



# Restaurant Crystal



# Champagner/Schaumwein

## Champagne



---

	1 dl	7.5 dl
<b>Prosecco Spumante San Pietro DOC – IT, Gemin</b> Prosecco Spumante San Pietro DOC – IT, Gemin	<b>9.–</b>	<b>63.–</b>
<b>Bollinger «Speciale Cuvée» Brut Champagne, Epernay</b> Bollinger «Speciale Cuvée» Brut Champagne, Epernay		<b>95.–</b>
<b>AU 7EME CIEL rosé Schaumwein, Gregor Kuonen, Wallis</b> AU 7EME CIEL rosé sparkling wine – Gregor Kuonen, Valais		<b>71.–</b>

# Aperitiv

## Aperitiv



---

<b>«Heu Ginger» Heuschnaps mit Ginger ale – 25 Vol %</b> «Heu Ginger» Heuschnaps with Ginger ale – 25% ABV		<b>15.–</b>
<b>Campari Soda oder Orange – 25 Vol %</b> Campari Soda or Orange – 25 Vol %		<b>12.–</b>

# Aperitiv alkoholfrei

## Aperitiv alcohol-free

---

<b>Isotto Martini senza Alkohol</b> Isotto Martini senza Alkohol	4 cl	<b>8.50</b>
<b>Cordino Aperetiv ohne Alkohol</b> Cordino Aperetiv without Alcohol	1,75 dl	<b>4.90</b>

---

 enthält Alkohol/contains alcohol

# Vorspeisen

## Starters

---

-  **Bunter Blattsalat nach Saison** **12.50**  
**mit Kräuter-Knusper, hausgemachtes French oder Italian Dressing**  
Seasonal green salad  
with mountain herb grissini, homemade French or Italian dressing
-  **Zweierlei Tomatensalat** **19.-**  
**mit cremiger Burrata und Rucolaöl**  
Tomato salad with burrata and rocket oil
-  **Klassische Hummersuppe hausgemacht** **14.-**  
**mit Cognac und Rahm verfeinert**  
Classic homemade lobster soup  
with cognac and cream
-  **Gemüsecremesuppe im Suppentopf** **12.-**  
Vegetable cream soup in a soup pot
-  **Hausgemachter Hummus** **17.50**  
**mit Kichererbsen-Salat, konfiertem Knoblauch und Sesam**  
Homemade hummus  
with chickpea salad, confetti garlic and sesame
-  **Rindstatar parfümiert mit Swiss Local Whiskey, Rugenbräu** 70 Gramm **26.-**  
**Maiscreme und grillierter Peperoni** 140 Gramm **32.-**  
Steak tartare scented with Swiss Local Whiskey Rugenbräu  
creamed corn and grilled peppers

**Beim Teilen eines Gerichtes verrechnen wir für jedes weitere Gedeck CHF 3.-**

When sharing a dish, we charge CHF 3 for each additional cover.



vegetarisch/vegetarian



enthält Alkohol/contains alcohol



Schweinefleisch/pork meat

# Hauptspeisen

## Main course

---

	small portion	
 <b>Niedergearter Schweinsbrustspitz mit Bergkräutersauce, Kartoffel-Pastinaken Püree und Marktgemüse</b> Cooked breast of pork with mountain herb sauce, smashed potato-parsnips and market vegetables		<b>34.50</b>
<b>Kalbs-Wienerschnitzel mit Berner Regio-Frites und Preiselbeeren</b> Breaded veal escalope, french fries and cranberries	<b>35.-</b>	<b>44.-</b>
<b>Gebratene schweizer Pouletbrust mit Tomaten-Gemüse-Papardelle</b> Roasted chicken breast with tomato-vegetables-Papardelle		<b>29.-</b>
<b>Grilliertes Lachsfilet auf Teriyaki-Gemüse und Wildreis</b> Grilled salmon fillet on teriyaki vegetables and wild rice		<b>39.50</b>
 <b>Rinderfilet «Lady's Cut» an ICE Label Whiskeysauce «Rugenbräu», Kartoffel-Pastinaken Püree und Marktgemüse</b> Fillet of beef «Lady's Cut» with ICE Label Whiskey Sauce «Rugenbräu», smashed potato-parsnips and market vegetables		<b>48.-</b>

**Beim Teilen eines Gerichtes verrechnen wir für jedes weitere Gedeck CHF 3.-**

When sharing a dish, we charge CHF 3 for each additional cover.



vegetarisch/vegetarian



enthält Alkohol/contains alcohol





Schweinefleisch/pork meat

# Vegetarische Gerichte

## Vegetarian dishes

---

small portion




- |   |   |             |              |
|---|---|-------------|--------------|
|  | <b>Geräucherter Tofu<br/>auf Teriyaki-Gemüse und Wildreis</b><br>Smoked tofu<br>on teriyaki vegetables and wild rice          |             | <b>27.50</b> |
|  | <b>Schweizer Gemüse-Rösti<br/>gratiniert mit Schweizer Alpkäse</b><br>Hash browns potatoes<br>with vegetable and swiss cheese | <b>22.-</b> | <b>26.50</b> |

# Typisch Schweiz

## Typically Swiss

---

small portion

- |  |  |             |              |
|--|--|-------------|--------------|
| <br> | <b>Schweizer Käsefondue<br/>serviert mit Schwellkartoffeln, Brotwürfel, Mixed Pickles<br/>(Wir servieren Fondue auch für eine Person)</b><br>Swiss cheese fondue<br>served with potatoes, bread and mixed pickles<br>(We also serve fondue for one person) |             | <b>28.50</b> |
|   | <b>Rösti «Crystal»<br/>mit Speck und Vorderschinken, gratiniert mit<br/>Schweizer Alpkäse und einem Spiegelei</b><br>Hash browns with bacon, shoulder of ham, cheese<br>and a fried egg  | <b>26.-</b> | <b>32.-</b>  |

**Beim Teilen eines Gerichtes verrechnen wir für jedes weitere Gedeck CHF 3.-**

When sharing a dish, we charge CHF 3 for each additional cover.



vegetarisch/vegetarian



enthält Alkohol/contains alcohol



Schweinefleisch/pork meat

# 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 frites, Ketchup und Mayo, Getränk nach Wahl, Lily Schoko-Pop und Lily Überraschung**

Lily-Box

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

**16.–**

### Kalbsschnitzel paniert mit Pommes frites

Breaded veal esalope with french fries

**21.–**

### Pappardelle mit Tomatensauce

Pasta with tomato sauce

**16.–**

**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

# Süssspeisen

## Dessert

---

**Cheesecake** **8.50**

**Nach «Confiserie Eigergletscher» Art, mit weisser Schokolade**

Cheesecake

«Confiserie Eigergletscher» with white chocolate

**Variation von der Lindt Schokolade** **14.–**

**Mousse, Tartelette, lauwarmes Küchlein**

Lindt chocolate variation

Mousse, Tartelette, cake

**Schweizer Klassiker Variation** **13.–**

**Cremeschnitte, Rüeblitorte und Gebrannte Creme**

Swiss classic variation

cream slice, carrot cake and creme brulée



**Kokos-Cashew-Schnitte** **8.–**

Coconut-cashew slice

**Cappuccino-Caramel-Frappé** **8.–**

Cappuccino-caramel frappé

**Mövenpick Eiskarte**

Mövenpick ice cream card



# **Getränkete**

## *Drinks*

# Hausweine «Top of Europe»

House wine «Top of Europe»



---

	1 dl	2.5 dl	5 dl	Flasche
<b>Fendant Valais AOC</b>	<b>5.50</b>	<b>13.30</b>	<b>26.50</b>	<b>37.50</b>
<b>Weiss – CH, Caves Orsat, Martign, Valais</b>				
Fendant Valais AOC				
White – CH, Caves Orsat, Martign, Valais				
<b>Dôle, Pinot noir</b>	<b>5.60</b>	<b>13.50</b>	<b>27.–</b>	<b>38.50</b>
<b>Rot – CH, Caves Orsat, Martign, Valais</b>				
Dôle, Pinot noir				
Red – CH, Caves Orsat, Martign, Valais				
<b>Rosé de Goron</b>	<b>5.30</b>	<b>12.80</b>	<b>25.50</b>	
<b>Rosé – CH, Caves Orsat, Martign, Valais</b>				
Rosé de Goron				
Rosé – CH, Caves Orsat, Martign, Valais				

# Weisswein Schweiz

White wine Switzerland



---

	7 dl	7.5 dl
<b>Aigle, Royal AOC Chablais</b> Eric Waldvogel & Fils, Aigle	<b>64.-</b>	
<b>Epesses AOC Lavaux, Petit Versailles</b> Les Frères Dubois SQA, Cully	<b>58.-</b>	
<b>Blanc de noir AOC</b> Gregor Kuonen VS	<b>72.-</b>	
<b>Coteaux de Sierre AOC</b> Gregor Kuonen VS	<b>51.-</b>	

# Rotwein Schweiz

Red wine Switzerland



---

	7 dl	7.5 dl
<b>«Sassariente» Merlot det Ticino DOC</b> Fratetti Matasci SA, Tenero	<b>63.-</b>	
<b>«Cuvée Intro» Schweizer Landwein Assemblage</b> Rebbaugenossenschaft Spiez	<b>69.50</b>	
<b>Gamay AOC</b> Gregor Kuonen VS	<b>56.-</b>	
<b>Humagne Rouge Grandmaitre AOC</b> Gregor Kuonen VS	<b>78.-</b>	

# Rotwein Italien

Red wine Italy



7.5 dl

## «Peàn» Botlgheri Rosso DOC

C. Sauvignon, C. Franc Franco Batzella,  
Castagneto Carducci

79.–

## Cannonau di Sardegna DOC

Vigne deriu & Gavino, Codrongianos

57.–

# Rotwein Österreich

Red wine Austria



7.5 dl

## «Red» Blaufränkisch Zweigelt & St. Laurent

Gernot Heinrich, Gols

38.50

# Flaschenweine\*

Bottled wine



	1 dl	2.5 dl	5 dl	Flasche
<b>Cuvée Madame Rosemarie Mathier blanc AOC</b> <b>Weiss – CH, Adrian &amp; Diego Mathier VS</b> Cuvée Madame Rosemarie Mathier blanc AOC White – CH, Adrian & Diego Mathier VS	<b>10.80</b>	<b>27.–</b>	<b>54.–</b>	<b>75.–</b>
<b>Blanc de noir AOC</b> <b>Weiss – CH, Gregor Kuonen VS</b> Blanc de noir AOC White – CH, Gregor Kuonen VS	<b>10.–</b>	<b>25.50</b>	<b>51.–</b>	<b>72.–</b>
<b>Coteaux de Sierre AOC</b> <b>Weiss – CH, Gregor Kuonen</b> Coteaux de Sierre AOC White – CH, Gregor Kuonen VS	<b>7.50</b>	<b>18.50</b>	<b>37.–</b>	<b>51.–</b>
<b>«Red» Blaufränkisch, Zweigelt &amp; St. Laurent Rot – AT, Gernot Heinrich, Gols, Niederösterreich</b> «Red» Blaufränkisch, Zweigelt & St. Laurent Red – AT, Gernot Heinrich, Gols, Niederösterreich	<b>5.60</b>	<b>13.50</b>	<b>27.–</b>	<b>38.50</b>
<b>Primitivo di Manduria</b> <b>Rot – IT, Masseria Trajone</b> Primitivo di Manduria Red – IT, Masseria Trajone	<b>6.30</b>	<b>15.80</b>	<b>31.50</b>	<b>44.–</b>
<b>Gamay</b> <b>Rot – CH, Gregor Kuonen Salgesch</b> Gamay Red – CH, Gregor Kuonen Salgesch	<b>8.–</b>	<b>20.–</b>	<b>40.–</b>	<b>56.–</b>

# Offenausschank

## Open table water

---

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

# Flaschen

## Bottles

---

<b>Gletscherwasser, Trinkwasser mit/ohne Kohlensäure</b>	5 dl	<b>6.50</b>
Glacier water, drinking water sparkling or still		

<b>Orangensaft</b>	3.3 dl	<b>6.50</b>
Orange juice		

<b>Eistee Lemon</b>	5 dl	<b>6.50</b>
Lemon ice tea		

<b>Coca-Cola, Sprite, Fanta</b>	5 dl	<b>6.50</b>
Coca-Cola, Sprite, Fanta		

<b>Apfelschorle</b>	5 dl	<b>6.50</b>
Apple spritzer		

<b>Rivella Rot</b>	5 dl	<b>6.50</b>
Rivella red		

<b>Organics by Red Bull Tonic Water oder Bitter Lemon</b>	2.5 dl	<b>6.50</b>
Organics by Red Bull Tonic water or Bitter Lemon		

# Biere

## Beers



---

<b>Rugenbräu Spezial hell</b> Rugenbräu Spezial pale	3.3 dl	<b>6.30</b>
<b>Rugenbräu Panaché</b> Rugenbräu Panaché	3.3 dl	<b>6.30</b>
<b>Rugenbräu Lager</b> Rugenbräu Lager	5 dl	<b>7.10</b>
<b>Erdinger hell</b> Erdinger pale	5 dl	<b>9.-</b>
<b>Rugenbräu alkoholfrei</b> Rugenbräu alcohol-free	3.3 dl	<b>5.90</b>

# Warme Getränke

## Hot Drinks

---

<b>Kaffee, Espresso, Schale, Tee</b> Coffee, espresso, coffee with milk, tea	<b>5.10</b>
<b>Doppelter Espresso</b> Espresso double	<b>7.30</b>
<b>Cappuccino</b> Cappuccino	<b>5.90</b>
<b>Latte Macchiato</b> Latte macchiato	<b>6.80</b>
<b>Latte Macchiato mit Aroma Haselnuss/Vanille oder Karamel</b> Latte Macchiato with hazelnut/vanilla or caramel aroma	<b>7.80</b>
<b>Kaffee Melange</b> Coffee with whipped cream	<b>6.50</b>
<b>Schokolade Melange</b> Hot chocolate with whipped cream	<b>6.40</b>
<b>Schokolade, Ovomaltine</b> Chocolate, Ovomaltine	<b>5.-</b>
<b>Milch kalt oder warm</b> Hot or cold milk	<b>4.-</b>
<b>Apfelpunsch</b> Apple punch	<b>5.-</b>

**Das Restaurant Crystal serviert Nespresso Kaffeequalität.**

The Restaurant Crystal serves Nespresso quality coffee.



# Warme Getränke

## Hot Drinks



---

<b>Coretto Grappa</b> Coretto Grappa	1 dl	<b>7.30</b>
<b>Kaffee Fertig, Kaffee Luz</b> Kaffee Fertig, Kaffee Luz	2 cl	<b>7.50</b>
<b>Kaffee Baileys</b> Coffee Baileys	2 cl	<b>10.–</b>
<b>Glühwein</b> Mulled wine	2cl	<b>7.50</b>

# Special/Empfehlung

## Special/Recommendations

---

<b>ALC</b> <b>Gletscher Coffee – Williams</b> Glacier coffee – Williams	2 cl	<b>9.50</b>
<b>ALC</b> <b>Whiskey Coffee – Whiskey «Rock Label»</b> Whiskey Coffee – Whiskey «Rock Label»	2 cl	<b>12.–</b>
<b>Top of Europe Coffee – Caramel</b> <b>inkl. Souvenir-Tasse</b> Top of Europe coffee – caramel incl. souvenir cup		<b>9.90</b>
<b>ALC</b> <b>Heisse Schokolade mit Rum &amp; Rahm</b> Hot chocolate with rum & whipped cream	2 cl	<b>9.50</b>

---

**ALC** enthält Alkohol/contains alcohol

# Interlakener Spezialitäten

## Special spirits from Interlaken

---



<b>Crystal Gin – 46 Vol %</b>	4 cl	<b>10.50</b>
Crystal Gin – 46% ABV		
+ Organics Tonic by Red Bull		<b>14.50</b>
<b>Swiss Mountain Single Malt Whisky «Classic» – 46 Vol %</b>	4 cl	<b>14.–</b>
Swiss Mountain Single Malt Whisky «Classic» – 46% ABV		
<b>Swiss Mountain Single Malt Whisky «Rock Label» aged 7 years – 50,1 Vol %</b>	4 cl	<b>14.–</b>
Swiss Mountain Single Malt Whisky «Rock Label» aged 7 years – 50.1% ABV		
<b>Swiss Mountain Single Malt Whisky «Ice Label» aged 11 years – 55,2 Vol %</b>	2 cl	<b>14.–</b>
Swiss Mountain Single Malt Whisky «Ice Label» aged 11 years – 55.2% ABV		
<b>Swiss Mountain Whisky Liqueur – 27 Vol %</b>	4 cl	<b>11.–</b>
Swiss Mountain Whisky Liqueur – 27% ABV		

# Spirituosen

## Spirits



---

<b>Heuschnaps Original Kräuterlikör – 25 Vol</b> Heuschnaps original herb liqueur – 25% ABV	2 cl	<b>5.50</b>
<b>Appenzeller – 29 Vol %</b> Appenzeller – 29% ABV	4 cl	<b>7.–</b>
<b>Swiss Vodka Xellent – 40 Vol %</b> Swiss Vodka Xellent – 40% ABV	4 cl	<b>9.–</b>
<b>Bailey’s Irish Cream – 17 Vol %</b> Bailey’s Irish Cream – 17% ABV	4 cl	<b>7.–</b>
<b>Vieille Prune – 41 Vol %</b> Vieille Prune – 41% ABV	2 cl	<b>10.–</b>
<b>Willisauer Kirsch – 37,5 Vol %</b> Willisauer Kirsch – 37.5% ABV	2 cl	<b>6.–</b>
<b>Williamine Morand – 43 Vol %</b> Williamine Morand – 43% ABV	2 cl	<b>6.50</b>
<b>Grappa Paesanella di Amarone – 41 Vol %</b> Grappa Paesanella di Amarone – 41 Vol %	2 cl	<b>8.50</b>

# Gut zu wissen

---

## **Kinder**

Kinder bis zu 12 Jahren profitieren vom abwechslungsreichen Angebot unseres Lilly Corner. Kinder bis zu 5 Jahre laden wir gerne zum Essen ein.

## **Wasser**

Wir servieren Ihnen Bergwasser, still oder mit Kohlensäure angereichert. Die Quelle entspringt ganz in der Nähe, nur 200 Meter oberhalb der Kleinen Scheidegg. Das gesunde Bergwasser gibt es gratis – für die Dienstleistung (Service, Gläser, Karaffen und Abwasch) verrechnen wir Ihnen für 5 dl CHF 3.50.

## **Deklaration**

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

## **Allergene**

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

## **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. Hat Ihr Vierbeiner auch Hunger? Gerne haben wir einen Snack für ihren Liebling. Diese Leckerbissen servieren wir ebenfalls kostenlos.

## **Preise**

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

## **Lodge Kleine Scheidegg**

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, abwechslungsreichen Kletterausflügen im Jungfraugebiet. Mehr Informationen finden Sie unter [jungfrau.ch](http://jungfrau.ch)

## **Öffnungszeiten**

Unser Restaurant ist 365 Tage im Jahr für Sie geöffnet. Infos unter [jungfrau.ch](http://jungfrau.ch) oder folgen Sie uns auf Facebook.

## **Gedeckpreis CHF 3.–**

Wenn sich mehrere Personen einen Teller teilen, erlauben wir uns, für jedes weitere Gedeck einen Gedeckpreis von CHF 3.– zu verrechnen.

# 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 «zwischen» 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.

## **RESTAURANT CRYSTAL JUNGFRAUJOCH**

T +41 33 828 78 88 · [gletscherrestaurant@jungfrau.ch](mailto:gletscherrestaurant@jungfrau.ch)



*Restaurant Crystal Jungfrauoch*

Lob, Kritik und Anerkennung nehmen wir gerne entgegen  
unter [gletscherrestaurant@jungfrau.ch](mailto:gletscherrestaurant@jungfrau.ch). **Danke für Ihr Feedback**