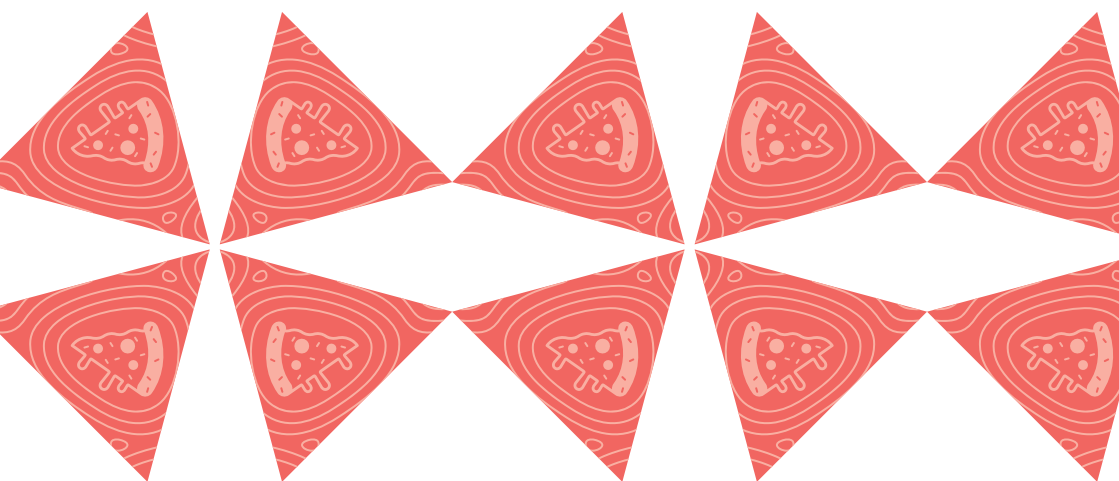




Easy come,
easy rest



KLEINE SCHEIDEGG



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

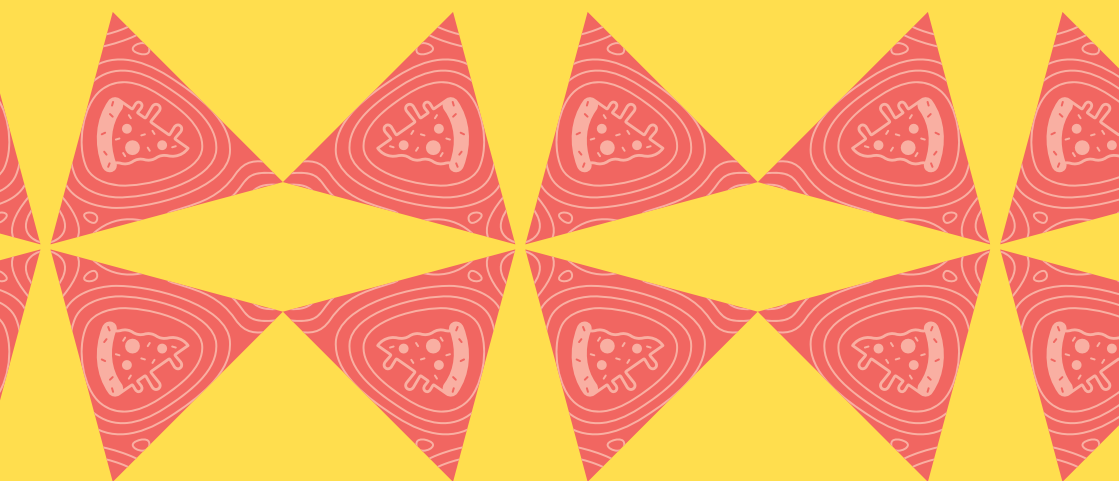


vegan
vegan



enthält Alkohol
contains alcohol

Restaurant Kleine Scheidegg



Auf der Sonnenterrasse genießt man feine Röstizza®, den Scheidegg-Burger oder eine Jungfrau-Bratwurst vom Grill – die Eigernordwand zum Greifen nah. Aber Vorsicht: Viele, die nur eine kurze Pause machen wollen, bleiben dann doch länger.

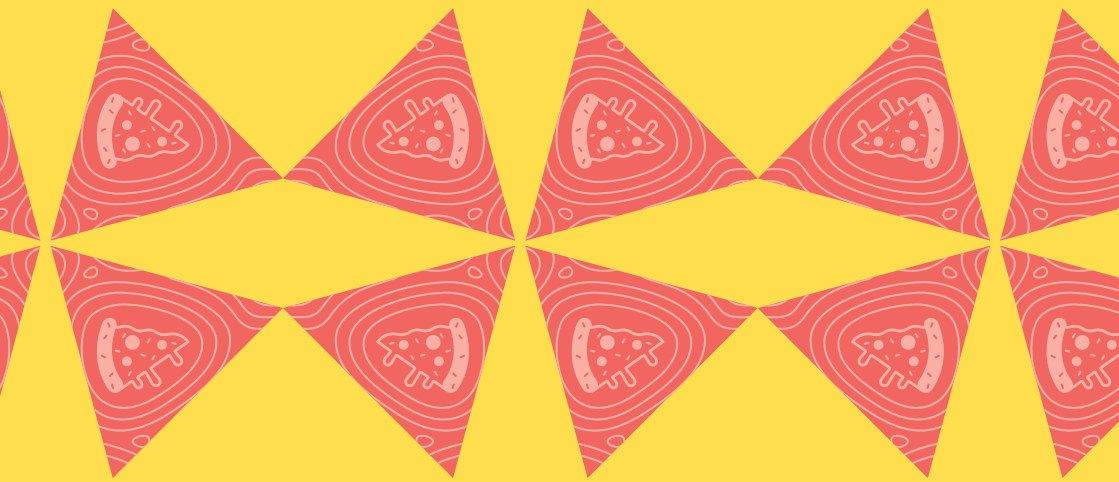
On the sun terrace, you can enjoy delicious Röstizza®, the Scheidegg-Burger or a Jungfrau bratwurst from the grill – with the Eiger North Face within touching distance. But, be careful: Many who only meant to pop in end up staying longer.

**Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt.
Ihr Team Restaurant Kleine Scheidegg**

***We wish you an enjoyable stay.
Your Team Restaurant Kleine Scheidegg***

Speisekarte

Food Menu



Vorspiise & Salat

Starters and salads

 **Scheidegg-Salat** **9.60**
Gemischter Blattsalat mit hausgemachter Salatsauce
«**Scheidegg**» **salad**
Mixed leaf salad with homemade salad dressing

Genuss-Extras Indulgence extras

 mit Grindelwalder Bärgchääs **+4**
with Grindelwald mountain cheese

 mit bratenem Späck **+4**
with fried bacon

 mit Späck und Bärgchääs **+6**
 *with bacon and mountain cheese*

Alli Salät si o als Houptgang erhältlich **+5**
All salads also available as a main course

Wählen Sie unser hausgemachtes French, Italian
oder Mango-Chilli Dressing zum Salat
*Choose between our homemade French, Italian or
mango-chilli dressing for your salad*

Ceasar Salat Scheidegg Style **24.10**
Schweizer Pouletbrust an Eisbergsalat mit Hobelkäse
und Speck an hausgemachte Salatsauce
Ceasar salad Scheidegg style
*Swiss chicken breast on iceberg lettuce with sliced cheese
and bacon with homemade salad dressing*

Suppe

Soups

Kleine Portion

Small Portion

 **Grindelwalder Häröpfelsuppe** **9.60 12.10**
Potato soup with Grindelwald mountain cheese

 **Oberländer Gmüessuppe** **9.60 12.10**
Clear vegetable soup

Gulaschsuppe **9.60 12.10**
mit Saurem Halbrahm
Goulash soup
Sour half cream

Genuss-Extras Indulgence extras

 mit eme Schwiinswürstli **+3**
with tangy pork sausage

e Schüssle voll für Zwöi **+10**
a bowl for two

Hauptgang

Main course

	Panierti Schwiinsschnitzel mit Bärner Frites und Preiselbeeren Breaded pork escalope <i>with Bärner Frites and cranberries</i>	27.60
	Scheidegg-Burger Hausgemachter Rindfleisch Burger mit Hobelkäse, Avocado, BBQ-Sauce und Bärner Frites Scheidegg Burger <i>Homemade beef burger with sliced cheese, avocado, BBQ sauce and Bärner Frites</i>	28.20
	Suurä Mockä In Rotwein marinierter Rindsbraten mit Gemüse garnitur auf hausgemachten Eierspätzli Roast beef marinated <i>Roast beef marinated in red wine with vegetable garnish on homemade egg noodles</i>	28.60
	Hörnli Ghackets «Bähndler Art» Hörnli mit gehacktem Rindfleisch und Apfelmus Hörnli with minced beef <i>and apple puree</i>	23.70

Röstizza®

Röstizza

-  **Röstizza® Jungfrau** **24.50**
Rösti belegt mit Tomatensauce, Rucola, Mozzarella und Grana Padano
Röstizza® Jungfrau
Rösti topped with tomato sauce, rocket, mozzarella and Grana Padano
-  **Röstizza® Mönch** **24.50**
Rösti belegt mit Tomatensauce, Jungfrau-Bratwurst, Bratspeck, Zwiebelkonfit und Röstzwiebeln
Röstizza® Mönch
Rösti topped with tomato sauce, Jungfrau bratwurst, crispy bacon, onion confit and fried onions
- Röstizza® Casalinga – Das Original** **24.50**
Rösti belegt mit Tomatensauce, Rindfleisch, Mozzarella und Raclettekäse aus Grindelwald
Röstizza® Casalinga – The Original
Rösti topped with tomato sauce, beef, mozzarella and raclette cheese from Grindelwald

Hauptgang – Vegi

Main course – vegetarian

-  **Huusgmachtli Chääs Spätzli** **22.70**
Hausgemachte Spätzli an Rahmsauce mit Röstzwiebeln,
Grindelwalder Bergkäse und Apfelmus
Homemade cheese spaetzle
*with cream sauce and fried onions,
Grindelwald mountain cheese and apple sauce*
-  **Planted Geschnetzeltes Zürcher Style** **28.50**
an Champignoncremesauce mit Bärner Frites
Planted sliced meat zurich style
in creamy mushroom sauce served with Bärner Frites

Zum teile 2–4 Personen

To share 2–4 people

-  **Scheidegg Hörnli topf** **45.50**
mit Apfelmus für 2–4 Personen
Hörnli with minced beef pot
and apple puree for 2–4 people
-  **Huusgmachtli Chääs Spätzli im Topf** **44.50**
Hausgemachte Spätzli an Rahmsauce mit Röstzwiebeln,
Grindelwalder Bergkäse und Apfelmus für 2–4 Personen
Homemade cheese spaetzli pot
*with cream sauce and fried onions,
Grindelwald mountain cheese and apple sauce for 2–4 people*
- E Schüssle Salat zum Hörnli- oder Spätzlilopf **+10**
*A bowl of salad to go with the Hörnli with minced beef pot
or the homemade cheese spaetzli pot*

Für e chli Hunger

Snacks

«Scheidegg» Pommes

11.10

Bärner Frites, hausgemachtes Kräutersalz

Scheidegg Pommes

Bärner Frites, homemade herb salt



«Bärgler» Pommes

14.10

Bärner Frites, hausgemachtes Kräutersalz,
geschmolzener Grindelwalder Bergkäse

“Bärgler” Pommes

*Bärner Frites, homemade herb salt,
melted Grindelwald mountain cheese*

Berner Kartoffeln von Berner Bauernhöfen geerntet.

Bernese potatoes harvested from Bernese farms.



Z'vieriplättli

26.70

Kalte regionale Fleisch- und Käsespezialitäten

Z'vieriplättli

Cold regional meat and cheese specialties

Lily Corner

Lily Corner



Chindercharte

Children's card

Lily Menü

16

Chicken Nuggets (4) mit Pommes
mit Sirup, Nuscho, und einer Überraschung

Lily Menu

*Chicken nuggets (4) with fries
with syrup, Nuscho, and a surprise*

Lily's Hörnli G'hackets

9

Hörnli mit gehacktem Rindfleisch und Apfelmus

Lily's Hörnli G'hackets

Hörnli with minced beef and apple sauce

Lily's Chäs Spätzli

8.50

Hausgemachte Spätzli an Rahmsauce,
Grindelwalder Bergkäse und Apfelmus

Lily's homemade cheese spaetzli

*Homemade spaetzle with cream sauce,
Grindelwald mountain cheese and apple sauce*

Lily Pommes

8

Lily Pommes



Unsere Kinder-Karte ist für Kinder bis 12 Jahre.
Our children's card is for children up to 12 years.

Gletscherbäckerei

Glacier bakery



Unsere Gletscherbäckerei

Our Glacier bakery

Kleine Portion
Small Portion

ALC	Scheidegg's Homemade Apfelkuchen* <i>Scheidegg's homemade apple pie*</i>	6.50
ALC	Scheidegg's Homemade Apfelkuchen* <i>Scheidegg's homemade apple pie*</i>	9
	Hausgemachter Früchtekuchen* <i>Homemade fruit pie*</i>	7.50
ALC	Original Eigergletscher Rahmschnitte* <i>Original Eigergletscher cream slice*</i>	6.50
ALC	Hausgemachtes Tiramisu* <i>Homemade Tiramisu*</i>	6.50
	Hausgemachter Cheesecake* <i>Homemade cheesecake*</i>	7.50
	Nussgipfel <i>Nut croissant</i>	3.80

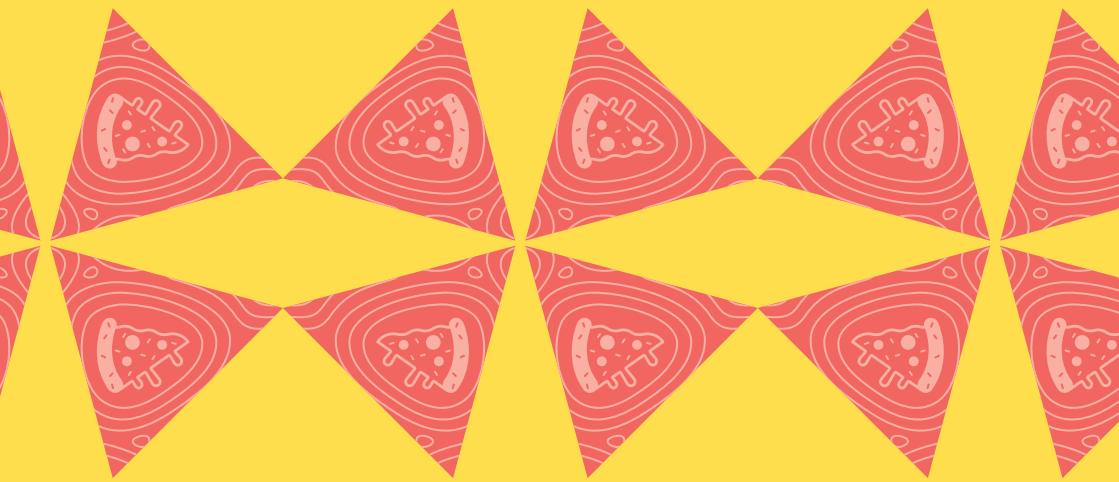
* Hausgemacht in unserer Backstube 2320 Meter über Meer.
* Made in our very own bakery at 2,320 metres above sea level.

Genuss-Extras Indulgence extras

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

Getränkete

Beverage Menu



Offenausschank

Open table water

	3 dl	5 dl	1 L
Gletscherwasser, Trinkwasser mit / ohne Kohlensäure <i>Glacier water, drinking water</i> sparkling or still		3.50	7
Hausgemachter Eistee <i>Homemade Ice Tea</i>	4.80	5.90	

Flaschen

Bottles

	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>	6	
Eistee Lemon <i>Lemon ice tea</i>		6.20
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta <i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta</i>		6.20
Rivella Rot / Blau <i>Rivella red / blue</i>		6.20
Ramseier Apfelschorle <i>Ramseier apple spritzer</i>		6.20
Ramseier Süssmost <i>Ramseier apple juice</i>		6.20
 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
Focus Water Orange & Drachenfrucht, Zitrone & Limette, Mirabelle & Rhabarber <i>Focus Water</i> Orange & Dragonfruit, Lemon & Lime, Mirabelle & Rhubarb		6.20

Red Bull Energy Drinks

Red Bull Energy Drinks

	2.5 dl
Red Bull Energy Drink	6
Red Bull Sugarfree	6
Red Bull Seasonal Edition	6

Kinley

Kinley

	2 dl
Kinley Tonic Water	5.90
Kinley Bitter Lemon	5.90
Kinley Ginger Ale	5.90
Kinley Ginger Beer	5.90

Warme Getränke

Hot Drinks

	2 dl	
Kaffee, Espresso, Schale, Tee <i>Coffee, espresso, coffee with milk, tea</i>		5
Doppelter Espresso <i>Espresso double</i>		6
Cappuccino <i>Cappuccino</i>		6
Latte Macchiato <i>Latte macchiato</i>		6.50
Latte Macchiato mit Aroma Haselnuss / Vanille oder Karamel <i>Latte Macchiato</i> <i>with hazelnut / vanilla or caramel aroma</i>		7
Kaffee Melange <i>Coffee with whipped cream</i>		6.50
Lindt Trinkschokolade <i>Lindt hot chocolate</i>		5.10
Lindt Trinkschokolade Melange <i>Lindt hot chocolate with whipped cream</i>		6.60
Ovomaltine <i>Ovomaltine</i>		5.10
Milch kalt oder warm <i>Milk</i> <i>hot or cold</i>	4	
Punsch Apfel / Orange / Waldbeeren / Rum <i>Punch</i> <i>apple / orange / wild berry / rum</i>		5.10
Indian Chai Latte Classic <i>Indian Chai Latte Classic</i>		6.40
Schokolade Mocca mit Rahm <i>Chocolate Mocha with whipped cream</i>		8.60
Top of Europe Coffee – Caramel mit Rahm inkl. Souvenirtasse <i>Top of Europe coffee – caramel with whipped cream</i> <i>incl. souvenir cup</i>		10.50
ohne Souvenirtasse <i>without souvenir cup</i>		8

Warme Getränke mit Alkohol

Hot Drinks with alcohol



	2 cl	4 cl
Kaffee Fertig, Kaffee Luz <i>Kaffee Fertig, Kaffee Luz</i>		7
Minzenzwetschgen <i>Minzenzwetschgen</i>		7
Fröschli <i>Fröschli</i>		7
Holdrio <i>Holdrio</i>		7
Glühwein, Jägertee <i>Mulled wine, Jäger tea</i>		7
Tee Rum <i>Tee Rum</i>		
Coretto Grappa <i>Coretto Grappa</i>	7	
Kaffee Scheidegg – mit Schnaps und Rahm <i>Scheidegg Coffee – with schnaps and whipped cream</i>		9.50
Schümli-Pflümli <i>Coffee plum schnaps</i>		9.50
Kaffee Baileys mit Rahm <i>Coffee Baileys with whipped cream</i>		9.50
Kaffee Amaretto <i>Coffee Amaretto</i>		9.50
Lumumba Lindt <i>Lumumba Lindt</i>		9.50
Santas Punch <i>Santas Punch</i>		8.50
Hot Gin 27 <i>Hot Gin 27</i>		9

Apero classico

Apero classico



Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Sodawasser

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, soda water

11

Hugo

Holundersirup, Prosecco, Sodawasser, Minze

Hugo

elderflower syrup, Prosecco, soda water, mint

11

Gespritzter Weisswein

süss / sauer

Spritzed white wine

sweet / sour

7.50

Campari

Orange / Soda

Campari

Orange / Soda

9.50

Cynar

Orange / Soda

Cynar

Orange / Soda

9.50

Apero alkoholfrei

Apero alcohol-free

Crodino Biondo

Crodino Biondo

6.50

Schaumwein

Sparkling wine



Tröpfel DER ZWEITE

Alkoholfreier Schaumwein aus
Schweizer Trauben
und Hochstamm-Äpfeln

Tröpfel DER ZWEITE

*Alcohol-free Sparkling wine made from
Swiss grapes and traditional orchard apples*

1 dl 3.75 dl 7.5 dl

46

Prosecco Pietro Toso

Millesimato DOC Extra Dry

Prosecco Pietro Toso

Millesimato DOC Extra Dry

9

53

Champagner

Champagne



Moët & Chandon

Moët & Chandon

2 dl 7.5 dl

46

152

Biere

Beers



	3.3 dl	5 dl
Rugenbräu Spezial hell – 5,2% Vol. <i>Rugenbräu Spezial pale – 5.2% Vol.</i>	5.60	
Rugenbräu Panaché – 2,9% Vol. <i>Rugenbräu Panaché – 2.9% Vol.</i>	5.60	
Rugenbräu Lager Dose – 4,8% Vol. <i>Rugenbräu Lager in a can – 4.8% Vol.</i>		6.60
Rugenbräu Zwickel – 4,8% Vol. <i>Rugenbräu Zwickel – 4.8% Vol.</i>	6.60	
Rugenbräu Amber Oberland – 5,2% Vol. <i>Rugenbräu Amber Oberland – 5.2% Vol.</i>	6.60	
Erdinger Weissbier – 5,3% Vol. <i>Erdinger wheat beer – 5.3% Vol.</i>		8.60
Bierspezialität nach Saison <i>Speciality beers according to season</i>	7	

Biere offen

Beers on tap



	3 dl	5 dl
Rugenbräu Spezial hell – 5,2% Vol. <i>Rugenbräu Spezial pale – 5.2% Vol.</i>	5	6.60
Rugenbräu Panaché <i>Rugenbräu Panaché</i>	5	6.60

Biere alkoholfrei

Beers alcohol-free

Rugenbräu alkoholfrei
Rugenbräu alcohol-free

3.3 dl

5

5 dl

Erdinger hell alkoholfrei
Erdinger pale alcohol-free

8.60

Weissweine im Offenausschank

White wines by the glass



	1 dl	2 dl	5 dl	7 dl	7.5 dl
Gildo	6	12	30		42
Pinot Grigio, Friuli Colli Orientali, Italien					
Gildo					
Pinot Grigio, Friuli Colli Orientali, Italy					
Gutedel Bielersee Twann AOC	6.50	13	32.50		42
Chasselas, Weingut Krebs+Steiner					
Gutedel Bielersee Twann AOC					
Chasselas, Winery Krebs+Steiner					
Waidmannstrunk	6.70	13.40	33		45.50
Johannisberg AOC,					
Mathier Salquenen Wallis					
Waidmannstrunk					
Johannisberg AOC,					
Mathier Salquenen Valais					
Blanc de Noir AOC	6.90	13.80	34.50		
Pinot Noir, Gregor Kuonen,					
Salgesch, Wallis					
Blanc de Noir AOC					
Pinot Noir, Gregor Kuonen,					
Salgesch, Valais					
Chardonnay du Valais AOC	7.70	15.40	38.50	54	
Gregor Kuonen Salgesch, Wallis					
Chardonnay du Valais AOC					
Gregor Kuonen Salgesch, Valais					
Petite Arvine Gournalpin AOC	7.80	15.60	39		
Caves Orsat SA, Martigny, Wallis					
Petite Arvine Gournalpin AOC					
Caves Orsat SA, Martigny, Valais					
Cuvée Madame Rosmarie	8.50	17	42.50		59
Petite Arvine, Pinot Blanc,					
Johannisberg, Pinot Gris,					
Mathier Salquenen, Wallis					
Cuvée Madame Rosmarie					
Petite Arvine, Pinot Blanc,					
Johannisberg, Pinot Gris,					
Mathier Salquenen, Valais					

Rotweine im Offenausschank

Red wines by the glass



	1 dl	2 dl	5 dl	7 dl	7.5 dl
«Tisin» Merlot del Ticino DOC Gialdi Vini SA, Mendrisio, Tessin “Tisin” Merlot del Ticino DOC Gialdi Vini SA, Mendrisio, Ticino	6	12	30		42
Primitivo del Salento IGT Itinera Prima, Classe 2001, Mondo del Vino, Apulien, Italien Primitivo del Salento IGT Itinera Prima, Classe 2001, Mondo del Vino, Apulien, Italy	6.90	13.80	34.50		
Cornalin Gourmalpin AOC Caves Orsat SA, Martigny, Wallis Cornalin Gourmalpin AOC Caves Orsat SA, Martigny, Valais	7.80	15.60	39		
Gamay AOC Gregor Kuonen, Salgesch, Wallis Gamay AOC Gregor Kuonen, Salgesch, Valais	8	16	40	56	
Cuvée Madame Rosmarie Mathier Salquenen, Wallis Cuvée Madame Rosmarie Mathier Salquenen, Valais	8.40	16.80	42		63
Humagne Rouge Grandmaître AOC Gregor Kuonen, Salgesch, Wallis Humagne Rouge Grandmaître AOC Gregor Kuonen, Salgesch, Valais				85	
Protos 27 Ribera del Duero, Tempranillo, Spanien Protos 27 Ribera del Duero, Tempranillo, Spain					89

Rotweine im Offenausschank

Red wines by the glass



	1 dl	2 dl	5 dl	7.5 dl
Pinot Noir «Le Préféré»	7	14	35	
Gregor Kuonen, Salgesch, Wallis				
Pinot Noir “Le Préféré”				
Gregor Kuonen, Salgesch, Valais				
Château La Croix Montlabert AOC	10.50	21	52.50	79
Merlot, Cabernet Franc,				
Saint-Emilion Grand Cru, Frankreich				
Château La Croix Montlabert AOC				
Merlot, Cabernet Franc,				
Saint-Emilion Grand Cru, France				

Roséwein

Rosé wine

	1 dl	2 dl	5 dl	7.5 dl
Oeil de Perdrix AOC	7.70	15.40	38.50	54
Châtenay Bouvier, Boudry, Neuenburg				
Oeil de Perdrix AOC				
Châtenay Bouvier, Boudry, Neuchâtel				

Spirituosen

Spirits



	2 cl	4 cl
Grappa di Amarone – 41% Vol. <i>Grappa di Amarone – 41% Vol.</i>		8
Grappa di Barollo – 41% Vol. <i>Grappa di Barollo – 41% Vol.</i>		8
Cognac Remy Martin VSOP – 40% Vol. <i>Cognac Remy Martin VSOP – 40% Vol.</i>		9
Vielle Prunes Fassbind – 40% Vol. <i>Vielle Prunes Fassbind – 40% Vol.</i>		10
Vielle Poirés Fassbind – 40% Vol. <i>Vielle Poirés Fassbind – 40% Vol.</i>		10
Ingwerer Bio Likör – 24% Vol. <i>Ingwerer Bio Likör – 24% Vol.</i>		7
Amaretto Isola Verde – 28% Vol. <i>Amaretto Isola Verde – 28% Vol.</i>		8
Diverse Shots <i>Various shots</i>	5	
Vodka		
Trojka Vodka Pure Grain – 40% Vol. <i>Trojka Vodka Pure Grain – 40% Vol.</i>		9
Xellent Swiss Vodka – 40% Vol. <i>Xellent Swiss Vodka – 40% Vol.</i>		12
Rum		
Havana Club 3 Años – 40% Vol. <i>Havana Club 3 Años – 40% Vol.</i>		9
Zacapa No. 23 Grand Reserva – 40% Vol. <i>Zacapa No. 23 Grand Reserva – 40% Vol.</i>		14
Tequilla		
Sierra Blanco – 38% Vol. <i>Sierra Blanco – 38% Vol.</i>		9
+ Zusatzgetränk <i>+ additional drink</i>		5

Interlakner Spezialitäten

Special spirits from Interlaken



4 cl

Crystal Gin – 46% Vol.

10.50

Crystal Gin – 46% Vol.

+ Kinley Tonic Water

15

Swiss Mountain Single Malt Whisky «Classic»

11

reifte 4 Jahre – 43% Vol.

Swiss Mountain Single Malt Whisky «Classic»

aged 4 years – 43% Vol.

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

Jungfraujoch



CRYSTAL

Restaurant Crystal

Hochgenuss auf 3454 Meter über Meer:
Es erwarten Sie Schweizer Küche, internationale Gerichte und eine auserlesene Weinkarte – ein einzigartiges Erlebnis inmitten der hochalpinen Bergwelt.

Restaurant Crystal

A real treat at 3454 metres above sea level: Swiss cuisine, international dishes and an exceptional wine list await you – a unique experience in the midst of the high Alpine mountains.



ALETSCHE SELF

Aletsch Self

Im Aletsch Self finden alle etwas nach ihrem Geschmack. Ein grosses Self-Order-Angebot bietet eine Auswahl an internationalen Gerichten: von Lasagne und Rice-Bowls über Döner-Boxen bis hin zu feinen Desserts.

Aletsch Self

Everyone will find something to suit their tastes at Aletsch Self. A large self-service menu offers a selection of international dishes: from lasagne to rice bowls and kebab boxes to delicious desserts.



BOLLYWOOD

Restaurant Bollywood

Authentisch indische Küche auf 3454 Meter über Meer, eingebettet in ein eindrucksvolles Gletscherpanorama. Aromatische Currys und vegetarische Spezialitäten treffen hier auf den freien Blick zum längsten Gletscher Europas. Auch das ist Top of Europe.

Restaurant Bollywood

Authentic Indian cuisine at 3454 metres above sea level, nestled in a breathtaking glacier panorama. Aromatic curries and vegetarian specialties meet an unobstructed view of the longest glacier in Europe. This too is Top of Europe.



EIGERGLETSCHER

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.

Restaurant Eigergletscher

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



THE WALL BAR

The Wall Bar

Eine Hommage an die weltberühmte Eigernordwand, mit eigener Gin-Destillerie. Geniessen Sie Drinks, Loaded Fries und weitere Spezialitäten drinnen oder auf der grossen Sonnenterrasse mit Blick auf den Eigergletscher.

The Wall Bar

A tribute to the world-famous Eiger North Face, featuring its own gin distillery. Enjoy drinks, loaded fries and other specialties indoors or on the large sun terrace overlooking the Eiger Glacier.



KLEINE SCHEIDEGG

Kleine Scheidegg

Restaurant Kleine Scheidegg

Auf der Sonnenterrasse geniesst man feine Röstizza®, den Scheidegg-Burger oder eine Jungfrau-Bratwurst vom Grill – die Eigernordwand zum Greifen nah. Aber Vorsicht: Viele, die nur eine kurze Pause machen wollen, bleiben dann doch länger.

Restaurant Kleine Scheidegg

On the sun terrace, you can enjoy delicious Röstizza®, the Scheidegg-Burger or a Jungfrau bratwurst from the grill – with the Eiger North Face within touching distance. But, be careful: Many who only meant to pop in end up staying longer.

Grindelwald Terminal Eigergletscher



BISTRO

Bistro

Ein Zwischenstopp, bevor Sie zum Jungfraujoch – Top of Europe weiterreisen oder zurück auf die Piste gehen. Geniessen Sie im Bistro Grindelwald Terminal und am Eigergletscher Kaffee und Snacks, bevor Ihre Reise weitergeht.

Bistro

A quick stop before you continue to Jungfraujoch – Top of Europe or head back to the slopes. Enjoy coffee and snacks at Bistro Grindelwald Terminal and Eigergletscher before your journey continues.



KLEINE SCHEIDEGG

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)

Danke für Ihr Feedback.