



Take a breath,
feel at home



THE WALL BAR



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



vegetarisch
vegetarian



Schweinefleisch
pork meat



Halal
halal



vegan
vegan



enthält Alkohol
contains alcohol

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.

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

**Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt.
Ihr Team The Wall Bar**

***We wish you an enjoyable stay.
Your Team The Wall Bar***



Getränkete Karte

Beverage Menu

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 Karamell <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
Punsch Apfel / Orange / Waldbeeren <i>Punch</i> <i>apple / orange / wild berry</i>		5.10
Milch kalt oder warm <i>Milk</i> <i>hot or cold</i>	4	

Kalte Getränke

Cold Drinks

Iced Coffee <i>Iced Coffee</i>		6
--	--	---

Warme Getränke mit Alkohol

Hot Drinks with alcohol



4 cl

Bergsteiger

mit Röteli und Rahm

Bergsteiger

with Röteli and whipped cream

9.50

Kaffee Amaretto

mit Rahm

Coffee Amaretto

with whipped cream

9.50

Kaffee Baileys

mit Rahm

Coffee Baileys

with whipped cream

9.50

Lindt Schoggi Baileys

mit Rahm

Lindt Schoggi Baileys

with whipped cream

9.50

Schümli Pflümli

Schümli Pflümli

9.50

Kaffee Fertig, Kaffee Luz

Kaffee Fertig, Kaffee Luz

7

Heisser Ingwerer

Hot Ingwerer

8

Flaschen

Bottles

	5 dl
Valser Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure <i>Valser mineral water</i> <i>sparkling or still</i>	5.90
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 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

Energy Drinks

Energy Drinks

	2.5 dl
Red Bull Energy Drink	6
Red Bull Sugarfree	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

Biere

Beers



	3.3 dl	5 dl
Rugenbräu Lager Dose – 4,8% Vol. <i>Rugenbräu Lager in a can – 4.8% Vol.</i>		6.60
Saisonale Bierspezialitäten <i>Seasonal beer specialities</i>	7	

Biere offen

Beers on tap



	3 dl	5 dl	1.5 l
Rugenbräu Lager – 5,2% Vol. <i>Rugenbräu Lager – 5.2% Vol.</i>	5	6.60	17.50
Rugenbräu Panaché <i>Rugenbräu Panaché</i>	5	6.60	17.50
Erdinger Weissbier – 5,3% Vol. <i>Erdinger wheat beer – 5.3% Vol.</i>	5.60	8.10	

Biere alkoholfrei

Beers alcohol-free

	3.3 dl	5 dl
Rugenbräu alkoholfrei <i>Rugenbräu alcohol-free</i>	5	
Erdinger hell alkoholfrei <i>Erdinger pale alcohol-free</i>		8.60

Weissweine im Offenausschank

White wines by the glass



	1 dl	2 dl	5 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*

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

	1 dl	2 dl	5 dl	7 dl
Chardonnay du Valais AOC	7.70	15.40	38.50	54

Gregor Kuonen Salgesch, Wallis

Chardonnay du Valais AOC

Gregor Kuonen Salgesch, Valais

Rotweine im Offenausschank

Red wines by the glass



	1 dl	2 dl	5 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	
Cuvée Madame Rosmarie Mathier Salquenen, Wallis Cuvée Madame Rosmarie Mathier Salquenen, Valais	8.40	16.80	42	63
Protos 27 Ribera del Duero, Tempranillo, Spanien Protos 27 Ribera del Duero, Tempranillo, Spain				89
	1 dl	2 dl	5 dl	7 dl
Gamay AOC Gregor Kuonen, Salgesch, Wallis Gamay AOC Gregor Kuonen, Salgesch, Valais	8	16	40	56
Humagne Rouge Grandmaître AOC Gregor Kuonen, Salgesch, Wallis Humagne Rouge Grandmaître AOC Gregor Kuonen, Salgesch, Valais				85

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				

Schaumwein

Sparkling wine



	1 dl	3.75 dl	7,5 dl
Tröpfel DER ZWEITE		46	
Alkoholfreier Schaumwein aus			
Schweizer Trauben			
und Hochstamm-Äpfeln			
Tröpfel DER ZWEITE			
Alcohol-free sparkling wine made from			
Swiss grapes and traditional orchard apples			
Au 7ème ciel	9.50		71
Gregor Kuonen, Salgesch			
Au 7ème ciel			
Gregor Kuonen, Salgesch			

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, sparkling water, mint

11

Gespritzter Weisswein

süss / sauer

White wine spritzer

sweet / sour

7.50

Apero alkoholfrei

Apero alcohol-free

Crodino Biondo

Crodino Biondo

6.50

The Wall Gin

The Wall Gin



The Wall Gin – 45% Vol.

+ Kinley

The Wall Gin – 45% Vol.

+ Kinley

4 cl

16

5 dl

96

5



Speisekarte

Food Menu

Vorspeisen

Starters

 **Blattsalat nach Saison** **9.60**
mit hausgemachtem Bergkräuter-Grissini
Seasonal leaf salad
with homemade mountain herb breadsticks

 **Gemischter Salat nach Saison** **10.60**
mit hausgemachtem Bergkräuter-Grissini
Mixed seasonal salad
with homemade mountain herb breadsticks

Wählen Sie unser hausgemachtes French oder Italian Dressing zum Salat

Choose our homemade French or Italian dressing with your salad

No-Sandwiches von unserem Smoker

No sandwiches from our smoker



No-Sandwich mit Gemüse

19.50

Bimi, Peperoni, BBQ-Sauce, Rotkraut, Grindelwalder Bergkäse, Lattich, Tomaten, Chimichurri, Röstzwiebeln

No Sandwich with vegetables

Bimi, peppers, BBQ sauce, red cabbage, Grindelwald mountain cheese, lettuce, tomatoes, chimichurri, fried onions

No-Sandwich mit Poulet

20.50

Pouletoberschenkelsteak, BBQ-Sauce, Rotkraut, Grindelwalder Bergkäse, Lattich, Tomaten, Chimichurri, Röstzwiebeln

No Sandwich with chicken

Chicken thigh steak, BBQ sauce, red cabbage, Grindelwald mountain cheese, romaine lettuce, tomatoes, chimichurri, fried onions

No-Sandwich mit Brisket

21.50

Rindsbrust, BBQ-Sauce, Rotkraut, Grindelwalder Bergkäse, Lattich, Tomaten, Chimichurri, Röstzwiebeln

No Sandwich with brisket

Beef brisket, BBQ sauce, red cabbage, Grindelwald mountain cheese, romaine lettuce, tomatoes, chimichurri, fried onions

Von unserem Smoker

From our smoker

Pouletoberschenkelsteak

25.50

Chicken thigh steak

Brisket

28.50

Brisket



Schweins-Spare-Ribs

39.50

Pork spare ribs

Unser Fleisch vom Smoker servieren wir mit BBQ-Sauce und einer Beilage Ihrer Wahl.

We serve our smoked meat with BBQ sauce and a side dish of your choice.

Essen

Food

 **Cordon bleu «Eigergletscher»** **34.50**
mit Beilage nach Wahl
Cordon bleu "Eigergletscher"
with a side dish of your choice

 **Wurst-Käsesalat** **34.50**
mit Beilage nach Wahl
Sausage and cheese salad
with a side dish of your choice

Chicken Nuggets **24.10**
Chicken Nuggets

Käsefondue **27.50**
mit Essiggemüse und Brot
Cheese fondue
with pickled vegetables and bread

Lily-Menü Chicken **16**
Lily-Menü Chicken

Beilagen
Bärner Frites, Folienkartoffel mit La Fraîche, Gemischter Salat
Side dishes
Bärner Frites, baked potato with La Fraîche, mixed salad

Bärner Regio Frites

Bärner Regio fries

Kleine Portion

Small Portion

	«Eiger-Frites»	14.50	18.50
	Cervelat, Weisse Spinne (Grindelwalder Weichkäse), Zwiebeln, Preiselbeeren, Essiggurken, Liscio «Eiger-Frites» <i>Cervelat, Weisse Spinne (Grindelwald soft cheese), onions, cranberries, pickled gherkins, liscio</i>		
	«Pulled-Pork-Frites»	16.50	19.50
	Pulled Pork, BBQ-Sauce, Essiggurken, Röstzwiebeln, Rotkraut, Bundzwiebeln, Liscio «Pulled-Pork-Frites» <i>Pulled pork, BBQ sauce, pickled gherkins, fried onions, red cabbage, spring onions, liscio</i>		
	«Vegi-Frites»	11.50	15
	Guacamole, Trockentomatensalsa, La Fraîche, rote Zwiebeln «Vegi-Frites» <i>Guacamole, dried tomato salsa, la fraîche, red onions</i>		



Gletscherbäckerei
Glacier bakery

Unsere Gletscherbäckerei

Our Glacier bakery

	Kleine Portion Small Portion	
 Scheidegg's Homemade Apfelkuchen* <i>Scheidegg's homemade apple pie*</i>	6.50	9
 Original Eigergletscher Rahmschnitte* <i>Original Eigergletscher cream slice*</i>		6.50
Hausgemachte Torten* <i>Homemade cakes*</i>		6.50
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
---------------------------------------	--------------

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 glacier water is free of charge – for the service (service, glasses, carafes and dishwashing) 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 specialities 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.



THE WALL BAR

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.