



Easy come,
easy rest



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.

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***

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



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

**Grindelwalder Händöpfelsuppe**

Kleine Portion
Small Portion

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

Houptgang

Main course

 Panierti Schwiinsschnitzel mit Bärner Frites und Preiselbeeren <i>Breaded pork escalope</i> <i>with Bärner Frites and cranberries</i>	27.60
Scheidegg-Burger Hausgemachter Rindfleisch Burger mit Hobelkäse, Avocado, BBQ-Sauce und Bärner Frites <i>Scheidegg Burger</i> <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 <i>Roast beef marinated</i> <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 <i>Hörnli with minced beef</i> <i>and apple puree</i>	23.70

Röstizza®

Röstizza

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

Houptgang – Vegi

Main course – vegetarian



Huusgmachtli Chääs Spätzli
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

22.70



Planted Geschnetzeltes Zürcher Style
an Champignoncremesauce mit Bärner Frites
Planted sliced meat zurich style
in creamy mushroom sauce served with Bärner Frites

28.50

Zum teile

2–4 Personen

To share

2–4 people



Scheidegg Hörnli topf
mit Apfelmus für 2–4 Personen
Hörnli with minced beef pot
and apple puree for 2–4 people

45.50



Huusgmachtli Chääs Spätzli im Topf
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

44.50

E Schüssle Salat zum Hörnli- oder Spätzltopf
A bowl of salad to go with the Hörnli with minced beef pot
or the homemade cheese spaetzli pot

+10

Für e chli Hunger

Snacks

«Scheidegg» Pommes
Bärner Frites, hausgemachtes Kräutersalz
Scheidegg Pommes
Bärner Frites, homemade herb salt

11.10



«Bärgler» Pommes
Bärner Frites, hausgemachtes Kräutersalz,
geschmolzener Grindelwalder Bergkäse
“Bärgler” Pommes
Bärner Frites, homemade herb salt,
melted Grindelwald mountain cheese

14.10

Berner Kartoffeln von Berner Bauernhöfen geerntet.
Bernese potatoes harvested from Bernese farms.



Z'vieriplättli
Kalte regionale Fleisch- und Käsespezialitäten
Z'vieriplättli
Cold regional meat and cheese specialties

26.70

Lily Corner

Lily Corner

Chindercharte

Children's card

Lily Menü

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

Lily Menu

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

16

Lily's Hörnli G'hackets

Hörnli mit gehacktem Rindfleisch und Apfelmus

Lily's Hörnli G'hackets

Hörnli with minced beef and apple sauce

9

Lily's Chäs Spätzli

Hausgemachte Spätzli an Rahmsauce,
Grindelwalder Bergkäse und Apfelmus

Lily's homemade cheese spaetzli

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

8.50

Lily Pommes

Lily Pommes

8



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
ALC 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

Hugo

Holundersirup, Prosecco, Sodawasser, Minze

Hugo

elderflower syrup, Prosecco, soda water, mint

Gespritzter Weisswein

süss / sauer

Spritzed white wine

sweet / sour

Campari

Orange / Soda

Campari

Orange / Soda

Cynar

Orange / Soda

Cynar

Orange / Soda

Apero alkoholfrei

Apero alcohol-free

Crodino Biondo

Crodino Biondo



11

11

7.50

9.50

9.50

6.50

Schaumwein

Sparkling wine



1 dl

3.75 dl

7.5 dl

46

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

Prosecco Pietro Toso

Millesimato DOC Extra Dry

Prosecco Pietro Toso

Millesimato DOC Extra Dry

9

53

Champagner

Champagne



2 dl

7.5 dl

46

152

Moët & Chandon

Moët & Chandon

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 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

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

Weissweine

im Offenausschank

White wines by the glass



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

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 <i>“Tisin” Merlot del Ticino DOC</i> <i>Gialdi Vini SA, Mendrisio, Ticino</i>	6	12	30		42
Primitivo del Salento IGT Itinera Prima, Classe 2001, Mondo del Vino, Apulien, Italien <i>Primitivo del Salento IGT</i> <i>Itinera Prima, Classe 2001, Mondo del Vino, Apulien, Italy</i>	6.90	13.80	34.50		
Cornalin Gourmalpin AOC Imesch Vins, Sierre, Wallis <i>Cornalin Gourmalpin AOC</i> <i>Imesch Vins, Sierre, Valais</i>	7.80	15.60	39		
Gamay AOC Gregor Kuonen, Salgesch, Wallis <i>Gamay AOC</i> <i>Gregor Kuonen, Salgesch, Valais</i>	8	16	40	56	
Cuvée Madame Rosmarie Mathier Salquenen, Wallis <i>Cuvée Madame Rosmarie</i> <i>Mathier Salquenen, Valais</i>	8.40	16.80	42		63
Humagne Rouge Grandmaître AOC Gregor Kuonen, Salgesch, Wallis <i>Humagne Rouge Grandmaître AOC</i> <i>Gregor Kuonen, Salgesch, Valais</i>				85	
Protos 27 Ribera del Duero, Tempranillo, Spanien <i>Protos 27</i> <i>Ribera del Duero, Tempranillo, Spain</i>					89

Rotweine im Offenausschank

Red wines by the glass



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

Roséwein

Rosé wine

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

Spirituosen

Spirits



2 cl

4 cl

8

Grappa di Amarone – 41% Vol.
Grappa di Amarone – 41% Vol.

Grappa di Barollo – 41% Vol.
Grappa di Barollo – 41% Vol.

8

Cognac Remy Martin VSOP – 40% Vol.
Cognac Remy Martin VSOP – 40% Vol.

9

Vielle Prunes Fassbind – 40% Vol.
Vielle Prunes Fassbind – 40% Vol.

10

Vielle Poirés Fassbind – 40% Vol.
Vielle Poirés Fassbind – 40% Vol.

10

Ingwerer Bio Likör – 24% Vol.
Ingwerer Bio Likör – 24% Vol.

7

Amaretto Isola Verde – 28% Vol.
Amaretto Isola Verde – 28% Vol.

8

Diverse Shots
Various shots

5

Vodka
Trojka Vodka Pure Grain – 40% Vol.
Trojka Vodka Pure Grain – 40% Vol.
Xellent Swiss Vodka – 40% Vol.
Xellent Swiss Vodka – 40% Vol.

9

12

Rum
Havana Club 3 Años – 40% Vol.
Havana Club 3 Años – 40% Vol.
Zacapa No. 23 Grand Reserva – 40% Vol.
Zacapa No. 23 Grand Reserva – 40% Vol.

9

14

Tequilla
Sierra Blanco – 38% Vol.
Sierra Blanco – 38% Vol.

9

+ Zusatzgetränk
+ additional drink

5

Interlakner

Spezialitäten

Special spirits from Interlaken



4 cl

10.50

Crystal Gin – 46% Vol.
Crystal Gin – 46% Vol.
+ Organics Tonic by Red Bull

15

Swiss Mountain Single Malt Whisky «Classic»
reifte 4 Jahre – 43% Vol.
Swiss Mountain Single Malt Whisky «Classic»
aged 4 years – 43% Vol.

11

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



CRYSTAL

Jungfrauoch

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 Jungfrauoch, 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 Jungfrauoch, in the middle of one of the world's most fascinating high alpine mountain worlds.



ALETSCHE SELF

Aletsch Self

Wer auf dem Jungfrauoch – 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 Jungfrauoch 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 Jungfrauoch – 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 Jungfrauoch enjoying the fantastic panorama.



Eigergletscher

Restaurant Eigergletscher

Das Bergrestaurant mit herrlicher Panoramaterasse 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.



KLEINE SCHEIDEGG

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

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

Danke für Ihr Feedback.