

Speisekarte

mit winterlichen Genüssen

Menu

with unique culinary delights



CH-3818 Grindelwald
Tel +41 33 854 4000
web: www.hotel-aspen.ch
mail: info@hotel-aspen.ch



Monatsspezialitäten im Februar *Our specialities in February*

Vorspeisen / *starters*

		SFr.	€
Winterlicher Salatteller	als Vorspeise	8.50	7.40
<i>Salad in season</i>	<i>etwas grösser</i>	12.50	10.85
Tatar vom Kalbsfilet mit Apfel-Wasabi-Shot, Randencarpaccio, Forellenkaviar, Pumpernickel und gebackenen Stielkapern		19.50	16.90
<i>Veal tartar on beetroot carpaccio, trout caviar, pumpernickel bread and capers</i>			
Tomaten-Ingwer-Crème mit knusprigem Mozzarella und Basilikumrahm		12.00	10.45
<i>Tomato-Ginger-Soup with crispy Mozzarella cheese and basil cream</i>			

Hauptgerichte / *main courses*

Winterkabeljau auf schwarzem Risotto mit Lauchgemüse, Chorizo und Apfelkonfit		38.50	33.50
<i>Codfish in season on black risotto, leek vegetable, chorizo and Apple jam</i>			
Hausgemachte Salbeignocchis in Zitronenbutter gebraten, auf Champignon-Peperoni-Ratatouille mit Bergkäse und Haselnüssen		26.50	23.00
<i>Homemade Sage Gnocchi in lemon butter, Ratatouille, local cheese and hazelnuts</i>			
Geschmortes Grindelwalder Rindsbäckchen		34.00	29.60
<i>Braised local beef cheeks</i>			
Am Knochen gereiftes Schweinesteak (Swiss Gourmet Porc)		35.50	31.00
<i>Bone matured pork steak</i>			
Am Knochen gereiftes Hohrückensteak (Swiss Gourmet Beef)			
<i>Bone matured beef steak</i>			
LADY'S CUT	200gr	48.00	41.70
GENTLEMEN'S CUT	300gr.	56.00	48.70
Grindelwalder Rindsfilet			
<i>Famous beef filet of Grindelwald</i>			
LADY'S CUT	140gr.	49.00	42.60
GENTLEMEN'S CUT	200gr.	58.00	50.40

Alle Fleischgerichte serviert mit Pastinakencroutons, Vanillekarotten, Erbsenpüree und Violetta-Chips
All meat dishes are served with parsnip croutons, vanilla carrots, pea puree and violet potato chips

▷ **Weitere Gerichte finden Sie auch auf unserem täglich wechselndem 4-Gang-Menu**
▷ *Other dishes can also be found on our daily changing 4-course menu*

Süsse Kreationen / *sweet creations*

	SFr.	€
Im Glas serviertes Blaubeer-Macadamia-Cheesecake mit Zimtblüten und Orange <i>Blue Berry-Macadamia-Cheesecake with cinnamon leaves and orange</i>	9.50	8.60
Exotische Früchte-Minestrone mit Kerbel-Limettensorbet <i>Exotic fruit-minestrone with chervil-lime-sorbet</i>	11.50	10.40
Kleine Käsevariation mit Früchtebrot <i>Variation of local cheese with fruit bread</i>	16.00	14.50
Café Gourmand <i>Kaffee mit einer kleinen süssen Überraschung / Coffee with a little sweet surprise</i>	9.00	8.20

Falls Sie keinen grossen Hunger mehr haben können Sie selbstverständlich auch einzelne Eiskugeln bestellen. Folgende Gaumenfreuden stehen zur Auswahl:

Milch / Rahm

Vanille / *vanilla*
Braune Schokolade / *brown chocolate*
Karamel / *caramel*
Kaffee / *coffee*
Stracciatella / *stracciatella*
Minze-Schokolade / *mint chocolat*
Walnuss / *walnut*
Pistache / *pistacio*

Sorbets

Blutorange / *blood orange*
Zwetschgen / *plum*
Cassis
Limetten / *lime*
Kirschen / *cherry*
Erdbeer / *strawberry*
Mango / *mango*

Pro Kugel	3.50	3.20
Rahmzuschlag	1.50	1.35
Sorbet mit Schuss	7.00	6.40

INFO: Bei Bezahlung in Euro gilt der aktuelle Tageskurs, Rückgeld in Schweizer Franken