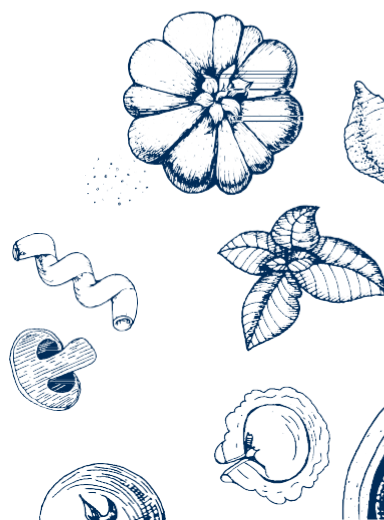
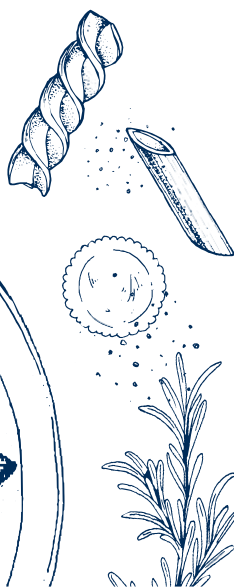
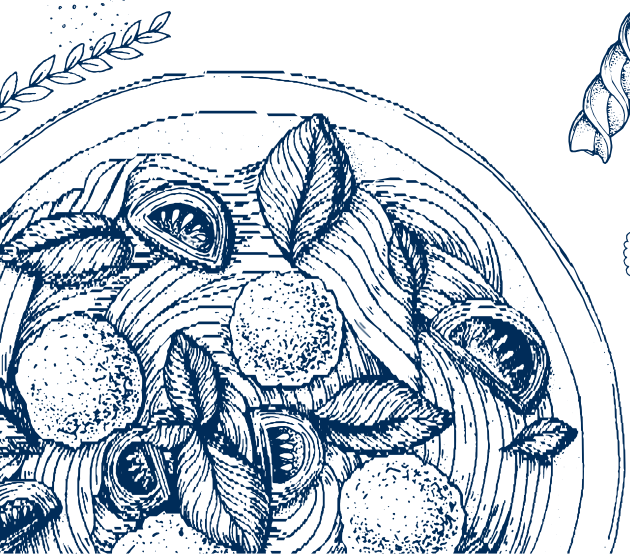
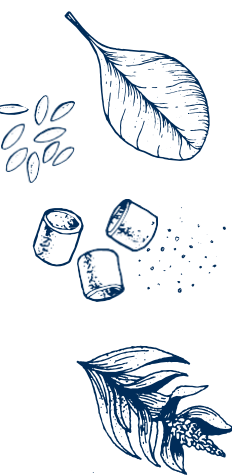


Bergrestaurant Kleine Scheidegg



Salate

salads

Scheidegg Salat



Frischer Saison Salat, grün-gemischt mit knusprigen Brot-Crôutons

9.50

fresh seasonal green mixed salad with crispy bread croutons



mit Grindelwalder Hobelkäse

+5.-

with Grindelwald shaved cheese



mit gebratenem Speck

+5.-

with fried bacon

mit Trockenfleisch

+5.-

with dried beef

Hausgemachtes French- oder Italien Dressing nach Wahl

Choose between our homemade French or Italian dressing



Cäsar Salad

24.-



Blattsalat, Ei, Grindelwalder Bergkäse, Cherrytomaten, Crôutons, warmer Speck, marinierte Poulet, Knoblauch-French Dressing

Iceberg salad, egg, Grindelwald mountain cheese, cherry tomatoes, croutons, warm bacon, marinated chicken, garlic-French dressing



**Salat Caprese
Tomaten, Rucola, Mozzarella, Rucola-Pesto**

25.-

“Caprese” salad

Tomatoes, rucola, mozzarella, rucola pesto



**Crostini mit Grindelwalder Ziegenkäse
und Aprikosen-Tomaten-Chutney**

21.-



Crostini with goat cheese and apricot tomato chutney



vegetarisch / vegetarian



vegan



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat



Diese Gerichte servieren wir mit lokalen Produkten. / We serve these dishes with local products.

Vorspeisen

Starters



Antipasti-Plättli

28.–



Regionale Fleisch- und Käsespezialitäten mit eingelegten Tomaten und Oliven

Starter platter
Regional meat and cheese specialities
with olives and sun-dried tomatoes

Erhältlich auch nur als Käse- oder Fleischplättli
Also available only as cheese or meat platter



Grilliertes, mediterranes Gemüse und Kräuterpesto

24.–

Grilled, mediterranean vegetables and herb pesto



vegetarisch / vegetarian



vegan



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat



Diese Gerichte servieren wir mit lokalen Produkten. / We serve these dishes with local products.

Suppen

Soups

Vorspeise



Tomatensuppe mit gerösteten Brot-Crôtons

Tomato soup
with crispy bread croutons

8. – 12.–



Mais-Griessuppe

Corn semolina soup

8.50 13.–



Hausgemachte Minestrone mit Pasta Gemüse und frischen Kräutern

Homemade minestrone
Pasta, vegetables and fresh herbs

9. – 14.–

In der Schüssel für 2 Personen zum Selberschöpfen

In a bowl for two people to serve yourself

+10.



mit einem Schweinswürstli

with a pork sausage

+3.–



vegetarisch / vegetarian



vegan



enthält Alkohol / contains alcohol



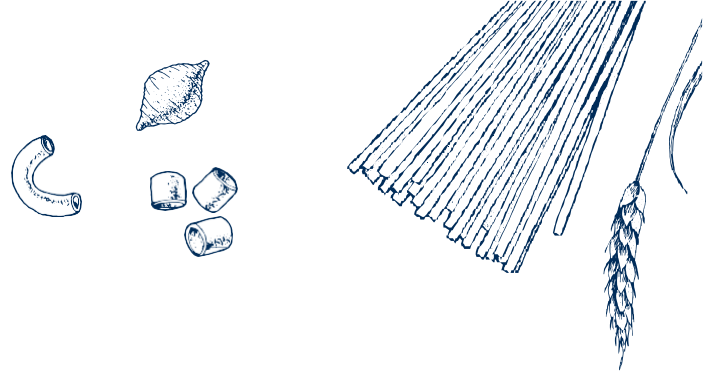
Schweinefleisch / pork meat



Diese Gerichte servieren wir mit lokalen Produkten. / We serve these dishes with local products.

Pasta e Basta

Pasta e Basta



Spaghetti «Napoli» mit hausgemachter Tomatensauce

22.–

Spaghetti "Napoli" with homemade tomato sauce

Spaghetti «Bolognese»

24.–

Spaghetti "Bolognese" and tomato

Spaghetti «Kleine Scheidegg»

mit hausgemachter Tomatensauce, Rucola, Trockenfleisch

26.–

Spaghetti "Kleine Scheidegg"

with homemade tomato sauce, rucola, dried meat



Spaghetti «Lauberhorn Jump»

Chili, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Pilzen, Pouletbrustwürfel

26.–

Spaghetti "Lauberhorn Jump"

Chili, peppers, onions, garlic, mushrooms, chicken breast chunks

Lasagna al Forno

mit Rindshackfleisch und Käse

25.–

Lasagna al Forno

with minced beef and cheese



Penne «Napoli»

mit hausgemachter Tomatensauce

22.–

Gluten- und Lactosefreie Penne Penne "Napoli"

with homemade tomato sauce Gluten and lactose free penne



vegetarisch / vegetarian



vegan



enthält Alkohol / contains alcohol








Schweinefleisch / pork meat

Alpin Pizza – die eckige

Alpin Pizza – the angular one

Urchig-chuschtige Pizzas täglich frisch in alpin-rustikalem Stil für Sie frisch gebacken.

Delicious pizzas baked fresh daily in a rustic alpine style for you.

	«Margherita» Mozzarella, Tomaten, Basilikum Mozzarella, tomato, basil	21.–
	«Prosciutto» Mozzarella, Schinken, Oregano Mozzarella, ham, oregano	23.–
	«Prosciutto & Funghi» Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano Mozzarella, ham, mushrooms, oregano	24.–
	«Hawaii» Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano Mozzarella, ham, pineapple, oregano	23.–
	«Diavolo» Mozzarella, scharfe Salami, Chili, Knoblauch Mozzarella, spicy salami, chili, garlic	25.–
	«Tacchino» Mozzarella, Truten Schinken, Knoblauch Mozzarella, turkey, garlic	25.–

Halbe Portionen

Half portions

– CHF 5

– CHF 5



vegetarisch / vegetarian



vegan



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Kartoffel

Potato

Rösti «Eiger» 24.–

mit Pouletgeschnetzeltem und Champignons

Chicken with mushrooms



Rösti «Jungfrau» 24.–

mit gegrilltem, mediterranem Gemüse und Kräuterpesto

with grilled mediterranean vegetables and herb pesto



«Berner Pommes» mit Scheidegg Kräutersalz 11.–

“Bernese fries” with Scheidegg herb salt



«Berner Pommes» mit Bergkäse überbacken 15.–

“Bernese fries” baked with mountain cheese



«2 panierte Schnitzel» Wienerart in Knusperpanade mit «Berner Pommes» und Gemüse 28.–

“2 Schnitzel form pork” viennese style in crispy breading with “Bernese fries” and vegetables

Halbe Portionen

Half portions

– CHF 5

– CHF 5



vegetarisch / vegetarian



vegan



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Familienplausch

Family fun

Reicht je nach Appetit für 4 Erwachsene Personen

Enough for 4 adults depending on your appetite

«Spaghetti-Topf»

59.–

Spaghetti mit Tomaten-, Bolognese und Rucola Pesto

Spaghetti with tomato sauce, bolognese sauce and Rocket Pesto

«Hörnli Gehacktes»

59.–

Butter Schwinger Hörnli mit einer urchigen Hackfleischsauce und Apfelkompott

“Pasta”

with chopped meat and apple puree

«Pasta Tavolata»

59.–

Spaghetti Scheidegg, Spaghetti Pesto, Hörnli mit Hackfleischsauce

“Pasta Tavolata”

Spaghetti Scheidegg, Spaghetti Pesto, Pasta with chopped meat

Schüssel Salat zum selber schöpfen

+10.–

Salad bowl, to serve yourself

nur für Familienplausch erhältlich

only for family fun

«Pasta Tavolata»: Zusätzliche Bestellung pro Pfanne

+15.–

“Pasta Tavolata”: Additional order p. Pan



vegetarisch / vegetarian



vegan



enthält Alkohol / contains alcohol









Schweinefleisch / pork meat

Lily Corner

Lily Corner



	«Lily Spaghetti» mit Tomatensauce with tomato sauce	7.50
	«Lily Pizza Margherita»	7.50
	«Lily Pizza Prosciutto»	8.50
	«Swiss traditional – Hörnli Gehacktes» Pasta with chopped meat	8.–
 VEGAN	«Lily Pommes» “Lily fries”	8.–
	«Lily Menu» 4 Chicken Nuggets, Lily Pommes, Sirup, Schokolade und Lily Überraschung 4 Chicken Nuggets, Lily fries, Syrup, chocolate and Lily surprise	15.–
	4 Chicken Nuggets + Pommes + Nugget pro Stück 4 Chicken Nuggets + Pommes + Nugget per piece	12.– 1.50
 VEGAN	Vegane Nuggets erhältlich Vegan Nuggets available	



vegetarisch / vegetarian



vegan



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Desserts

Desserts

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott 16.–
Homemade tiramis

Meringue mit Doppelrahm 10.–
Merinque with double cream

Meringue mit Doppelrahm und Vanille Glace 13.–
Merinque with double cream and vanilla ice cream

Pfefferminzsorbet 8.–
Peppermint sorbet

Glace – verlangen Sie die Glacekarte
Ice cream – ask for the ice cream menu

Gletscherbäckerei

Glacier bakery

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

Kleine Portion

ALG Original Eigergletscher Rahmschnitte 6.50
Original Eigergletscher cream slice

Hausgemachtes Tiramisu 6.50
Homemade Tiramisu

Scheidegg's Homemade Apfelkuchen mit Schlagrahm 6.50 9.–
Scheidegg's homemade apple pie with whipped cream

Nussgipfel 3.50
Nut croissant



vegetarisch / vegetarian



vegan



enthält Alkohol / contains alcohol



Schweinefleisch / pork meat

Getränkekarte

Drinks



Alkoholfreie Getränke

Alcohol-free beverages

Bergwasser

Tafelwasser mit / ohne Kohlensäure

Mountain water

Mineral water sparkling/still

Offen 5 dl **3.50**

Offen 1 l **6.50**

Hausgemachter Limetten-Ingwer Eistee

Homemade lime and ginger iced tea

für Kinder bis 3 Jahren

For children up to 3 years

Offen 3 dl **4.80**

Offen 5 dl **5.80**

gratis

free

Gletscherwasser

Tafelwasser mit / ohne Kohlensäure

Glacier water

Mineral water sparkling/still

PET 5 dl **5.70**

Rivella rot / blau, Cola, Cola zero, Sprite, Fanta, Apfelsaft, Apfelschorle

Rivella red/blue, Cola, Cola zero, Sprite, Fanta, Apple juice, sparkling apple

PET 5 dl **5.70**

Focus Water

Ananas / Mango

activ

active

Zitrone / Limette

antiox

antiox

Orange / Drachenfrucht

belebend

revive

Mirabelle / Rhabarber

pflegend

care

PET 5 dl **5.70**

Sanpellegrino Aranciata

FL 2,0 dl **5.70**

Orangensaft

Orange juice

FL 3.3 dl **5.70**

Red Bull Energy Drinks

Red Bull Energy Drinks

Red Bull Energy Drink Red Bull	2.5 dl	5.50
Sugarfree	2.5 dl	5.50
Red Bull Tropical Edition	2.5 dl	5.50

Organics by Red Bull

Organics by Red Bull

Organics Bitter Lemon	2.5 dl	5.50
Organics Ginger Ale	2.5 dl	5.50
Organics Tonic Water	2.5 dl	5.50
Organics Bitter Viva Mate	2.5 dl	5.50

Kaffee & Co

Coffee & Co.

Kaffee crème Café crème	4.80
Milchkaffee Café au lait	4.80
Espresso	4.80
Espresso doppio	5.80
Espresso Macchiato Espresso macchiato	4.80
Cappuccino	5.80
Latte Macchiato Latte macchiato	6.30
Trinkschokolade Lindt Hot chocolate Lindt	5.50
Ovomaltine Ovomaltine	5.50
Schokolade / Ovomaltine und Rahm Inkl. Souveniertasse Hot chocolate / Ovomaltine and cream Including souvenir cup	8.90
Jungfrau Kaffee mit Caramel und Rahm Inkl. Souveniertasse Jungfrau coffee with caramel and cream Including souvenir cup	8.90
Ice Kaffee mit Rahm Iced Coffee with Cream	8.50
Ice Kaffee, Caramel mit Rahm Iced Coffee, caramel with Cream	9.-
+ Rahm + cream	1.-

Tee, Chai & Punch

Tea, Chai & Punch

Tee Tea

Zahlreiche ausgesuchte Kreationen aus dem Teehaus Länggasse in Bern.

- | | | |
|--------------------------|----------------------------------|-------------|
| • Berner Rosen | Kreation des Hauses | 5.50 |
| • Edelweiss | Kreation des Hauses | |
| • Mélange Rouge | Schweizer Kräutermischung | |
| • Verveine | Schweizer Kräutermischung | |
| • Assam | Indien Schwarztee | |
| • Long Jing | Chinesischer Grüntee | |
| • Menthe du Maroc | Marokanische Minze | |

Large selection of creations from Teehaus Länggasse in Bern.

- | | |
|-------------------|-----------------------|
| • Berner Rosen | creation of the house |
| • Edelweiss | creation of the house |
| • Mélange Rouge | Swiss herbal mixture |
| • Verbena | Swiss herbal mixture |
| • Assam | India black tea |
| • Long Jing | Chinese green tea |
| • Menthe du Maroc | Moroccan mint |
-

Kamille	Lipton	4.50
Hagebutten	Lipton	4.50

Chai

Indian Chai-Latte Classic	6.50
----------------------------------	-------------

Punch alkoholfrei (Orange Apfel, Rum)	5.-
Punch, alcohol-free (orange, apple, rum)	

Kaffee & Co mit Schuss

Coffee & Co. with a shot



Corretto grappa / Coretto amaretto	2 cl	7.-
Kaffee Fertig, Kaffee Lutz	4 cl	7.-
Cafè Baileys / Cafè Amaretto	4 cl	9.50
Café Kahlua	4 cl	9.50
Café Whisky	4 cl	9.50
Schümli-Pflümli	4 cl	9.-
Lumumba Lindt	4 cl	8.50
Minzenzwetschgen	4 cl	7.50
Holdrio	4 cl	7.50
Hot Gin 27	4 cl	8.50
Fröschli	4 cl	7.--
Jagertee	4 cl	7.--
Tee Rum	4 cl	7.--
Glühwein	4 cl	7.--
Santas Puch	4 cl	8.50

Apero classico

Apero classico



Aperol Spritz! (Prosecco, Aperol, Sodawasser) Apero Spriz! (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		7,--
Cymar Orange / Soda		7,--
Sanpellegrino Sanbittèr Das klassisch italienische Alkoholfreie feuerrote Aperol The classic Italian fiery red non-alcoholic aperitif	1 dl	5.50

Prosecco & Champagner

Prosecco



1 dl 7.5 dl

Prosecco di Valdobbiadene San Pietro Borgo Italia		7.50	59.–
Fragola di balena Prosecco di Valdobbiadene mit Walderdbeerlikör Prosecco di Valdobbiadene with wild strawberry liqueur		12.–	
Moët & Chandon	3/8 Flasche	51.–	
Moët & Chandon			91.–

Bier vom Fass

Draught beer



Rugenbräu

3 dl **4.90**
5 dl **6.80**

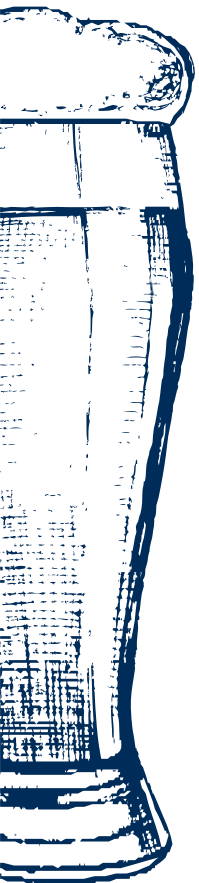
Rugenbräu Oberland

3 dl **4.90**
5 dl **6.80**

Panaché | Radler

Shandy

3 dl **4.90**
5 dl **6.80**



Flaschenbiere

Bottled beer

ALC	Rugenbräu Spezial Hell Rugenbräu Special Light	3.3 dl	5.50
ALC	Rugenbräu Zwickel	3.3 dl	6.50
ALC	Rugenbräu Lager Dose Rugenbräu Lager can	5 dl	6.50
	Rugenbräu alkoholfrei Rugenbräu, alcohol-free	3.3 dl	5.-
ALC	ERDINGER Weissbier ERDINGER wheat beer	5 dl	8.50
ALC	ERDINGER Pikantus ERDINGER Pikantus	3.3 dl	6.-
	ERDINGER Weissbier alkoholfrei ERDINGER wheat beer, alcohol-free	5 dl	8.50
ALC	Suure Most Suure Most apple cider	5 dl	6.50
	Suure Most alkoholfrei Suure Most apple cider, alcohol-free	5 dl	6.-

Weissweine Schweiz

Swiss White wines



1 dl

5 dl

7.5 dl

Hauswein Top of Europe

Fendant du Valais AOC

Cave Orsat, Martigny Wallis

leicht, frisch, fruchtig

light, fresh, fruity

5.50 26.50

Gutedel Bielersee AOC

Chasselas

Weingut Krebs+Steiner

frisch, fruchtig

fresh, fruity

5.50 28.- 36.-

Weidmannstrunk

Johannisberg AOC

Mathier Salquenen Wallis | Valais

kräftig, Litschi-Melonen-Aroma

bold, lychee-melon aroma

6.50 32.50 43.50

G. Kuonen

Chardonnay du Valais AOC

Gregor Kuonen Salgesch, Wallis | Valais

fein parfümierter, eleganter und komplexer Wein

finely perfumed, elegant and complex wine

6.70 33.50 48.-

Dahu Blanc

Merlot, Pinot Noir, Syrah

Les Celliers de Sion, Wallis | Valais

Litschi, Kiwi, Birnen, Quitten, Honig, Nougat

Lychee, kiwi, pears, quince, honey, nougat

35.-

Hospice de Salquenen

Petite Arvine

Mathier Salquenen Wallis | Valais

fruchtig, Aroma von Rhabarberkompott

fruity rhubarb compote aroma

32.-

Weissweine Schweiz

Swiss White wines

1 dl

5 dl



7.5 dl

Hospice de Salquenen

Petine Arvine

32.–

Mathier Salquenen Wallis | Valais

fruchtig, Aroma von Rhabarberkompott
fruity rhubarb compote aroma

Cuvée Madame Rosmarie

Petite Arvine, Pinot blanc, Johannisberg, Pinot Gris

57.–

Mathier, Salquenen Wallis | Valais

leichte Salznote, exotische Früchte
light salty note, exotic fruits

Weissweine Italien

Italian White wines



Gildo

Pinot Grigio

5.50

28.50

37.50

Friuli Colli Orientali

Vielschichtiges Bouquet,
erinnert an Blumenblüten und Blumenwiesen
Multi-layered bouquet
reminiscent of flower blossoms and meadows

Roséwein Schweiz

Swiss Rosé Wine



Oeil de Perdrix AOC

6.90

34.–

48.–

Pinot Noir

Cave du Château d'Auvernier, Neuenburg

Mineralisch, fruchtig
Mineral, fruity

Rotweine Schweiz

Swiss Red wines



1 dl

5 dl

7.5 dl

Hauswein Top of Europe

Dole Assemblage/Pinot Noir-Gamay

Cave Orsat, Martigny Wallis | Valais

rote Beeren, dezente Hefenoten

red berries, subtle notes of yeast

5.50 25.–

Le Préféré

Pinot Noir

Gregor Kuonen, Salgesch, Wallis | Valais

edel, beerig, mittelschwer

fruity, medium-bodied

6.50 32.– 45.–

Varone

Humagne Rouge AOC

Sensorielle Rouvinez Wallis | Valais

würzig, Aroma von reifen Heidelbeeren

spicy, ripe blueberry aroma

45.–

Cuvée Madame Rosmarie

Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noire

Mathier, Salquenen Wallis | Valais

fruchtig mit Pfeffernote

Fruity with a hint of pepper

57.–

Rotweine Italien

Italian Red wines



1 dl

5 dl

7.5 dl

Fanatico

Chianti Riserva DOCG

5.- 25.- 35.-

Tentua Villa Trasqua, Toskana

Aromatik von Kirschen und dunklen Beeren und Gewürzen

Aromas of cherries and dark berries and spices

Primitivo del Salento,

IGT Itinera Prima Classe 2021,

Mondo del Vino, Apulien

6.50 32.- 45.-

Bouquet von fruchtigem Schwarzbeerengeschmack

Bouquet of fruity blackberry flavor

6.90 34.50 48.50

Ripasso della Valpolicella

Casalforte DOC Veneto

Bouquet von fruchtigem Schwarzbeerengeschmack

Bouquet of fruity blackberry flavor

Amarone Valpolicella

classico DOCG

Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone Veneto

69.50

In der Nase ein Hauch von roten und schwarzen Johannisbeeren.

Dark ruby red. A hint of redcurrants and blackcurrants in the nose.

Rotweine Frankreich

French Red wines



7.5 dl

Cuvée Vignelacroix

Grenache Syrah Carignan

Château Ricardelle, Languedoc-Roussillon

Reife Früchten, süsslichen Gewürzen, von Tabak und Kräutern

ripe fruits, sweet spices, tobacco and herbs

69.–

La Croix de Montlabert

Merlot Cabernet Franc

Saint-Emilion AOC Grand Cru

Fruchtaromen begleitet mit Hauch nach Haselnuss

Fruit aromas accompanied by a hint of hazelnut

76.–

The spirit of Rugenbräu - Interlaken



Swiss Mountain Single Malt Whiskey

Double Barrell	4 Years	43 Vol %	4 cl	15.-
Classic	7 Years	43 Vol %	4 cl	18.-
Rock Label	7 Years –	51 Vol %	4 cl	20.-
Swiss Mountain Whisky Liquer		27 Vol %	4 cl	10.-

ICE Label 54.9 Vol %

Ausgereift 10 Jahre in einer Eisgrotte auf dem Jungfrauoch (3454 m), bei konstant -4°C

Matured for 10 years in an ice cave on the Jungfrauoch (3454 m), at a constant -4°C

50 cl **170.-**

Limited edition

Swiss Crystal Gin Green – 46 Vol %

Nach einem sorgfältigen Brennprozess läuft das Destillat zur Vollendung über einen Bergkristall. Die Herkunft von Swiss Crystal Gin prägt sich zudem im verwendeten Gebirgswasser sowie den alpinen Botanicals aus.

4 cl **12.-**

Swiss Crystal Gin Blue – 42 Vol %

Im Gaumen verzaubert der weiche Wacholder in Harmonie mit etwas Pfeffrigkeit und einer fantastischen Zitrusfrische.

4cl **12.-**

Swiss Crystal Gin Red – 42 Vol %

Berner Aroniabeeren und alpine Botanicals geben diesem Gin seinen herben Geschmack.

4cl **12.-**

+ Zusatzgetränk

3.-

Obstbrände | Spirituosen

Fruit Brandies | Spirits



Grappa Fiore da Vite – 41 Vol %	4 cl	7.
Grappa di Amarone – 41 Vol %	4 cl	10.-
Grappa di Barollo – 41 Vol %	4 cl	12.-
Cognac Remy Martin VSOP – 40 Vol %	2 cl	9.-
Vielle Prunes Fassbind – 40 Vol %	4 cl	10.-
Vielle Paires Fassbind – 40 Vol %	4 cl	10.-
Bätziwasser – 37.5 Vol % Pome fruit brany	4 cl	7.-
Zwetschgenwasser – 37.5 Vol % Plum brandy	4 cl	7.-
Kirschwasser – 37.5 Vol % Cherry brandy	4 cl	7.-
Williamswasser – 37.5 Vol % Pear brandy	4 cl	7.-
Pflümliwasser – 37.5 Vol % Plum small brandy	4 cl	7.-
Kräuterwasser – 37.5 Vol % Herbs brandy	4 cl	7.-

Obstbrände | Spirituosen

Fruit Brandies | Spirits



Cœur de Genepi 1821 – Dolin dans le Alpes – 40 Vol %	4 cl	12.–
Schwyzer Honig Kräuter	4 cl	7.–
Limoncello Bella Costa – 25 Vol %	4 cl	6.–
Ingwerer Bio Likör	4 cl	6.–
Amaretto Isola Verde	4 cl	8.–
Diverse Shots		5.–
Various shots		

Whisky

Whisky



Ballantin's Blendet – 40 Vol %

4 cl

9.–

Jack Daniels Old No. 7 – 40 Vol %

4 cl

11.–

Vodka

Vodka



White Bull Pure Grain – 40.5 Vol %

4 cl

9.–

Stolichnaya Super Premium Vodka – 40 Vol %

4 cl

12.–

Rum

Rum



Havana Club 3 Anos – 40 Vol %

4 cl

9.–

Zacapa No. 23 Grand Reserva – 40 Vol %

4 cl

14.–

Tequilla

Tequilla



Jose cuervo Especial – 38 Vol %

4 cl

9.–

2 cl

6.–

Gin

Gin



Curtains London Dry Gin – 37.5 Vol %

4 cl

9.–

+ Zusatzgetränk

3.–

Gut zu wissen

Kinder

Kinder bis zu 12 Jahre profitieren vom abwechslungsreichen Angebot unseres Lily Corner. Kinder bis zu 3 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. Bei Weinkonsum verrechnen wir kein Bergwasser.

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. Wir verwöhnen Ihren Liebling aber gerne mit einer kuschligen Hundedecke für den Boden. Ausserdem erhalten Hunde gratis Wasser.

Preise

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

Lodge

Nutzen Sie unsere Übernachtungsmöglichkeit 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

Öffnungszeiten

Unser Restaurant ist 365 Tage im Jahr für Sie geöffnet. Infos unter jungfrau.ch oder folgen Sie uns auf Facebook.

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 «zwischendurch» 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.

BERGRESTAURANT KLEINE SCHEIDEGG

T +41 33 828 76 92 · lodge@jungfrau.ch



Bergrestaurant Kleine Scheidegg

Lob, Kritik und Anerkennung nehmen wir gerne entgegen unter
gletscherrestaurant@jungfrau.ch. **Danke für Ihr Feedback**