



Restaurant Eigergletscher

Traditionelle Schweizer Küche

Vorspeisen und Salate

Starters and salads

-  **Blattsalat nach Saison** **9.50**
 **mit hausgemachtem Bergkräuter-Grissini und Bergkäse**
Seasonal green salad
with homemade mountain herb grissini and mountain cheese
-  **Gemischter Salat nach Saison** **10.50**
 **mit hausgemachtem Bergkräuter-Grissini**
Seasonal mixed salad
with homemade mountain herb grissini
-  **mit gehobeltem Grindelwalder Bergkäse** **+ 4.-**
 with shaved Grindelwald mountain cheese
-  **mit gebratenem Speck** **+ 4.-**
with fried bacon
-  **mit Speck und Bergkäse** **+ 6.-**
 with bacon and mountain cheese
- Alle Salate auch als Hauptgang erhältlich** **+ 5.-**
All salads also available as a main course

Wählen Sie unser hausgemachtes French- oder Italian Dressing zum Salat
Choose between our homemade French or Italian dressing for your salad

Beim Teilen eines Gerichtes verrechnen wir für jedes weitere Gedeck CHF 2.-
When sharing a dish, we charge CHF 2 for each additional cover.



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat



Diese Gerichte servieren wir mit lokalen Produkten. / We serve these dishes with local products.

Vorspeisen und Salate

Vorspeisen und Salate

-  **Vesperplättli «Eigergletscher»** **28.–**
 **mit regionalen Fleisch- und Käsespezialitäten, Alpenbutter
dazu Sauerteigbrot und lokales Essiggemüse**
“Eigergletscher” platter
with regional meat and cheese specialities and alpine butter
served with sourdough bread and local pickled vegetables
-  **Rindstatar «Whiskey Rugenbräu»** 70 Gramm **23.60**
 **mit Maiscreme, grillierter Peperoni, Sauerteigbrot** 140 Gramm **29.50**
«Whiskey Rugenbräu» steak tartare
with creamed corn, grilled peppers, sourdough bread

Suppen

Soups

- Kleine Portion
-  **Oberländer Gerstensuppe mit Speck** **8.50 13.–**
 Oberland barley soup with bacon
- Suppe nach Tagesangebot** **8.– 12.–**
Soup of the day
-  **mit einem würzigen Schweinswürstchen** **+ 3.–**
with tangy pork sausage

Beim Teilen eines Gerichtes verrechnen wir für jedes weitere Gedeck CHF 2.–

When sharing a dish, we charge CHF 2 for each additional cover.



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat



Diese Gerichte servieren wir mit lokalen Produkten. / We serve these dishes with local products.

Schweizer Evergreens

Swiss classics

-  **Geschnetzelte Kalbsleber mit Thymian, Heuschnaps, Vollrahm, dazu Rösti** **37.50**
Chopped veal liver with thyme, heuschnaps, in a cream sauce, served with rösti
- Riz Casimir**
Gebratene Pouletbrust an Schweizer Rahm-Currysauce dazu Mandelreis **29.50**
Riz Casimir
Roasted chicken breast in a creamy Swiss curry sauce, served with almond rice
-  **Rinds-Entrecôte «Café de Grindelwald» an geschmolzener alpinen Kräuterbutter, Bärner Frites** **43.50**
“Café de Grindelwald” beef entrecôte with melted alpine herb butter and Bärner fries
-  **Wurst & Co**
Dreierlei regionale Wurst (Cervelat, Schweins- und Kalbsbratwurst) an Zwiebelsauce, dazu Rösti und Röstzwiebel-Senf **29.50**
Sausage & co.
Regional sausage trio (Cervelat, pork and veal bratwurst) with onion gravy, served with rösti and fried onion mustard
-  **Cordon Bleu**
 **Bureehofsäuli, Grindelwalder Bergkäse, Rauchschinken dazu Bärner Frites** **32.-**
Cordon bleu
Farm pork, Grindelwald mountain cheese, Alp Matt smoked ham, served with Bärner fries
- zu allen unseren Evergreens servieren wir auf Wunsch ein saisonales Gemüse** **+ 3.-**
Seasonal vegetable served with all of our “evergreens” on request

Beim Teilen eines Gerichtes verrechnen wir für jedes weitere Gedeck CHF 2.-
When sharing a dish, we charge CHF 2 for each additional cover.



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat



Diese Gerichte servieren wir mit lokalen Produkten. / We serve these dishes with local products.

Typisch Schweiz, Typisch Urchig

Typically Swiss, typically traditional

Kleine Portion

-  **Rösti «Eigergletscher»** **26.50**
 **Rösti mit Rauchnebelsalat und Grindelwalder Raclettekäse**
Rösti «Eigergletscher»
Rösti with salad of "Rauchnebel" and Grindelwald raclette cheese
-  **Käseschnitte «Grindelwald»** **24.50**
 **mit Grindelwalder Raclettekäse und Hamme, Zwiebeln, Spieglei**
 "Grindelwald" cheese on toast with Grindelwald raclette cheese and ham, onion, fried egg
-  **Fotzelschnitte** **13.50 18.-**
Serviert mit Apfelschnitzen und Zwetschgenkompott ... zum Dessert oder zum satt werden
French toast
Served with apple slices and plum compote
... for dessert or as a generous snack

Beim Teilen eines Gerichtes verrechnen wir für jedes weitere Gedeck CHF 2.-

When sharing a dish, we charge CHF 2 for each additional cover.



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat



Diese Gerichte servieren wir mit lokalen Produkten. / We serve these dishes with local products.

Bärner Regio Frites

Bärner Regio fries

Kleine Portion

Berner Kartoffeln von Berner Bauernhöfen geerntet.

Bernese potatoes harvested from Bernese farms.



«Klassisch»

Hausgemachtes Kräutersalz

“Classic”

Homemade herb salt

8.– 11.–



«Bergler»

Hausgemachtes Kräutersalz, geschmolzener

Grindelwalder Bergkäse

“Bergler”

Homemade herb salt, melted Grindelwald mountain cheese

11.– 14.–

Vegi / Vegan

Vegetarian / Vegan



VEGAN

Getreidehackbraten an Mostsauce

Kartoffelstampf und Wirsinggemüse

Cereal meatloaf with must sauce

Mashed potatoes and savoy cabbage

26.–

Beim Teilen eines Gerichtes verrechnen wir für jedes weitere Gedeck CHF 2.–

When sharing a dish, we charge CHF 2 for each additional cover.



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat



Diese Gerichte servieren wir mit lokalen Produkten. / We serve these dishes with local products.

Lily Corner

Lily Corner



Räuberteller

Ein leerer Teller und Besteck – dein Werkzeug, um das Beste vom Teller deiner Eltern zu klauen

Little robber's plate

An empty plate with cutlery for stealing the best from your parents' plates

gratis

free



Lily-Box

Chicken Nuggets, Pommes, Ketchup und Mayo, Getränk nach Wahl, Lily Schoko-Pop und Lily Überraschung

Lily-Box

Chicken nuggets, fries, ketchup and mayonnaise, drink of choice, Lily chocolate pop and Lily surprise

16.–



Heissgeliebte Würstchen

Wienerli & Pommes (1 Stück oder Paar)

Frankfurter favourites

Frankfurters and fries (one or two sausages)

8.– 10.–

Unsere Kinder-Karte ist für Kinder bis 12 Jahre.

Our children's card is for children up to 12 years.



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Gletscherbäckerei

Glacier bakery

Hausgemacht in unserer Backstube 2320 Meter über Meer.

Made in our very own bakery at 2,320 metres above sea level.

 Original Eigergletscher Rahmschnitte	6.50
Original Eigergletscher cream slice	
 Scheidegg's Homemade Apfelkuchen mit Schlagrahm	9.-
Scheidegg's homemade apple pie with whipped cream	
Rüebli torte	6.50
Carrot cake	
Nussgipfel	3.80
Nut croissant	
Torten nach Tagesangebot	8.-
Cakes according to daily offer	
Mövenpick Glace	5.-
Bitte bedienen Sie sich	
Mövenpick Ice Cream	
Please help yourself	



vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Getränkete

Drinks

Schweizer Schaumwein

Swiss sparkling wine



	1 dl	2.5 dl	5 dl	7.5 dl
Schaumwein «AU 7ÈME CIEL» rosé VS Gregor Kuonen, Salgesch Sparkling wine «AU 7ÈME CIEL» rosé VS Gregor Kuonen, Salgesch				
		9.50		71.–

Weissweine im Offenausschank

White wines by the glass



	1 dl	2.5 dl	5 dl	7.5 dl	
Chardonnay Romande Cave de la Côte					
		4.50	21.–		
«Hauswein» Fendant Valais AOC VS Caves Orsat, Martigny «House wine» Fendant Valais AOC VS Caves Orsat, Martigny					
		5.50	13.30	26.50	37.50
Blanc de Noir AOC Pinot Noir, VS Gregor Kuonen					
		6.80	17.–	34.–	47.–
Johannisberg de Ravanay AOC, Valais					
		6.50	14.50	29.–	46.–
Schafiser Chasselas AOC Bielersee BE Rebgut Stadt Bern, Berner Keller Schafiser Chasselas AOC Bielersee BE Vineyard City of Bern, Bern cellar					
		6.50	16.–	32.–	45.–

Rotweine im Offenausschank

Red wines by the glass



	1 dl	2.5 dl	5 dl	7.5 dl
Rosé de Goron «Hauswein» VS, Caves Orsat, Martign Rosé de Goron «House wine» VS, Caves Orsat, Martign	5.50	13.30	26.50	
«Hauswein» Dôle, Pinot noir VS Caves Orsat, Martign, Valais «House wine» Dôle, Pinot noir VS Caves Orsat, Martign, Valais	5.50	13.30	26.50	37.50
«La Dîme» Vignes Rouge AOC GE Hammel SA, Rolle «La Dîme» Vignes Rouge AOC GE Hammel SA, Rolle	5.70	14.-	28.-	39.-
«Tisin» Merlot del Ticino DOC TI Gialdi Vini SA, Mendrisio «Tisin» Merlot del Ticino DOC TI Gialdi Vini SA, Mendrisio	6.-	15.-	30.-	41.-
Anker Cuvée Barrique BE Weingut Hämmerli, Ins Anker Cuvée Barrique BE Winery Hämmerli, Ins	9.20	23.-	46.-	69.-

Schweizer Weissweine

Swiss white wines



Spiezer Riesling – Sylvaner AOC Thunersee BE Rebbaugenossenschaft Spiez Spiezer Riesling – Sylvaner AOC Thunersee BE Vineyard cooperative Spiez	7.5 dl	43.–
«Tisin» Merlot Bianco del Ticino DOC TI Gialdi Vini SA, Mendrisio «Tisin» Merlot Bianco del Ticino DOC TI Gialdi Vini SA, Mendrisio	7.5 dl	41.–
Bärner Wy Chasselas BE Weingut Hämmerli Ins Bärner Wy, Chasselas BE Winery Hämmerli Ins	7.5 dl	36.–
Chardonnay Grandmaître Barrique VS Gregor Kuonen Chardonnay Grandmaître Barrique VS Gregor Kuonen	7.5 dl	65.–
Heida Grandmaître Barrique VS Gregor Kuonen Heida Grandmaître Barrique VS Gregor Kuonen	7.5 dl	65.–

Schweizer Rotweine

Swiss red wines



Garanoir Vaudois AOC «Emblem» VD La Cave de la Côte, Morges Garanoir Vaudois AOC «Embleme» VD La Cave de la Côte, Morges	7.5 dl	40.–
Humagne Rouge «Grandmaître» VS Gregor Kuonen Salgesch Humagne Rouge «Grandmaître» VS Gregor Kuonen Salgesch	7.5 dl	78.–
Syrah Cuvée Préstige AOC VS Gregor Kuonen Syrah Cuvée Préstige AOC VS Gregor Kuonen	7 dl	65.–
Bärner Wy Pinot Noir AOC BE Weingut Hämmerli Ins Bärner Wy Pinot Noir AOC BE Winery Hämmerli Ins	7 dl	43.–
Fläscher Pinot Noir AOC GR Weingut Thomas Marugg Fläsch Fläscher Pinot Noir AOC GR Winery Thomas Marugg Fläsch	7.5 dl	63.–
Roserosse Assemblage Svizzera Italiana Merlot, Petit Verdot, Cavernet Franc TI Matasci Fratelli Vini SA Tenero Roserosse Assemblage Svizzera Italiana Merlot, Petit Verdot, Cavernet Franc TI Matasci Fratelli Vini SA Tenero	7.5 dl	54.–

Weissweine Europa

European white wines



Grüner Veltliner Wagram Terrassen, Österreich Josef Ehmoser, Gebietswein Wagram Grüner Veltliner Wagram Terrassen, Austria Josef Ehmoser, Gebietswein Wagram	7.5 dl	42.–
Sancerre La Villaudière, Frankreich Jean-Marie Reverdy Sancerre La Villaudière, France Jean-Marie Reverdy	7.5 dl	48.–
Roero Arneis Arenarium DOCG, Italien Cantina del Nebbiolo Roero Arneis Arenarium DOCG, Italy Cantina del Nebbiolo	7.5 dl	49.–

Rotweine Europa

European red wines



Zweigelt Qualitätswein, Österreich Weingut Heinrich Zweigelt Qualitätswein, Austria Weingut Heinrich	7.5 dl	48.–
Tirteo Barbera d'Asti Superiore DOCG, Italien Tenute Neirano Tirteo Barbera d'Asti Superiore DOCG, Italy Tenute Neirano	7.5 dl	39.–
Bolgheri Rosso DOC, Italien Michele Satta Bolgheri Rosso DOC, Italy Michele Satta	7.5 dl	66.–
Sito Moresco Nebbiolo, Barbera Angelo Gaja Piemont, Italien Sito Moresco Nebbiolo, Barbera Angelo Gaja Piemont, Italy	7.5 dl	96.–
Val Sotillo, Spanien Bodegas Arroyo, Reserva DO Ribera del Duero Reserva Val Sotillo, Spain Bodegas Arroyo, Reserva DO Ribera del Duero Reserva	7.5 dl	89.–
Cal y Canto Tierra de Castilla, Spanien Bodegas L. Mecier Cal y Canto Tierra de Castilla, Spain Bodegas L. Mecier	7.5 dl	38.–
Carta Tinto Vino Regional, Portugal Alentejano, Fitapreta Carta Tinto Vino Regional, Portugal Alentejano, Fitapreta	7.5 dl	43.–

Offenausschank

Open table water

Gletscherwasser, Trinkwasser mit / ohne Kohlensäure	5 dl	3.50
Glacier water, drinking water sparkling or still	1 L	7.-

Flaschen

Bottles

Gletscherwasser, Trinkwasser mit / ohne Kohlensäure	5 dl	5.90
Glacier water, drinking water sparkling or still		
Orangensaft	3.3 dl	5.90
Orange juice		
Eistee Lemon	5 dl	5.90
Lemon ice tea		
Coca-Cola, Sprite, Fanta	5 dl	5.90
Coca-Cola, Sprite, Fanta		
Ramseier Apfelschorle	5 dl	5.90
Ramseier Apple spritzer		
Rivella Rot / Blau	5 dl	5.90
Rivella red / blue		
Red Bull, Classic, Sugar Free, Tropical, Winter Edition	2.5 dl	5.90
Red Bull, Classic, Sugar Free, Tropical, Winter Edition		
Organics by Red Bull Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Cola, Ginger Beer	2.5 dl	5.90
Organics by Red Bull Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Cola, Ginger Beer		

Biere

Beers



Rugenbräu Spezial hell Rugenbräu Spezial pale	3.3 dl	5.50
Rugenbräu Panaché Rugenbräu Panaché	3.3 dl	5.50
Rugenbräu alkoholfrei Rugenbräu alcohol-free	3.3 dl	4.90
Rugenbräu Lager Rugenbräu Lager	5 dl	6.50
Erdinger hell (alkoholfrei) Erdinger pale (alcohol-free)	5 dl	8.50
Erdinger Weissbier Erdinger wheat beer	5 dl	8.50
Erdinger Pikantus Erdinger pikantus	3.3 dl	6.–
Ramseier saurer Most mit oder ohne Alkohol Ramseier apple wine with or without alcohol	5 dl	6.–
Bierspezialität nach Saison Speciality beers according to season	3.3 dl	7.–

Warme Getränke

Hot Drinks

Kaffee, Espresso, Schale, Tee Coffee, espresso, coffee with milk, tea	4.80
Doppelter Espresso Espresso double	5.80
Cappuccino Cappuccino	5.80
Latte Macchiato Latte macchiato	6.30
Latte Macchiato mit Aroma Haselnuss / Vanille oder Karamel Latte Macchiato with hazelnut / vanilla or caramel aroma	6.80
Kaffee Melange Coffee with whipped cream	6.30
Lindt Trinkschokolade Melange Lindt hot chocolate with whipped cream	6.30
Lindt Trinkschokolade / Ovomaltine Lindt hot chocolate / Ovomaltine	5.-
Milch kalt oder warm Hot or cold milk	4.-
Punsch Apfel / Orange / Waldbeeren Punch apple / orange / wild berry	5.-
Schokolade Mocca mit Rahm Chocolate Mocha with whipped cream	8.50

Warme Getränke

Hot Drinks



Coretto Grappa Coretto Grappa		7.-
Kaffee Fertig, Kaffee Luz Kaffee Fertig, Kaffee Luz	4 cl	7.-
Kaffee Baileys mit Rahm Coffee Baileys with whipped cream	4 cl	9.50
Glühwein, Jägertee Mulled wine, Jäger tea		7.-
Schümli-Pflümli Coffee plum schnaps	4 cl	9.-
Heisser Ingwerer Hot Ingwerer	4 cl	8.-
Heulutz Heulutz	4 cl	9.-

Special / Empfehlung

Special / Recommendations

ALG	Eigergletscher Coffee – Amaretto, Eierlikör und Rahm Glacier coffee – Amaretto, egg nog and whipped cream		9.50
	Top of Europe Coffee – Caramel mit Rahm inkl. Souvenirtasse Top of Europe coffee – caramel with whipped cream incl. souvenir cup		9.90
	ohne Souvenirtasse without souvenir cup		7.–
ALG	Heisse Schokolade mit Rum & Rahm Hot chocolate with rum & whipped cream	2 cl	9.50

Interlakener Spezialitäten

Special spirits from Interlaken



	Crystal Gin – 46 Vol % Crystal Gin – 46% ABV + Organics Tonic by Red Bull	4 cl	10.50
			15.–
	Swiss Mountain Single Malt Whisky «Classic» – 46 Vol % Swiss Mountain Single Malt Whisky «Classic» – 46% ABV	4 cl	13.–
	Swiss Mountain Single Malt Whisky «Rock Label» aged 7 years – 50,1 Vol % Swiss Mountain Single Malt Whisky «Rock Label» aged 7 years – 50.1% ABV	4 cl	14.–
	Swiss Mountain Whisky Liqueur – 27 Vol % Swiss Mountain Whisky Liqueur – 27% ABV	4 cl	11.–

ALG enthält Alkohol/contains alcohol

Spirituosen

Spirits



Appenzeller – 29 Vol % Appenzeller – 29% ABV	4 cl	7.–
Trotzki Vodka Appenzell – 37,5 Vol % Trotzki Vodka Appenzell – 37,5% ABV	4 cl	9.–
Bailey’s Irish Cream – 17 Vol % Bailey’s Irish Cream – 17% ABV	4 cl	7.–
Vieille Prune – 41 Vol % Vieille Prune – 41% ABV	2 cl	10.–
Williamine Morand – 43 Vol % Williamine Morand – 43% ABV	2 cl	6.50
Heuschnaps Original Kräuterlikör – 25 Vol % Heuschnaps original herb liqueur – 25% ABV	2 cl	6.–
Ingwerer Original – 24 Vol % Ingwerer Original – 24% ABV	4 cl	7.–
Grappa di Amarone Paesanella – 41 Vol % Grappa di Amarone Paesanella – 41% ABV	2 cl	8.–
Grappa di Barolo Paesanella – 41 Vol % Grappa di Barolo Paesanella – 41% ABV	2 cl	8.–

Gut zu wissen

Good to know

Kinder

Kinder bis zu 12 Jahre profitieren vom abwechslungsreichen Angebot unseres Lily Corner.

Children

Children up to the age of 12 benefit from the varied offer of our Lily Corner.

Wasser

Wir servieren Ihnen Gletscherwasser, still oder mit Kohlensäure angereichert.

Die Quelle entspringt ganz in der Nähe, nur 200 Meter oberhalb der Kleinen Scheidegg.

Das gesunde Gletscherwasser gibt es gratis – für die Dienstleistung (Service, Gläser, Karaffen und Abwasch) verrechnen wir Ihnen für 5 dl CHF 3.50. Bei Weinkonsum verrechnen wir kein Bergwasser.

Water

We serve you glacier water, still or sparkling. The spring rises nearby, just 200 metres

above Kleine Scheidegg. The healthy glacier water is free of charge – for the service

(service, glasses, carafes and washing up) we charge CHF 3.50 per 5 dl. We do not charge for glacier water when wine is consumed.

Deklaration

Unsere Fleisch- und Fisch-Deklaration ist im Restaurant ausgehängt. Bei Fragen zögern Sie nicht, wir geben gerne Auskunft.

Declaration

Our meat and fish declaration is displayed in the restaurant. If you have any questions, please do not hesitate to ask us.

Allergene

Benötigen Sie Informationen über Allergene in unseren Speisen? Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter/innen oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung.

Allergens

Do you need information about allergens in our dishes? Please ask our staff or contact the restaurant management directly.

Hunde

Ihr treuer Gefährte ist bei uns herzlich willkommen. Bitte beachten Sie, dass Hunde immer an der Leine zu führen sind und nicht auf den Sitzplätzen Platz nehmen dürfen.

Ausserdem erhalten Hunde gratis Wasser.

Dogs

Your faithful companion is very welcome here. Please note that dogs must always be kept on a leash and are not allowed to sit on the seats. Dogs receive free water.

Preise

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Der Service ist inbegriffen.

Prices

All our prices are in Swiss francs and include VAT. The service is included.

Lodge

Nutzen Sie unsere Übernachtungsmöglichkeit auf Kleine Scheidegg auf 2061 Meter über Meer – das ideale Nachtquartier vor dem Besuch des Jungfraujochs oder des legendären Lauberhornrennens, einer Tourenwoche im Aletschgebiet, anspruchsvollen Bergtouren oder abwechslungsreichen Kletterausflügen im Jungfraugebiet. Mehr Informationen finden Sie auf jungfrau.ch

Lodge

Take advantage of our overnight accommodation on Kleine Scheidegg at 2061 metres above sea level – the ideal place to spend the night before a visit to the Jungfrauoch or the legendary Lauberhorn race, a week of touring in the Aletsch region, challenging mountain tours or varied climbing excursions in the Jungfrau region. For information visit jungfrau.ch

Öffnungszeiten

Unser Restaurant ist 365 Tage im Jahr für Sie geöffnet. Für mehr Informationen besuchen Sie jungfrau.ch oder folgen Sie uns auf Facebook.

Opening hours

Our restaurant is open 365 days a year. For more information visit jungfrau.ch or follow us on Facebook.

Gedeckpreis CHF 2.-

Wenn sich mehrere Personen einen Teller teilen, erlauben wir uns, für jedes weitere Gedeck einen Gedeckpreis von CHF 2.- zu verrechnen.

Cover price CHF 2.-

If several people share a plate, we take the liberty of charging 2 CHF for each additional cover.

Unsere Restaurants

Jungfrauojoch

Restaurant Crystal

Die faszinierende Gletscherwelt und das hochalpine Ambiente bieten den Rahmen für die beliebtesten Klassiker der Schweizer und internationalen Küche. Klassisch am Tisch bedient, wählen Sie à la carte nach Lust und Laune. Und zum Kaffee legen wir Ihnen unser hausgemachtes «Eigerspitzli» ans Herz.

Selbstbedienungsrestaurant Aletsch

Aussicht, Panorama, Schnee, Berge – davon gibt's im Self Service Restaurant Aletsch jede Menge. Ebenso wie traditionelle Speisen, Rugenbräu Bier, unseren Top of Europe Wein und diverse alkoholfreie Stärkungen.

Pikantus Lounge by Erdinger

Entdecken Sie die Pikantus Lounge by Erdinger auf dem Jungfrauojoch – Top of Europe. Nach der Fahrt mit der historischen Jungfrauabahn lädt die Bar in der Eingangshalle der Station Jungfrauojoch zum Verweilen ein. Geniessen Sie auf 3'454 Metern über Meer – mit bester Sicht auf den längsten Gletscher der Alpen – einen kleinen Snack «zwischendurch» oder ein köstliches Weissbier aus dem bayerischen Traditionsunternehmen Erdinger.

Eigergletscher

Restaurant Eigergletscher – Traditionelle Schweizer Küche

Das Bergrestaurant mit herrlicher Panoramaterrasse liegt direkt am Fuss von Mönch und Jungfrau – mit toller Sicht direkt auf den Abbruch vom Eigergletscher. Das ganze Jahr bietet es traditionelle Schweizer Küche mit den beliebten hauseigenen Confiserie-Spezialitäten Eigerspitzli und Rahmschnitte. Im Sommer und Winter finden zu besonderen Anlässen Abendveranstaltungen inklusive 4-Gang-Menü, Musik und Confiserie-Führung statt.

Skibar Schreinerei

Während der Skisaison von Dezember bis April öffnet die Skibar Schreinerei mit ihrer grossen Sonnenterrasse – direkt an der Skipiste bei der Bergstation Eigernordwand. Für durstige und hungrige Skifahrer ist bestens gesorgt: Von kleinen Snacks wie Hot Dog bis zum Riesenschnitzel. Ein absolutes Highlight sind die loaded Fries Variationen wie Vegi, Käse, Pulled Pork, Chili con Carne oder Currywurst. Ein echtes «Fries Paradise» auf 2'320 m ü.M.

Bistro Eigergletscher

Noch schnell einen intensiv-cremigen Espresso oder einen fruchtig-ausgewogenen Lungo, bevor es auf die Skier geht oder weiter zum Jungfrauojoch: Die Kaffeekompetenz von Nespresso garantiert wie die modernste 3S-Bahn Europas Hochgenuss vom Feinsten. Auch sonst überrascht das trendige Bistro bei der Station Eigergletscher mit ausgesuchten süssen und salzigen Snacks. Schnell noch ein Souvenir oder eine Sonnencreme? Im Bistro finden Sie einen Shop mit den beliebtesten Artikeln.

Kleine Scheidegg

Bergrestaurant Kleine Scheidegg – Pizza + Pasta

Einfach nur dasitzen – direkt am Fuss der mächtigen Eigernordwand. 1800 Meter Felswand, die höchste der Alpen. Hier geniessen Sie Pizza und Pasta frisch und hausgemacht. Denn Höhenluft macht hungrig. Beliebt sind auch unsere Familienangebote zu fairen Preisen. Der Blick schweift nach rechts zu Mönch und Jungfrau. Und wieder zurück zum Eiger. Die Zeit scheint still zu stehen.

Outdoor Stationen

Für den kleinen Hunger und den grossen Durst zwischendurch: In unseren Outdoor Stationen gibts Bratwurst, Suppe, Sandwiches, Süsses, hausgemachte Kuchen und Getränke aller Art. Aber Vorsicht: Gerade im Winter ist die Stimmung besonders gut. Und viele, die eigentlich nur eine kurze Pause machen wollen, bleiben dann doch länger.

Grindelwald Terminal

e-tron energy Bar

In der e-tron energy Bar dreht sich alles um den Elektro-SUV der Extraklasse von Audi: hochwertiges Interior Design, industrielles Look-and-feel, einfach alles, was den e-tron ausmacht. Dazu passend ist das Angebot an Drinks und Speisen. Fancy Cocktails, edle Tropfen für die Weinliebhaber, eine breite Palette warmer und kalter Getränke und eine Auswahl von kalten Platten mit Tapas. Diese Kombination von Hightech und erlesenen Genüssen bringt jeden Gast ins Schwärmen.

Bistro Grindelwald Terminal

Noch schnell einen intensiv-cremigen Espresso oder einen fruchtig-ausgewogenen Lungo, bevor es mit dem Eiger Express auf die Skier oder zum Jungfrauojoch hoch geht: Die Kaffeekompetenz von Nespresso garantiert wie die modernste 3S-Bahn Europas Hochgenuss vom Feinsten. Auch sonst überrascht das trendige Bistro im Grindelwald Terminal mit ausgesuchten süssen und salzigen Snacks. Das Highlight ist die Schokoladenshow mit den legendären Eigerspitzli. Die süsse Versuchung aus der höchst gelegenen Confiserie Europas eignet sich übrigens auch als Mitbringsel für Familie und Freunde.



Eigerness steht für sich wohlfühlen am Fusse der Eiger Nordwand. Dabei geht es um Geschichten, Produkte, lebendig und vielseitige Erlebnisse und das Entdecken von Wurzeln und Traditionen in den Bereichen Kulinarik, Design & Handwerk, Lebensart und Outdoor.

Im Restaurant Eigergletscher dreht es sich in erster Linie um Kulinarik. Beim Einkauf im Restaurant Eigergletscher legen wir grossen Wert auf hohe Qualität. Wir verwenden unter anderem diverse lokale Eigerness Produkte sowie weitere regionale Produkte wie unsere Berner Frites.

Hier ein kleiner Auszug unserer Eigerness Lieferanten:

Sauerteigbrot: Bäckerei Wüthrich Grindelwald, www.gletscherbeck.ch
Holzmattenschinken und Coppa: Metzgerei Toni Roth, www.metzgerei-roth.ch
Raclettekäse, Bergkäse, Milch, Butter: Eigermilch Grindelwald, www.eigermilch.ch
Bergkräuter Grissini: aus unserer Backstube im Haus 2320 Meter ü. Meer
Essiggemüse: Café 3692 www.cafe3692.ch

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt.
Ihr Team Restaurant Eigergletscher

RESTAURANT EIGERGLETSCHER

T +41 33 828 78 88 · gletscherrestaurant@jungfrau.ch



Restaurant Eigergletscher

Lob, Kritik und Anerkennung nehmen wir gerne entgegen unter gletscherrestaurant@jungfrau.ch. **Danke für Ihr Feedback**