



Mittagskarte

Lunch menu / *Menu du déjeuner*

Herbstlicher Blattsalat 
Green leaf salad
Salade automnale


Vorspeise | *starter* 12.50
Hauptgang | *main course* 24.00

Aspenplättli mit Trockenfleisch, Ballenberger Hauswurst,
geräuchertem Speck und Grindelwalder Hobelkäse

Dried meat, sausage, bacon and sliced cheese

Planchette de l'Aspen (viande séchée, saucisse de Ballenberg, lard fumé et rebibe de fromage)

Für 1 Person 28.00
Für 2 Personen 49.00

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

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

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



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 mit Speck, Grindelwalder Raclettekäse, Pommes oder Salat

ASPEN Beef Burger with bacon, local cheese, French fries or salad

ASPEN burger de bœuf avec lard et fromage à raclette de Grindelwald, frites ou salade

29.50 | 29.50 €

Klassische Penne Napoli mit mediterranen Kräutern, V
Olivenöl und Grana Padano

Penne Napoli

27.00

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

Herbstliche Beilagen sind: Rotkohl, Rosenkohl, Kürbis und Marroni



Sweets

Ein Stück hausgemachter Kuchen (wechselnd)		6
Home made cake	mit Rahm	7.5
<i>Une tranche de cake ou de gâteau aux fruits fait maison</i>	mit Vanilleeis	9
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Rahm		12
Coupe with marron glacé, vanilla ice cream and meringue		
<i>Coupe avec vermicelles de châtaignes, meringue et glace vanille</i>		
Vermicelles		9.5
Marron glacé		
<i>Vermicelles de châtaignes avec de la chantilly</i>		

Weitere Desserts auf unserer Dessertkarte

M Ö V E N P I C K®

Food Corner for Kids

Für Kinder bis 14 Jahre

Kids menu until 14 years

Kidsburger (Rind) mit Pommes oder Salat		15
Beefburger with Fries or salad		
<i>Burger pour enfant (boeuf) avec frites ou salade</i>		
Dschungeltiere mit Pommes und Gemüse		14.5
Chicken Nuggets with Fries und vegetables		
<i>Nuggets de poulet avec frites et légumes</i>		
Penne mit Tomatensauce		9.5
Penne with tomato sauce		
<i>Penne sauce tomate</i>		

Portion Kinderpommes | French fries | *portion de frites* 7