



Vorspeisen / starters

« Starter DE LUXE for 2 »	39.5
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 <i>Caviar de Frutigen, esturgeon fumé, blinis, œuf de caille, crème fraîche et 2 coupes de champagne Bollinger brut</i>	
Herbstsalat mit Speck, Ei und French Dressing Salad in season with bacon, egg and French Dressing <i>Salade automnale avec lard, oeuf et sauce à la française</i>	10.5
Gebackene Camembertecken mit Nüsslersalat	VS 15.5 HG 28
Warm Camambert cheese with Lamb's lettuce, cranberries and apple wedge <i>Dés de Camembert frits avec salade doucette, airelles et morceaux de pomme</i>	
Kraftbrühe vom Fasan mit Ricotta-Orangen-Rondellen Clear soup of Pheasantt with Ricotta-Orange-Ravioli, celery and parsley <i>Consommé de faisan, raviolis de ricotta à l'orange, céleri en branche et persil</i>	11
Klassische Steinpilzcreme mit Preiselbeerrahm Porcini Mushroom soup with cranberry cream <i>Velouté de bolets, chantilly aux airelles</i>	14
Kleine Käsevariation vom Jumi aus Boll Variation of cheese with pear bread / <i>Variation de fromages de chez Jumi</i>	16

Vegetarisch / vegetarian

Spätzliteller mit Röstzwiebeln, Pfifferlingen und Rosenkohl Home made Spaetzle with roasted onions, Chanterelles and Brussels sprouts <i>Assiette de spätzli fait maison avec oignons frits, chanterelles et choux de Bruxelles</i>	24.5
Risotto mit Gorgonzola, Portweinfeigen, Wirsing und Kürbiskompott Risotto with blue cheese, port wine figs, Savoy and Pumpkin compote <i>Risotto au Gorgonzola, figues au porto, choux Savoyard, et compote de courge</i>	28



Klassiker / classics

Ein Aspenplättli mit Trockenfleisch, Hauswurst, geräuchertem Speck und Grindelwalder Alpkäse	für 1 Person für 2 Personen	27 42
<i>Cold plate with dried meat, sausage, bacon and grated cheese</i> <i>Une assiette froide avec de la viande séchée, du lard fumé, une saucisse sèche de la région et des rebibes de fromage</i>		
Portion Hobelkäse		18.5
<i>Grated local alpine cheese</i> <i>Une assiette de rebibes de fromage des alpages bernois</i>		
Schweizer Wurst & Käse Salat		20.5
<i>Swiss sausage & cheese salad</i> <i>Salade de cervelas et fromage garnie</i>		
Spaghetti	Napoli Carbonara Meeresfrüchte Sea fruit	26 29
In Panco paniertes Schweinskotelett mit Herbstgemüse, Butterkartoffeln und Pfeffersauce		36.5
<i>Swiss porc cutlet with autumnal garnishes, Potatoes and Pepper Jus</i> <i>Côtelette de porc suisse panée, légumes de saison, pommes de terre, sauce au poivre</i>		
ASPEN Beef- oder Chicken-Burger mit Pommes oder Salat		28
<i>ASPEN Beef or Chicken Burger with French Fries or salad</i> <i>Aspen Burger de bœuf ou de poulet avec frites ou salade</i>		
ASPEN Clubsandwich mit Pommes oder Salat		28
<i>Club-Sandwich with French Fries or salad</i> <i>Aspen Club Sandwich avec frites ou salade</i>		
Rehgeschnetzelttes mit Spätzli und herbstlichen Beilagen		36
<i>Sliced game with homemade Spätzle and autumnal garnishes</i> <i>Emincé de chevreuil avec des spätzli maison et légumes automnales</i>		
Gemspfeffer mit Spätzli und herbstlichen Beilagen		32
<i>Jugged chamois with spätzle and autumnal garnishes</i> <i>Civet de chamois avec des spätzli fait maison, et légumes d'automne</i>		



Desserts / desert

„Coupe Nesselrode“ mit Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Rahm	klein	9.5
Coupe Nesselrode with marron glacé, vanilla ice cream and meringue	gross	12.5
<i>Coupe Nesselrode, vermicelles de marrons, meringue et glace vanille</i>		
Vermicelles		9.5
Marron glacé		
<i>Vermicelles de marrons avec de la chantilly</i>		
Ein Stück hausgemachter Kuchen (wechselnd)		6
Home made cake	mit Rahm	+1.5
<i>Une tranche de cake ou de gâteau aux fruits fait maison</i>	avec chantilly	

Gerne zeigen wir Ihnen auch unsere Dessertkarte!

Falls Sie keinen grossen Hunger mehr haben können Sie selbstverständlich auch einzelne Eiskugeln bestellen.

Folgende Gaumenfreuden stehen zur Auswahl:

Rahmglacen

Vanilla Dream / Pistachio
Swiss Chocolate / Yoghurt
Caramelita / Tiramisu
Espresso Croquant
Macadamia dolce de leche
Lemon and Lime Strawberry
Blueberry Cheese Cake

Sorbets

Apricot
Strawberry
Raspberry & Strawberry
Passion Fruit & Mango

Pro Kugel 3.70
par boule 3.70
mit Rahm + 1.50
avec chantilly + 1.50

Fleischdeklaration auf separater Karte