



## Vorspeisen *Starters / Hors d'oeuvre*

Nüsslersalat mit sautierten Pfifferlingen,  
Speck, Ei, Croutons und Himbeervinaigrette

Lamb's lettuce with sautéed chanterelles, bacon, egg, croutons and raspberry vinaigrette

*Salade doucette, chanterelles sautées, lardons, oeufs, croutons et vinaigrette à la framboise*

Vorspeise | *starter*      12.50 | 12.00 €  
Hauptgang | *main course*      24.00 | 23.00 €

Hausgemachte « Terrine de Foie gras à l'Orange »  
mit Walliser Früchtebrot, Feigen und Frisée

Home made Goose liver Terrine with fruit bread, figs and Frisée

*Terrine de foie gras à l'orange faite maison, pain aux fruits du Valais, figues et salade frisée*

21.00 | 20.00 €

Ceviche vom Swiss Alpine Lachs mit eingelegtem Kürbis,  
Schalotten, Birnen, Gurken, Zitronen und Petersilie

Alpine Salmon Ceviche with pickled Pumpkin, shallots, pears, cucumber, lemon and parsley

*Ceviche de saumon des alpes suisses, courge aigre douce, échalotte, poire, concombre, citron et persil*

18.00 | 16.00 €

## Suppe *Soup / Soupe*

Maiscreme Kokosmilch Suppe mit Granatapfel und Hirschnussschinken

Corn cream soup with Coconut Milk, Pomegranate and cured Deer ham

*Crème de maïs et lait de coco, grenade et jambon de cerf*

15.00 | 14.50 €

Salat und Suppe auch vegetarisch erhältlich  
Salade et soupe aussi en version végétarienne



## Hauptgerichte

*Main course / Plat principal*

Herbstliche Buddha Bowl mit Poulet Suprême,  
Kichererbsen, verschiedene Gemüse, Früchte und Beeren

*Autumnal Buddha Bowl with Chicken Supreme, Chickpeas, vegetables, fruits and berries*  
*Buddha Bowl automnal avec suprême de poulet, pois chiches, légumes divers, fruits et baies*

31.00 | 30.00 €

ASPEN Beef Burger mit Speck, Grindelwalder Raclettekäse,  
Pommes Frites oder Salat

*ASPEN Beef Burger with bacon, local cheese, French fries or salad*  
*ASPEN burger de bœuf avec lard frit et fromage à raclette de Grindelwald, frites ou salade*

29.50 | 28.00 €

Sous-vide gegarter Schweinebraten mit Kartoffelstock,  
Wirsing, Karotten und Zwiebelkonfitüre

*Vacuum cooked roast pork with mashed potatoes, Savoy cabbage, carrots and onion jam*  
*Rôti de porc cuit sous-vide, purée de pomme de terre, chou savoyard, carottes et confit d'oignons*

36.50 | 37.50 €

Black Angus « Premium Beef Filet »  
mit Kartoffelstock, Wirsing, Karotten und Zwiebelkonfitüre

*Famous Black Angus Beef Filet with mashed potatoes, Savoy cabbage, carrots and onion jam*  
*Filet de bœuf Black Angus, purée de pomme de terre, chou savoyard, carottes et confit d'oignons*

Ladies Cut | 140gr. 49.00 | 48.00 €

Gentlemans Cut | 200gr. 62.00 | 60.00 €

ASPEN Cut | 300gr. 78.00 | 74.50 €

*(Zeitbedarf: 20-30 Minuten)*



Gempfeffer mit hausgemachten Spätzli,  
Rotkohl, Kürbis, Rosenkohl und Marroni

Jugged chamois with Spätzle and autumnal garnishes

*Civet de chamois accompagné de spätzli fait maison et garniture automnale*

38.00 / 31.00 €

Rosa gegartes Rehrückenfilet mit hausgemachten Spätzli,  
Rotkohl, Kürbis, Rosenkohl und Marroni

Venison fillet with Spätzle and autumnal garnishes

*Filet de chevreuil accompagné de spätzli fait maison et garniture automnale*

49.50 / 48.00 €

Zanderfilet vom Grill auf Belugalinsen,  
Kürbis, Wirsing, Trauben und Baumnüsse

Grilled Picke-perch fillet on Beluga lentils, Pumpkin, Savoy cabbage, pears and Walnuts

*Filet de sandre grillé, lentilles Beluga, courge, chou savoyard, grains de raisin et cerneaux de noix*


38.00 / 37.00 €

Spätzliteller mit Rotkohl, Kürbis, Rosenkohl und Marroni 

Home made Spaetzle with autumnal garnishes

*Assiette de spätzli fait maison et garniture automnale*

29.50 / 28.00 €

Blätterteigpastetli mit Pilzragout,   
Herbstgemüse und Preiselbeeren

Puff pastry patties with Mushroom ragout, autumnal vegetables and cranberries

*Bouchée à la reine avec ragout de champignons, garniture automnale et airelles*

27.50 / 26.00 €



## Käse und Desserts

*Cheese and Sweets / Fromage et Dessert*

Variation von Jumi Käse  
Kuh – Ziege – Schaf

Variation of local Cow, Goat and Sheep Cheese

*Variation de fromage de chez Jumi*

*Vache – chèvre – brebis*

17.00 / 16.00 €

Itramer Kürbiskuchen mit hausgemachter Sauerrahmglace  
und Premium Apfel Balsamico von der Mosti Furer in Staufen

Local Pumpkin cake with sour cream glace and Apple balsamic vinegar

*Gâteau à la courge d'Itramen, glace à la crème acidulée maison, vinaigre balsamique de pomme*

16.00 / 15.50 €

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 €



# MÖVENPICK



**Pistachio**  
Enthält Nüsse



**Lemon & Lime**



**Passion Fruit & Mango**



**Apricot**



**Blueberry Cheesecake**



**Raspberry & Strawberry**



**Strawberry**



**Swiss Chocolate**



**Caramelita**



**Espresso Croquant**  
Enthält Nüsse



**Macadamia Dulce De Leche**



**Tiramisu**



**Vanilla Dream**

Pro Kugel | *per scoop / par boule*

3.70 | 3.40 €

Rahmzuschlag | *whipped cream / chantilly*

1.50 | 1.40 €