



Vorspeisen *Starters / Hors d'oeuvre*

Herbstlicher Blattsalat / Green leaf salad / *Salade automnale* 

12.50

Karamellierter Ziegenkäse-Strudel mit Randen Carpaccio,
Feigen, Birnen und Baumnüssen

Caramelized goat cheese strudel with beetroot carpaccio, figs, pears and tree nuts
Strudel au fromage de chèvre caramélisé, carpaccio de betteraves, figues, poires et noix

16.50

Hausgemachte Hasenpastete «Pâté de lièvre» aus Grindelwald mit Portwein,
Trauben, Kumquats und Brombeeren

Homemade rabbit pie "Pâté de lièvre" from Grindelwald with port wine, grapes, kumquats and blackberries
Terrine de lièvre de Grindelwald au Porto faite maison, raisins, kumquats et mûres

18.50

Kürbis Hummus mit Nussbrot, 
Tofu und Granatapfel

Vegan pumpkin hummus with nut bread, Tofu and pomegranate
Houmous végétal à la courge, pain aux noix, tofu et graines de grenade

13.50

Suppen *Soups / Soupes*

Heisse Rotkohlcrème mit Mango-Chilli Sorbet und geräucherter Entenbrust

Hot red cabbage crème shot with mango chili sorbet and smoked duck breast
Velouté de chou rouge, sorbet à la mangue et au piment, magret de canard fumé

18.50

Pastinaken-Rüeblicreme mit Kokosmilch, Haselnüssen und Erbsensprossen 

Parsnip-carrot-creme with coconut milk, hazelnut and pea sprouts
Velouté de panais et carotte, lait de coco, noisette et pousse de pois

14.50



Hauptgerichte

Main dishes / Plat principal

Steinpilzrisotto mit Herbstspinat, pochiertes Ei und Pinienkernen  

Porcini risotto with autumn spinach, poached egg and pine nuts
Risotto aux bolets et épinards, œuf poché et pignons de pin

31.00


Spätzliteller mit Pfifferling-Rahm Sauce, 
Rosenkohl, Kürbis und Röstzwiebeln

Plate of spätzli with chanterelle cream sauce, brussels sprouts, pumpkin and roasted onions
Assiette de spätzlis avec sauce aux chanterelles et à la crème, choux de bruxelles, courge et oignons frits

28.50

Eglifilets meunière aus nachhaltiger Zucht in Ringgenberg,
Pomme Allumettes, Tatar Sauce und kleinem Blattsalat

Perch fillet from sustainable fish farming in Ringgenberg with pomme allumettes,
Tatar sauce and a small leaf salad

*Filets de perche meunière d'un élevage à Ringgenberg avec pomme allumettes,
sauce tartare et salade verte*

36.00

Herbst Burger

Wildfleisch Burger von der Metzgerei «Blaue Kuh» in Interlaken mit Süsskartoffel Pommes,
Rotkohlsalat, Blauschimmelkäse und Apfel

Venison burger from the butchery "Blaue Kuh" in Interlaken with sweet potato fries,
red cabbage salad, bluecheese and apple

Burger de gibier avec frites de patates douces, salade de chou rouge, fromage bleu et tranche de pomme

33.00

ASPEN BEEF-Burger De Luxe
mit Speck und Grindelwalder Raclettekäse, dazu Pommes oder Salat

ASPEN Beef Burger (Swiss Beef) with bacon and raclette cheese, French Fries or salad
ASPEN burger de bœuf avec lard et fromage à raclette de Grindelwald, frites ou salade

29.50



Black Angus «Premium Beef Filet» mit Pommes Frites und herbstlichen Beilagen

Black Angus beef filet served with French Fries and autumnal garnishes
Filet de bœuf Black Angus avec frites et garniture automnale

Ladies Cut 140gr.	52.00
Gentleman's Cut 200gr.	64.00
ASPEN Cut 300gr.	81.00

(Zeitbedarf: 20-30 Minuten)

Gempfeffer mit hausgemachten Spätzli und herbstlichen Beilagen

Jugged chamois with Spätzle and autumnal garnishes
Civet de chamois accompagné de spätzli fait maison et garniture automnale

38.00

Rosa gegartes Rehrückenfilet mit hausgemachten Spätzli und herbstlichen Beilagen

Venison filet with Spätzle and autumnal garnishes
Selle de chevreuil avec spätzli maison et garniture automnale

52.00

36h geschmorte Rehhaxe auf Mohn-Schupfnudeln, Wirsing, Cremolata und Preisbeeren

36h braised venison shank on poppy seed schupfnudeln, savoy cabbage, cremolata and prune berries
Jarret de chevreuil braisé durant 36h, schupfnudeln au pavot, chou savoyard, crémolata et airelles

42.00

Herbstliche Beilagen sind:
Rotkohl, Rosenkohl, Kürbis und Marroni



Süsse Kreationen

Sweets / Dessert

Im Glas servierter Bratapfel Cheese Cake mit Brombeeren

Baked apple cheese cake with blackberries served in glass
Verrine de cheese cake de pommes au four et mûres

12.00

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

12.00

Vermicelles

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

9.50

Blauschimmelkäse « Geräuchertes Hirni » von Jumi aus Boll
mit Mandeln, Zwetschenkompott, Bitterschokolade und Rosmarin

Smoked blue cheese with almonds, plum compote bitter chocolate and rosemary

Fromage bleu " cerveau fumé " de chez Jumi à Boll (Bern)
amandes, chutney de pruneaux, chocolat amer et romarin

14.50

mit 2cl Vieille Prune von Urs Hecht

accompanied by 2cl Swiss Vieille Prune
accompagné de 2cl d'eau de vie « Vieille prune d'Urs Hecht »

18.50

Café Gourmand

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

9.00