



Vorspeisen

Starters / Hors d'oeuvre

Winterlicher Salatteller (Blattsalat)

Salad in season / *Salade verte garnie*

Vorspeise <i>starter</i>	9.50	9.25 €
Hauptgang <i>main course</i>	16.00	21.00 €

Geräucherter Stör aus Frutigen mit seinem Kaviar, kleine Kartoffelrösti, Wachtelei, Gurkenspaghetti und Randencreme

Smoked Swiss sturgeon on caviar, potato rösti, quail egg, cucumber spaghetti and beetroot cream
*Filet d'espadon fumé de Frutigen et son caviar, roesti, œuf au plat de caille, spaghetti de concombre
et crème de betterave*

17.50 | 16.50 €

Burrata auf grilliertem Broccolino, Grand Crû Schinken, Baumnussbrösel und Portweinfeigen

Burrata with grilled broccolino, grand cru ham, nuts and port wine figs
Burrata, jambon Grand Crû, broccolino grillé avec des éclats de noix et des figues au Porto

15.00 | 14.00 €

« La Sanglée des Couardise » Warmer Rotschmierkäse von Jumi mit Gemüsewürfel und Apfel-Birne-Marmelade

Warm red soft cheese from Jumi with apple-pear-jam and vegetable cubes
Fromage à pâte molle de chez Jumi gratiné au four, dés de légumes et confit de pomme-poire

15.50 | 15.00 €



Suppen

Soup / Soupe

Hühnerbouillon mit Nudeln, Petersilie, Eigelb und Wurzelgemüsejulienne

Chicken broth with noodles, parsley, egg and root vegetable

Bouillon de volaille avec nouilles, persil, jaune d'œuf et julienne de légume racine

11.00 | 10.50 €

Erbesen-Minze-Creme
mit Tandoori-Joghurt und Pitabrot

Pea-mint-cream soup with tandoori yoghurt and pita bread

Velouté de petit pois et menthe affiné d'un yaourt tandoori et du pain Pita

14.00 | 13.50 €



Hauptgerichte

Main course / Plat principal

Hausgemachte Ravioli mit Ziegenkäse-Nuss-Füllung, Wirsinggemüse und Preiselbeeren

Homemade Ravioli with Goat cheese-nut filling, savoy cabbage and cranberries

Raviolis faits maison fourrés aux noix et fromage de brebis, accompagnés de choux savoyard et airelles

27.00 | 26.50 €

Spaghetti im Basilikumrahm mit Rauchlachs und Gemüsestreifen

Spaghetti with basil cream, smoked salmon and vegetables

Spaghetti sauce à la crème et basilique, saumon fumé et lamelles de légumes

28.50 | 27.00 €

Im Zitronen-Salbei-Butter geschwenkte Kartoffelgnocchi mit Haselnüssen, Rucola und konfierten Kirschtomaten

Homemade gnocchi with hazelnuts, rocked salad and cherry tomatoes

*Gnocchi rôtis dans un beurre de sauge et citron, accompagnés d'éclats de noisette,
roquettes et tomates cerises confites*

26.00 | 25.00 €

Winterkabeljau auf Saffranrisotto, Ratatouillegemüse und Chorizo Fumet

Winter cod on saffron risotto, rataouille and chorizo fumet

Filet de Cabillaud, accompagné de risotto au safran, ratatouille et fumet de Chorizo

39.00 | 38.00 €

Swiss Alpine Salmon « San Bernardino » auf Gerstenrisotto, Karotten, Sellerie, Lauch und Bauernspeck

Swiss salmon on barley risotto, carrots, celery, leek and bacon

Saumon Alpin Suisse „San Bernardino“ sur un risotto d'orge, carotte, celeri, poireau et lard fumé

37.50 | 36.00 €



Gekochte Rindszunge mit Rosinen-Senf-Sauce, Pilawreis,
gebackenen Kapern und Mandelromanesco

Beef tongue with raisins-mustard-sauce, pilaw rice, capers and romanesco

Langue de bœuf, sauce à la moutarde et raisins secs, riz pilaf

34.00 | 33.00 €

ASPEN Beef-, Chicken- oder Fischburger mit Pommes oder Salat

ASPEN beef, chicken or fish Burger with French fries or salad

ASPEN burger de bœuf, de poulet ou de poisson avec frites ou salade

28.00 | 27.50 €

Rindsschmorbraten an Lebkuchensauce, Kartoffelstock,
Karotten, Silberzwiebeln und Pfifferlingen

Beef pot roast, gingerbread sauce, mashed potatoes, carrots, pearl onions and chanterelles

Rôti de bœuf braisé, sauce au pain d'épice, purée de pomme de terre, carottes, oignons confits et chanterelles

35.50 | 34.50 €

Black Angus « Premium Beef Filet »

Famous beef filet | Filet de bœuf Black Angus

Ladies Cut | 140gr. 48.00 | 47.50 €

Gentlemans Cut | 200gr. 58.00 | 57.50 €

ASPEN Cut | 300gr. 72.00 | 71.50 €

(Zeitbedarf: 20-30 Minuten)

mit Pfeffersauce oder Jus



Schweinefilet

Pork filet

Filet mignon de porc

38.50 | 37.00 €

« Winter-Special »

in winter season only / seulement en hiver

Rindshohrücken (300gr.) Grand Crû
von der Metzgerei Blaue Kuh in Matten

Beef prime rib (300gr.) Grand Crû

Faux filet de bœuf (300 gr.) Grand Crû

62.00 / 58.00

Das Rindsfilet, der Hohrücken und das Schweinefilet werden serviert mit
Kartoffelecken, Schmorgemüse, Portwein- oder Pfeffersauce

Above meat dishes are served with potato wedges, braised vegetables, port wine or pepper sauce

Les viandes sont servies avec quartiers de pommes de terre, légumes braisés, sauce au Porto ou sauce au poivre



Süsse Kreationen

Sweets / Dessert

Hausgemachtes Mandarinsorbet
mit Schokoladen-Blaubeer-Cake und Sesamkaramel

Mandarine sorbet with chocolat-blueberry-cake and caramel

Sorbet à la mandarine fait maison, cake chocolat-myrtilles, caramel au sésame

11.50 | 11.00 €

Klassischer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Minze und Cranberries

Apple strudel with vanilla sauce, mint and cranberries

Strudel aux pommes, sauce vanille, menthe et airelles

13.00 | 12.50 €

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 – café accompagné d'une petite douceur*

10.00 | 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 €