



## Vorspeisen *Starters / Hors d'oeuvre*

### « Starter DE LUXE for 2 »

Kaviar aus Frutigen mit geräuchertem Stör, Buchweizenblinis, Wachtelei und Crème Fraîche, dazu 2 Gläser Champagne Bollinger Special Cuvée Brut

Local Caviar served with smoked Sturgeon, Blinis, Quail egg, Creme Fraiche and 2 glasses of Champagne  
*Caviar de Frutigen, esturgeon fumé, blinis, œuf de caille, crème fraîche et 2 coupes de champagne Bollinger brut*

39.50 | 39.00 €

Herbstlicher Blattsalat mit Speck, Ei und French Dressing

Green leaf salad with bacon, egg and French Dressing  
*Salade automnale avec lard, œuf et sauce à la française*

10.50 | 10.00 €

Vitello Tonnato von der geräucherten Rindszunge mit Meerrettich, Tartar von getrockneten Aprikosen, Radieschen und gebackene Kapern

Beef tongue Vitello Tonnato with horseradish, Apricot tartar, Radish and baked Capers  
*Vitello Tonnato de langue de bœuf fumée, raifort, tatar d'abricots secs, radis et capres*

14.50 | 14.00 €

Gebackene Camembertecken mit Nüsslersalat, Cranberries und Apfelschnitze 

Warm Camambert cheese with Lamb's lettuce, cranberries and apple wedge  
*Dés de Camembert frits avec salade doucette, airelles et morceaux de pomme*

Vorspeise | *starter* 15.50 | 15.00 €

Hauptgang | *main course* 28.00 | 27.00 €

### « Mezze »

mit Hummus, Babaganoush, Kafta, Taboulé, Falafel und Pita Brot

Mezze: variation of orient tapas: with hummus, babaganoush, kafta, taboulé falafel and pita bread  
*Mezze: variation de tapas orientaux: hummus, babaganoush, kafta,, taboulé falafel et galette de pain pita*

21.00 | 20.00 €



## Suppen

*Soups / Soupes*

Consommé vom Fasan mit Ricotta-Orangen-Rondellen,  
Stangensellerie und Petersilie

Clear soup of Pheasant with Ricotta-Orange-Ravioli, celery and parsley  
*Consommé de faisan, raviolis de ricotta à l'orange, céleri en branche et persil*

11.00 | 10.50 €

Klassische Steinpilzcreme mit Preiselbeerrahm 

Porcini Mushroom soup with cranberry cream  
*Velouté de bolets, chantilly aux airelles*

14.00 | 13.50 €



## Hauptgerichte

*Main dishes / Plat principal*

Gemüsecurry mit Duftreis, gebackener Banane   
und Frutiger Tofuwürfel

Vegetable Curry with rice, baked Banana and Tofu

*Curry de légumes avec riz parfumé, bananes cuites et Tofu*

26.00 | 25.00 €

Spätzliteller mit Röstzwiebeln, Pfifferlingen, Rosenkohl, Apfel und Kürbis 

Home made Spaetzle with roasted onions, Chanterelles, Brussels sprouts, Apple and Pumpkin

*Assiette de spätzli fait maison avec oignons frits, chanterelles, choux de Bruxelles, pommes et courge*

24.50 | 24.00 €

Risotto mit Gorgonzola, Portweifeigen, Wirsing und Kürbiskompott

Risotto with blue cheese, port wine figs, Savoy and Pumpkin compote

*Risotto au Gorgonzola, figues au porto, choux savoyard, et compote de courge*

28.00 | 27.00 €

Zanderfilet vom Grill auf glasiertem Weisskraut, Serviettenknödel und Buttertrauben

Grilled Pike-perch filet on glazed white Cabbage, Dumplings and Grapes

*Filet de sandre grillé, choucroute, Serviettenknödel et raisins au beurre*

38.00 | 37.00 €

### « Autumn Surf & Turf »

Herbstliches Surf & Turf mit Hirsch Rolls Royce und Jakobsmuscheln,  
Panchetta, Blaubeerrisotto, Safranbirne, Grillkürbis und Erbsen

Deer Rolls Royce, Scallop, Panchetta, Risotto with blue Berries, Safron Pear, Pumpkin and Peas

*Rolls Royce de cerf, coquille St-Jacques, Panchetta, risotto aux myrtilles, poire au safran, dés de courge, petit-pois*

43.00 | 42.00 €



## ASPEN Beef-, oder Chickenburger mit Pommes oder Salat

ASPEN beef or chicken Burger with French fries or salad

*ASPEN burger de bœuf ou de poulet avec frites ou salade*

28.00 | 26.00 €

## « GAME Burger DeLuxe »

Im Laugenbun servierter Herbstburger mit Rehplätzli, Wildspeck, Röstzwiebeln, Rotkohlsalat, Selleriechips, Apfelscheiben und getrüffelte Pommes Frites

Seasonal Deluxe-Burger / Venison / Game bacon / Roasted onions / French Fries with truffle / red cabbage salad

*Dans un petit pain bretzel, escalope de chevreuil, lard, oignons confits, chou rouge, morceaux de pommes, chips de céleri en accompagnement des frites à la truffe*

35.00 | 34.00 €

## Black Angus « Premium Beef Filet »

mit glasiertem Gemüse, Petersilienkartoffeln und Pfefferjus

*Black Angus beef filet served with glazed vegetables in season, parsley potatoes and pepper jus*

*Filet de bœuf Black Angus, légumes,, pommes de terre persillées, sauce au poivre*

Ladies Cut | 140gr. 48.00 | 47.00 €

Gentleman's Cut | 200gr. 58.00 | 57.00 €

ASPEN Cut | 300gr. 72.00 | 71.00 €

*(Zeitbedarf: 20-30 Minuten)*

## Rehgeschnetzelttes mit hausgemachten Spätzli, Rotkohl, Kürbis, Rosenkohl, Cranberries und Pfifferlinge

Sliced game with homemade Spätzle and autumnal garnishes

*Emincé de chevreuil, spätzli fait maison, choux rouge, courge, choux de Bruxelles, airelles et chanterelles*

36.00 | 35.00 €



Gemspfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rotkohl, Kürbis,  
Rosenkohl, Cranberries und Pfifferlinge

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 gebackener Polenta, Kumquats,  
Kürbis, Rosenkohl, Cranberries, Pfifferlinge und Kakao-Jus

Venison filet with baked Polenta, Cumquats, Pumpkin, Brussel sprout, Cranberry, Chanterelle and Cacao-Jus

*Filet de chevreuil, strudel de polenta, kumquats, courge, choux de Bruxelles, aïrelles, chanterelles et jus au cacao*

42.00 | 41.00 €

Sous-vide gegarte BBQ-Hirschribbs mit Süsskartoffelpommes,  
Limetten, violette Karotten, Broccoli und Ingwerzwetschge

Vacuum cooked Dear Rib with sweet potato fries, Lime, Carrots, Broccoli and Ginger Plum

*Ribs de cerf-BBQ cuit sous-vide, patates douce, limette, carotte violette, brocolis et pruneaux au gingembre*

37.00 | 36.50 €

In Panco paniertes Schweinskotelette mit glasiertem Gemüse,  
Butterkartoffeln und Pfeffersauce

Swiss porc cutlet with garnishes, Potatoes and Pepper Jus

*Côtelette de porc suisse panée, légumes, pommes de terre et sauce au poivre*

36.50 | 36.00 €



## Süsse Kreationen

*Sweets / Dessert*

Hausgemachtes Apfelsorbet im Amarettini, Sahnemantel und Beerencoulis

Apple sorbet in Amarettini, Cream, Berry coulis / *Sorbet de pomme fait maison, amarettini, chantilly et coulis de baies*

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 châtaignes 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 à Boll*

16.00 / 15.50 €

Blauschimmelkäse « Blau's Hirni » von Jumi aus Boll

mit getrockneten Pflaumen, geräucherten Mandeln, Vieille Prune und Bitterschokolade

Old blue Cheese with Plum, Almonds and Chocolat / *Fromage bleu pruneaux sec, amande, vieille Prune et chocolat*

18.00 / 17.00 €

Schokoladenfondue mit frischen Früchten

Chocolate Fondue with fresh Fruits / *Fondue au chocolat avec des fruits frais*

14.00 / 13.00 €

Café Gourmand

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

9.00 / 9.00 €