Selleriecreme mit Frutiger Stör und Kaviar

Celery cream soup with Frutiger sturgeon and caviar

Velouté de céleri avec un filet d'esturgeon et du caviar de Frutigen

14.00 | 13.50 €



Hauptgerichte

Main dishes / Plat principal

Gemischtes Pilzrisotto mit Preiselbeeren, Parmesan und Trüffel

Risotto with mixed mushrooms, cranberries, Parmesan and truffle

Risotto aux champignons avec des airelles, du parmesan et des truffes

27.00 | 26.50 €

Oberländer Spätzliteller mit Pilzrahmsauce und Herbstgemüse

Local Spätzle pan with creamy mushroom sauce and vegetables in season

Assiette de spätzli avec une sauce aux champignons et des légumes d'automne en garniture

24.50 | 24.00 €

Saltimbocca von der Jakobsmuschel im Rohessspeckmantel,
Erbsen-Minzen-Püree, Safranbirne und Mandeln

Scallop Saltimbocca wrapped in raw bacon with a pea and mint puree, saffron pear and almonds

Saltimbocca de coquilles St-Jacques dans un manteau de lard cru, purée de petit-pois mentholée, poire au safran

42.00 | 40.00 €

« Autumn Surf & Turf »

Herbstliches Surf & Turf mit Zanderfilet und Hirsch Osso Bucco,
glasierter Weisskohl, Serviettenknödel und Kürbis

Surf & turf with pike perch filet and Deer osso bucco, glazed white cabbage, dumplings and pumpkin

Filet de sandre et osso bucco de cerf, chou blanc glacé, Serviettenknödel et courge

38.00 | 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 | 26.00 €

« GAME Burger DeLuxe »

Im Laugenbun servierter Herbstburger mit Rehplätzli, Wildspeck, Röstzwiebeln, mariniertes Rotkohl, Wachtelei und getrüffeltes Pommes Frites mit Grana Padano

Seasonal Deluxe-Burger / Venison / Game bacon / Roasted onions / quail egg /

French Fries with truffle / Grana Padano

Dans un petit pain bretzel, une escalope de chevreuil, du lard, des oignons confits, du chou rouge et un œuf au plat de caille, en accompagnement des frites à la truffe et au parmesan Grana Padano

33.00 | 31.00 €

Grindelwalder Schweinskotelette mit hausgemachten Spätzli und herbstlichen Beilagen

Local pork cutlet with Spätzle and autumnal garnishes

Côtelette de porc de Grindelwald accompagnée de spätzli fait maison et garniture automnale

29.00 | 28.00 €

Black Angus « Premium Beef Filet »

Black Angus beef filet | Filet de bœuf Black Angus

Ladies Cut | 140gr. 46.00 | 45.50 €

Gentleman's Cut | 200gr. 56.00 | 55.00 €

ASPEN Cut | 300gr. 68.00 | 67.00 €

(Zeitbedarf: 20-30 Minuten)

Rehgeschnetztes mit Preiselbeerrahmsauce, hausgemachten Spätzli und herbstlichen Beilagen

Sliced game with homemade Spätzle and autumnal garnishes

Emincé de chevreuil, sauce aux airelles accompagné de spätzli fait maison et garniture automnale

36.00 | 35.00 €



Gemspfeffer mit hausgemachten Spätzli und herbstlichen Beilagen

Jugged chamois with Spätzle and autumnal garnishes

Civet de chamois accompagné de spätzli fait maison et garniture automnale

32.00 | 31.00 €

Rosa gegartes Rehrückenfilet mit hausgemachten Spätzli und herbstlichen Beilagen

Venison fillet with Spätzle and autumnal garnishes

Filet de chevreuil accompagné de spätzli fait maison et garniture automnale

42.00 | 41.00 €

Hirschentrecôte « Rolls Royce » 250gr. mit hausgemachten Spätzli und herbstlichen Beilagen

Deer Entrecote with Spätzle and autumnal garnishes

Rolls Royce de cerf accompagné de spätzli fait maison et garniture automnale

45.00 | 44.00 €

Herbstliche Beilagen: Rosenkohl, Marroni, Rotkabis und Wildjus.
Statt Spätzli können auch Reis oder Pommes Frites bestellt werden!

Autumnal garnishes: Brussels sprouts, chestnut, red cabbage and jus

Garniture automnale : Choux de Bruxelles, marrons glacés, chou rouge et jus chasseur

À la place des spätzli nous pouvons vous servir du riz ou des frites



Süsse Kreationen

Sweets / Dessert

Warmes Rahmcaramel im Apfel serviert

Warm caramel cream served in an apple

Caramel à la crème fait maison fondu dans une pomme

12.00 / 10.50 €

Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Rahm

Coupe Nesselrode with marron glacé, vanilla ice cream, meringue and whipped cream

Coupe Nesselrode avec vermicelles de châtaignes, meringue, glace vanille et chantilly

Kleine Portion | small / *petite* 9.50 / 9.50 €

Normale Portion | normal 12.50 / 12.50 €

Vermicelles

Marron glacé / *Vermicelles de marrons avec de la chantilly*

9.50 / 9.00 €

Kleine Käsevariation von Jumi aus Boll

Variation of local cheese with pear bread

Variation de fromages de chez Jumi

16.00 / 15.50 €

Café Gourmand

Coffee with a little sweet surprise / *Café gourmand – un café accompagné d'une petite douceur*

9.00 / 9.00 €