

The taste of Switzerland



EIGERGLETSCHER

Restaurant Eigergletscher

Direkt am Fuss von Eiger, Mönch und Jungfrau erwartet Sie eine Panoramaterrasse mit Blick auf den Eigergletscher. Geniessen Sie traditionelle Schweizer Küche und kalte Plättli mit lokalen Produkten.

Right at the foot of the Mönch and Jungfrau, a panoramic terrace with a view of the Eigergletscher awaits you. Enjoy traditional Swiss cuisine and cold platters of local products.

**Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt.
Ihr Team Restaurant Eigergletscher**

***We wish you an enjoyable stay.
Your Team Restaurant Eigergletscher***

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



diese Gerichte servieren wir mit lokalen Produkten
we serve these dishes with local products



Laktosefrei
lactose free



vegetarisch
vegetarian



Schweinefleisch
pork meat



Halal
halal



Glutenfrei
gluten free



vegan
vegan



enthält Alkohol
contains alcohol

Speisekarte

Food Menu



Vorspeisen & Salate

Starters and salads

 	Vesperplättli «Eigergletscher»		28
 	mit regionalen Fleisch- und Käsespezialitäten, Alpenbutter dazu Sauerteigbrot und lokales Essiggemüse		
	«Eigergletscher» platter		
	<i>with regional meat and cheese specialties and alpine butter served with sourdough bread and local pickled vegetables</i>		
	Rindstatar «Whisky Rugenbräu»	70 g	23.60
 	mit Maiscreme, grillierter Peperoni, Sauerteigbrot	140 g	29.50
	«Whisky Rugenbräu» steak tartare		
	<i>with creamed corn, grilled peppers, sourdough bread</i>		
	Blattsalat nach Saison		9.50
 	mit hausgemachtem Bergkräuter-Grissini		
	Seasonal green salad		
	<i>with homemade mountain herb grissini</i>		
	Gemischter Salat nach Saison		10.50
 	mit hausgemachtem Bergkräuter-Grissini		
	Seasonal mixed salad		
	<i>with homemade mountain herb grissini</i>		
	Genuss-Extras		
	Indulgence extras		
	mit gehobeltem Grindelwalder Bergkäse		+4
 	<i>with shaved Grindelwald mountain cheese</i>		
	mit gebratenem Speck		+4
	<i>with fried bacon</i>		
 	mit Speck und Bergkäse		+6
	<i>with bacon and mountain cheese</i>		
	Alle Salate auch als Hauptgang erhältlich		+5
	<i>All salads also available as a main course</i>		
	Wählen Sie unser hausgemachtes French oder Italian Dressing zum Salat		
	<i>Choose between our homemade French or Italian dressing for your salad</i>		

Suppen

Soups

		Kleine Portion	
		<i>Small Portion</i>	
 	Oberländer Gerstensuppe mit Speck	8.50	13
 	Oberland barley soup with bacon		
	Suppe nach Tagesangebot	8	12
	Soup of the day		
	Genuss-Extras		
	Indulgence extras		
 	mit einem würzigen Schweinswürstchen		+3
	<i>with tangy pork sausage</i>		
	Genuss-Extras		
	Indulgence extras		
 	Getreidehackbraten an Mostsauce		26
	Kartoffelstampf und Wirsinggemüse		
	Cereal meatloaf with must sauce		
	<i>Mashed potatoes and savoy cabbage</i>		

Schweizer Evergreens

Swiss classics

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

Typisch urchig

typically traditional

		Kleine Portion Small Portion	
 	Rösti «Eigergletscher» Rösti mit Rauchknebelsalat und Grindelwalder Raclettekäse <i>Rösti «Eigergletscher»</i> <i>Rösti with salad of “Rauchknebel” and Grindelwald raclette cheese</i>		26.50
  	Käseschnitte «Grindelwald» mit Grindelwalder Raclettekäse und Hamme, Zwiebeln, Spieglei <i>“Grindelwald” cheese on toast</i> <i>with Grindelwald raclette cheese and ham, onion, fried egg</i>		24.50
	Fotzelschnitte Serviert mit Apfelschnitzen und Zwetschgenkompott ... zum Dessert oder zum satt werden <i>French toast</i> <i>Served with apple slices and plum compote</i> <i>... for dessert or as a generous snack</i>	13.50	18

Bärner Regio Frites

Bärner Regio fries

		Kleine Portion Small Portion	
	«Klassisch» Hausgemachtes Kräutersalz <i>“Classic”</i> <i>Homemade herb salt</i>	8	11
	«Bärgler» Hausgemachtes Kräutersalz, geschmolzener Grindelwalder Bergkäse <i>“Bärgler”</i> <i>Homemade herb salt, melted Grindelwald mountain cheese</i>	11	14
	Berner Kartoffeln von Berner Bauernhöfen geerntet. <i>Bernese potatoes harvested from Bernese farms.</i>		

Lily Corner

Lily Corner

Kinderkarte

Children's card

Kleine Portion

Small Portion

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, Nuscho und Lily Überraschung

Lily-Box

*Chicken nuggets, fries, ketchup and mayonnaise,
drink of choice, Nuscho 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.

Gletscherbäckerei

Glacier bakery

Gletscherbäckerei

Glacier bakery

Kleine Portion
Small Portion

ALC	Original Eigergletscher Rahmschnitte <i>Original Eigergletscher cream slice</i>		6.50
ALC	Scheidegg's Homemade Apfelkuchen <i>Scheidegg's homemade apple pie</i>	6.50	9
	Rüeblitorte <i>Carrot cake</i>		6.50
	Nussgipfel <i>Nut croissant</i>		3.80
	Sachertorte <i>Sachertorte</i>		6.50
	Zitronentorte <i>Lime cake</i>		6.50
	Torten nach Tagesangebot <i>Cakes according to daily offer</i>		6.50

Hausgemacht in unserer Backstube 2320 Meter über Meer.
Made in our very own bakery at 2,320 metres above sea level.

Genuss-Extras Indulgence extras

mit Rahm <i>with whipped cream</i>	+1.50
---------------------------------------	--------------

Mövenpick Glace Bitte bedienen Sie sich an der Glacetruhe Mövenpick Ice Cream <i>Please help yourself to the ice cream chest</i>	5
---	----------

Getränkete Beverage Menu



Weissweine

im Offenausschank

White wines by the glass



	1 dl	2,5 dl	5 dl	7,5 dl
Chardonnay Romande Cave de la Côte <i>Chardonnay Romande</i> Cave de la Côte	4.50		21	
«Hauswein» Fendant Valais AOC VS Caves Orsat, Martigny <i>«House wine» Fendant Valais AOC</i> VS Caves Orsat, Martigny	5.50	13.30	26.50	37.50
Johannisberg de Ravanay AOC Valais <i>Johannisberg de Ravanay AOC</i> Valais	6.80	17	34	47
Schafiser Chasselas AOC Bielersee BE Rebgut Stadt Bern, Berner Keller <i>Schafiser Chasselas AOC Bielersee</i> BE Vineyard City of Bern, Bern cellar	6.50	16	32	45
Blanc de Noir AOC Pinot Noir, VS Gregor Kuonen <i>Blanc de Noir AOC</i> Pinot Noir, VS Gregor Kuonen	6.80	17	34	47

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

Weissweine Schweiz

Swiss white wines



Spiezer Riesling – Sylvaner AOC Thunersee BE Rebbaugenossenschaft Spiez Spiezer Riesling – Sylvaner AOC Thunersee <i>BE Vineyard cooperative Spiez</i>	7.5 dl 53
«Tisin» Merlot Bianco del Ticino DOC TI Gialdi Vini SA, Mendrisio «Tisin» Merlot Bianco del Ticino DOC <i>TI Gialdi Vini SA, Mendrisio</i>	41
Bärner Wy Chasselas BE Weingut Hämmerli Ins Bärner Wy, Chasselas <i>BE Winery Hämmerli Ins</i>	36
Chardonnay Grandmaître Barrique VS Gregor Kuonen Chardonnay Grandmaître Barrique <i>VS Gregor Kuonen</i>	72
Heida Grandmaître Barrique VS Gregor Kuonen Heida Grandmaître Barrique <i>VS Gregor Kuonen</i>	65

Rotweine Schweiz

Swiss red wines



Humagne Rouge «Grandmaître» VS Gregor Kuonen Salgesch Humagne Rouge «Grandmaître» <i>VS Gregor Kuonen Salgesch</i>	7 dl 78
Syrah Cuvée Prestige AOC VS Gregor Kuonen Syrah Cuvée Prestige AOC <i>VS Gregor Kuonen</i>	65
Bärner Wy Pinot Noir AOC BE Weingut Hämmerli Ins Bärner Wy Pinot Noir AOC <i>BE Winery Hämmerli Ins</i>	43
Roserosse Assemblage Svizzera Italiana Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc TI Matasci Fratelli Vini SA Tenero Roserosse Assemblage Svizzera Italiana <i>Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc</i> <i>TI Matasci Fratelli Vini SA Tenero</i>	54

Schaumwein Schweiz

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 <i>VS Gregor Kuonen, Salgesch</i>	9.50			71

Weissweine Europa

European white wines



7.5 dl
49

Roero Arneis Arenarium DOCG, Italien
Cantina del Nebbiolo
Roero Arneis Arenarium DOCG, Italy
Cantina del Nebbiolo

Rotweine Europa

European red wines



7.5 dl
48

Zweigelt Qualitätswein, Österreich
Weingut Heinrich
Zweigelt Qualitätswein, Austria
Weingut Heinrich

Tirteo Barbera d'Asti Superiore DOCG, Italien
Tenute Neirano
Tirteo Barbera d'Asti Superiore DOCG, Italy
Tenute Neirano

Bolgheri Rosso DOC, Italien
Michele Satta
Bolgheri Rosso DOC, Italy
Michele Satta

Sito Moresco
Nebbiolo, Barbera
Angelo Gaja Piemont, Italien
Sito Moresco
Nebbiolo, Barbera
Angelo Gaja Piemont, Italy

Val Sotillo, Spanien
Bodegas Arroyo, Riserva DO Ribera del Duero Reserva
Val Sotillo, Spain
Bodegas Arroyo, Riserva DO Ribera del Duero Reserva

39

69

96

89

Offenausschank

Open table water

	2.5 dl	5 dl	1 L
Gletscherwasser, Trinkwasser mit / ohne Kohlensäure <i>Glacier water, drinking water</i> sparkling or still	2.50	3.50	7

Flaschen

Bottles

	2 dl	2.5 dl	3.3 dl	5 dl
Gletscherwasser, Trinkwasser mit / ohne Kohlensäure <i>Glacier water, drinking water</i> sparkling or still				5.90
Orangensaft <i>Orange juice</i>			5.90	
Eistee Lemon <i>Lemon ice tea</i>				6.10
Coca-Cola, Sprite, Fanta <i>Coca-Cola, Sprite, Fanta</i>				6.10
Rivella Rot / Blau <i>Rivella red / blue</i>				6.10
Ramseier Apfelschorle <i>Ramseier Apple spritzer</i>				6.10
 Ramseier Suure Most – 3% Vol. <i>Ramseier apple wine – 3% Vol.</i>				7
Ramseier Suure Most alkoholfrei <i>Ramseier apple wine alcohol-free</i>				6.50
Red Bull Classic, Sugar Free, Seasonal Edition <i>Red Bull</i> Classic, Sugar Free, Seasonal Edition		5.90		
Kinley Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer <i>Kinley</i> Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer		5.90		

Biere

Beers

	3.3 dl	5 dl
Rugenbräu Spezial hell – 5,2% Vol. <i>Rugenbräu Spezial pale – 5.2% Vol.</i>	5.50	
Rugenbräu Panaché – 2,9% Vol. <i>Rugenbräu Panaché – 2.9% Vol.</i>	5.50	
Rugenbräu Lager – 4,8% Vol. <i>Rugenbräu Lager – 4.8% Vol.</i>		6.50
Erdinger Weissbier – 5,3% Vol. <i>Erdinger wheat beer – 5.3% Vol.</i>		8.50
Erdinger Pikantus – 7,3% Vol. <i>Erdinger pikantus – 7.3% Vol.</i>	6	
Bierspezialität nach Saison <i>Speciality beers according to season</i>	7	

Biere alkoholfrei

Beers alcohol-free

	3.3 dl	5 dl
Rugenbräu alkoholfrei <i>Rugenbräu alcohol-free</i>	4.90	
Erdinger hell alkoholfrei <i>Erdinger pale alcohol-free</i>		8.50
Twister <i>Twister</i>	7	



Warme Getränke

Hot Drinks

Kaffee, Espresso, Schale, Tee <i>Coffee, espresso, coffee with milk, tea</i>	4.90
Doppelter Espresso <i>Espresso double</i>	5.90
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	5.90
Latte Macchiato <i>Latte macchiato</i>	6.40
Latte Macchiato mit Aroma Haselnuss / Vanille oder Karamel <i>Latte Macchiato</i> <i>with hazelnut / vanilla or caramel aroma</i>	6.90
Kaffee Melange <i>Coffee with whipped cream</i>	6.40
Lindt Trinkschokolade <i>Lindt hot chocolate</i>	5
Lindt Trinkschokolade Melange <i>Lindt hot chocolate with whipped cream</i>	6.50
Ovomaltine <i>Ovomaltine</i>	5
Milch kalt oder warm <i>Milk</i> <i>hot or cold</i>	4
Punsch Apfel / Orange / Waldbeeren <i>Punch</i> <i>apple / orange / wild berry</i>	5
Schokolade Mocca mit Rahm <i>Chocolate Mocha with whipped cream</i>	8.50
Top of Europe Coffee – Caramel mit Rahm inkl. Souvenirtasse <i>Top of Europe coffee – caramel with whipped cream</i> <i>incl. souvenir cup</i>	9.90
ohne Souvenirtasse <i>without souvenir cup</i>	7.80

Warme Getränke

mit Alkohol

Hot Drinks with alcohol

		
	2 cl	4 cl
Coretto Grappa <i>Coretto Grappa</i>	7	
Kaffee Fertig, Kaffee Luz <i>Kaffee Fertig, Kaffee Luz</i>		7
Kaffee Baileys mit Rahm <i>Coffee Baileys with whipped cream</i>		9.50
Glühwein, Jägertee <i>Mulled wine, Jäger tea</i>	7	
Schümli-Pflümli <i>Coffee plum schnaps</i>		9.50
Heisser Ingwerer <i>Hot Ingwerer</i>		8
Heulutz <i>Heulutz</i>		9
Eigergletscher Coffee Amaretto, Eierlikör und Rahm <i>Glacier coffee</i> <i>Amaretto, egg nog and whipped cream</i>	9.50	
Heisse Schokolade mit Rum & Rahm <i>Hot chocolate</i> <i>with rum & whipped cream</i>	9.50	
Kaffee Amore <i>Kaffee Amore</i>	9.50	

Interlakner Spezialitäten

Special spirits from Interlaken

Crystal Gin – 46% Vol. <i>Crystal Gin – 46% Vol.</i> + Organics Tonic by Red Bull	 4 cl 10.50
Swiss Mountain Single Malt Whisky «Classic» reifte 7 Jahre – 46% Vol. <i>Swiss Mountain Single Malt Whisky «Classic»</i> aged 7 years – 46% Vol.	15 13
Swiss Mountain Single Malt Whisky «Rock Label» reifte 7 Jahre – 50,1% Vol. <i>Swiss Mountain Single Malt Whisky «Rock Label»</i> aged 7 years – 50.1% Vol.	14
Swiss Mountain Whisky Liqueur – 27% Vol. <i>Swiss Mountain Whisky Liqueur – 27% Vol.</i>	11
Two Lakes Single Malt Whisky – 40% Vol. <i>Two Lakes Single Malt Whisky – 40% Vol.</i>	9.50

Apero classico

Apero classico

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Sodawasser <i>Aperol Spritz</i> Prosecco, Aperol, soda water	 11
Hugo Holundersirup, Prosecco, Sodawasser, Minze <i>Hugo</i> elderflower syrup, Prosecco, soda water, mint	11
Gespritzter Weisswein süss / sauer <i>Spritzed white wine</i> sweet / sour	7.50
Campari Orange / Soda <i>Campari</i> Orange / Soda	9.50
Cynar Orange / Soda <i>Cynar</i> Orange / Soda	9.50

Spirituosen Spirits

Appenzeller – 29% Vol. <i>Appenzeller – 29% Vol.</i>	 2 cl 4 cl 7
Trotzki Vodka Appenzell – 37,5% Vol. <i>Trotzki Vodka Appenzell – 37.5% Vol.</i>	9
Bailey’s Irish Cream – 17% Vol. <i>Bailey’s Irish Cream – 17% Vol.</i>	7
Vieille Prune – 41% Vol. <i>Vieille Prune – 41% Vol.</i>	10
Williamine Morand – 43% Vol. <i>Williamine Morand – 43% Vol.</i>	6.50
Heuschnaps Original Kräuterlikör – 25% Vol. <i>Heuschnaps original herb liqueur – 25% Vol.</i>	5.50
Ingwerer Original – 24% Vol. <i>Ingwerer Original – 24% Vol.</i>	7
Grappa di Amarone Paesanella – 41% Vol. <i>Grappa di Amarone Paesanella – 41% Vol.</i>	8
Grappa di Barolo Paesanella – 41% Vol. <i>Grappa di Barolo Paesanella – 41% Vol.</i>	8

Gut zu wissen

Good to know

Wasser

Wir servieren Ihnen Gletscherwasser, still oder mit Kohlensäure angereichert. Die Quelle entspringt ganz in der Nähe, nur 200 Meter oberhalb der Kleinen Scheidegg. Unser 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 Gletscherwasser.

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.

Backwaren

Hergestellt in der Schweiz, ansonsten gekennzeichnet.

Baked goods

Made in Switzerland, otherwise labelled.

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.

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.



GOURMALPIN

Jungfrauojoch



CRYSTAL

Restaurant Crystal

Auf 3454 Meter über Meer sind Sie im wahrsten Sinn auf dem Gipfel der Kulinarik. Es erwarten Sie Schweizer Küche, internationale Gerichte sowie eine auserlesene Weinkarte. Geniessen Sie ein unvergessliches Erlebnis für alle Sinne – auf dem Jungfrauojoch, inmitten einer der weltweit faszinierendsten hochalpinen Bergwelten.

Restaurant Crystal

At 3454 metres above sea level, this is literally the peak of culinary delights. Swiss cuisine, international dishes and an exceptional wine list await you. Enjoy an unforgettable experience for all the senses – on the Jungfrauojoch, in the middle of one of the world's most fascinating high alpine mountain worlds.



ALETSCHE SELF

Aletsch Self

Wer auf dem Jungfrauojoch – Top of Europe spontan und ungezwungen kulinarisch verwöhnt werden will, wählt das Aletsch Self mit grosszügigem Self-Order-Angebot. Eine vielseitige Auswahl an internationalen Gerichten erwartet Sie: von Lasagne über Rice-Bowls und Döner-Boxen bis hin zu feinen Desserts – ideal für Familien mit einer breiten Palette an Vorlieben. Und ideal auch für die, die ihre Zeit auf dem Jungfrauojoch in erster Linie mit dem Genuss des fantastischen Panoramas verbringen wollen.

Aletsch Self

If you want to enjoy spontaneous and informal culinary delights on the Jungfrauojoch – Top of Europe, Aletsch Self is the right choice with its generous self-service offer. A varied selection of international dishes awaits: from lasagne to rice bowls and kebab boxes as well as fine desserts – ideal for families with a wide range of preferences. And also ideal for those who first and foremost want to spend their time on the Jungfrauojoch enjoying the fantastic panorama.



Eigergletscher

Restaurant Eigergletscher

Das Bergrestaurant mit herrlicher Panoramaterrasse liegt direkt am Fuss von Eiger, Mönch und Jungfrau – mit toller Sicht direkt auf den Eigergletscher. Das ganze Jahr bietet es traditionelle Schweizer Küche, kalte Plättli mit Produkten lokaler Produzenten sowie beliebte hauseigene Confiserie-Spezialitäten wie das Eigerspitzli.

Restaurant Eigergletscher

The mountain restaurant with a beautiful panoramic terrace is located directly at the foot of the Eiger, Mönch and Jungfrau – with a great direct view of the Eigergletscher. Throughout the year, it offers traditional Swiss cuisine, cold platters with products from local producers and popular in-house patisserie specialities such as the Eigerspitzli.



The Wall Bar

Dramatische Erstversuche, triumphale Besteigungen: Am Fusse der legendären Eigernordwand wartet The Wall Bar, eine Hommage an die berühmteste Nordwand der Alpen. Geniessen Sie Drinks und Loaded Fries auf der grossen Sonnenterrasse direkt an der Skipiste bei der Sesselbahn Eigernordwand. Oder drinnen, während Sie einen Blick auf die hauseigene Gin-Destillerie werfen.

The Wall Bar

Dramatic first attempts, triumphant ascents: The Wall Bar, an homage to the most famous north face in the Alps, awaits at the foot of the legendary Eiger North Face. Enjoy drinks and loaded fries on the large sun terrace directly on the slopes by the Eiger North Face chairlift. Or inside while you take a look at the in-house gin distillery.



Kleine Scheidegg

Restaurant Kleine Scheidegg

Geniessen Sie Schweizer Klassiker auf der Sonnenterrasse mit einzigartiger Aussicht auf Eiger, Mönch und Jungfrau und der Eigernordwand zum Greifen nah. Hier, wo die beiden Zahnradbahnen – von Grindelwald und Wengen – zusammentreffen, erwartet Sie ein authentisch bodenständiger Charme. Dieser spiegelt sich auch kulinarisch wider: auf der Karte erwarten Sie die legendäre Röstizza®, der Scheidegg-Burger, Jungfrau-Bratwürste vom Grill, Gulaschsuppe und Rahmschnitten aus der Confiserie Eigergletscher.

Restaurant Kleine Scheidegg

Enjoy Swiss classics on the sun terrace with a unique view of the Eiger, Mönch and Jungfrau and the Eiger North Face within your grasp. Here, where the two cogwheel railways from Grindelwald and Wengen meet, an authentic, rustic charm awaits you. This is also reflected in the cuisine: the menu includes the legendary Röstizza®, the Scheidegg-Burger, Jungfrau bratwurst from the grill, goulash soup and cream slices from the Eigergletscher confectionery.



EIGERGLETSCHER

T 0041 33 828 78 88 · gourmalpin@jungfrau.ch

Lob, Kritik und Anerkennung nehmen wir gerne entgegen
[unter \[gourmalpin@jungfrau.ch\]\(mailto:gourmalpin@jungfrau.ch\)](mailto:gourmalpin@jungfrau.ch)

Danke für Ihr Feedback.