



## Vorspeisen / starters

<b>Sommersalat</b> 🕒 <i>Salad in season with fruits, berries and kernels</i>	Grün / green leaf Hauptgang / main course	<b>10.50</b> <b>24.50</b>
<b>Schweizer Grand Crû Schinken mit Pecorino, Nüsslersalat und Aprikosen</b> <i>Swiss Grand Crû ham with pecorino, lambs lettuce, apricots and croutons</i>	Vorspeise / starter Hauptgang / main course	<b>15.00</b> <b>31.00</b>
<b>Melonensalat mit Feigen, Orangenfilets, Fetakäse, Oliven und Rucola</b> <i>Melon salad with figs, orange slices, Feta cheese, olives and rocket salad</i>		<b>13.50</b>
<b>Taboulé Salat – Petersilie, Minze, Tomate und Pita Brot</b> <i>Tabouleh salad – parsley, mint, tomato and Pita bread</i>		<b>14.50</b>
<b>« Orientalische Mezze »</b> 🕒 Hummus, Babaganoush, Kefta, Taboulé, Falafel und Pita Brot <i>Mezze: variation of oriental tapas: Humus, Babaganoush, Kefta, Taboulé, Falafel and Pitabread</i>		<b>21.00</b>
<b>Apfel-Randen Gazpacho mit Burrata und Chiabattachips</b> <i>Beetroot-Apple-Gazpacho with burrata and chiabatta chips</i>		<b>15.00</b>
<b>Tomaten-Mais-Crème mit Tortillas, Guacamole und Sauerrahm</b> 🕒 <i>Tomato-Corn-Soup with tortillas, guacamole and sour cream</i>		<b>12.50</b>

## Passend zu einem Glas Wein

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



## Klassiker / classics

<b>Gemüsecurry mit Duftreis und gebackener Banane</b> 🕒	<b>26.00</b>
<i>Vegetable Curry with rice and backed Banana</i>	
<b>ASPEN Beef-, Chicken- oder Fischburger</b> 🕒	<b>28.00</b>
<b>mit Pommes oder Salat</b>	
<i>ASPEN Beef-, Chicken- or Fish Burger with French Fries or salad</i>	
<b>Schweizer Lachsforelle aus dem Smoker, Orangen-Linsen, Wurzelgemüse, Meerrettich und Gurkencarpaccio</b>	<b>36.00</b>
<i>Smoked and braised Swiss Salmon Trout, orange-lentils, root vegetable, horseradish and cucumber carpaccio</i>	
<b>Pesto Penne mit Tomaten-Concassée</b> 🕒	<b>23.50</b>
<i>Pesto penne with tomato ragout</i>	
<b>Penne mit Meeresfrüchten, Zitrone und Basilikum</b> 🕒	<b>29.00</b>
<i>Penne with seafood, lemon and basil</i>	
<b>Geschmortes Lammcurry mit Duftreis, Blumenkohl und Erdnüssen</b>	<b>34.00</b>
<i>Lamb Curry with perfumed rice, cauliflower and peanuts</i>	
<b>ASPEN Clubsandwich mit Pommes oder Salat</b> 🕒	<b>28.00</b>
<i>Club-Sandwich with French Fries or salad</i>	
<b>In Panco paniertes Schweinskotelette mit Petersilienkartoffeln, Marktgemüse und Basilikum Aioli</b>	<b>35.00</b>
<i>Breaded swiss pork cutlet with vegetables in season, parsley potatoes and basil aioli</i>	

**Fleisch- und Fischdeklaration auf der Abendkarte**



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

<b>Kleiner Kindersalat</b> <i>Kids salad</i>	<b>6.00</b>
<b>Dschungeltiere mit Gemüse und Pommes</b> <i>Chicken nuggets with vegetables and French Fries</i>	<b>12.50</b>
<b>Kinder Burger (Rind oder Poulet) mit Pommes oder Salat</b> <i>Kids burger (beef or chicken) with French fries or salad</i>	<b>14.00</b>
<b>Penne Napoli / Penne with tomato sauce</b>	<b>9.00</b>
<b>Croque Monsieur mit Gemüsesticks und Cocktailsauce</b> <i>Croque Monsieur toast with vegetable sticks and cocktail sauce</i>	<b>10.50</b>

## Desserts / desert

<b>Mandelmilchsorbet mit Pfirsichkompott, Himbeeren und Pistazien</b> <i>Almond milk sorbet with stewed peaches, raspberries and pistachios</i>	<b>12.50</b>
<b>Café Gourmand</b> <i>Coffee with a little sweet surprise</i>	<b>9.00</b>
<b>Spaghetti Eis mit Erdbeercoulis, Schokoladenraspel, 🕒 Minze und Basilikum</b> <i>Spaghetti Ice Cream with strawberry coulis, chocolate flakes, mint and basil</i>	<b>13.50</b>
<b>Ein Stück hausgemachter Kuchen (wechselnd)</b> <i>Homemade cake</i>	<b>6.00</b> mit Rahm <b>+ 1.50</b>