



# Restaurant Crystal

## Champagner/Schaumwein

### Champagne



	1 dl	2 dl	3.75 dl	7.5 dl
<b>Tröpfel DER ZWEITE</b> <b>Alkoholfreier Schaumwein aus</b> <b>Schweizer Trauben</b> <b>und Hochstamm-Äpfeln</b> Tröpfel DER ZWEITE Alcohol-free Sparkling wine made from Swiss grapes and traditional orchard apples			<b>48.-</b>	
<b>Prosecco Pietro Toso</b> <b>Millesimato DOC Extra Dry</b> Prosecco Pietro Toso Millesimato DOC Extra Dry		<b>9.50</b>		<b>63.-</b>
<b>Moët &amp; Chandon</b> Moët & Chandon		<b>48.-</b>		<b>160.-</b>

## Aperitif

### Aperitif




<b>«Heu Ginger» Heuschnaps mit Ginger ale – 25 Vol %</b> «Heu Ginger» Heuschnaps with Ginger ale – 25% ABV				<b>15.-</b>
<b>Campari Soda oder Orange – 25 Vol %</b> Campari Soda or Orange – 25 Vol %				<b>12.-</b>
<b>Crodino Aperitif alkoholfrei</b> Crodino Aperitif alcohol-free			1,75 dl	<b>6.70</b>

## Vorspeisen

### Starters

	<b>Burratina</b> <b>Semi-seco Cherrytomate   3454 Mountain Pear Balsamico   Schalotte   Rucola</b> Burratina Semi-dried cherry tomatoes   3454 Mountain Pear balsamic   shallot   rocket	<b>19.-</b>
	<b>Hummersuppe</b> <b>Riesengarnele   Crystal Gin</b> Lobster Soup King prawn   Crystal gin	<b>15.-</b>
	<b>Pastinakencremesuppe</b> <b>Baumnuss-Crumble</b> Cream of parsnip soup walnut crumble	<b>13.-</b>
	<b>Romana Salat «Crystal»</b> <b>Pouletbrust in Mais   Babylattich   Speck   Ceasar Dressing   Belper Knolle</b> Crystal Romaine Salad Cornflake-crusted chicken breast   baby lettuce   bacon   Caesar dressing   Belper Knolle	<b>20.50</b>

Beim Teilen eines Gerichtes verrechnen wir für jedes weitere Gedeck CHF 3.-  
When sharing a dish, we charge CHF 3 for each additional cover.

 vegetarisch/vegetarian  enthält Alkohol/contains alcohol  Schweinefleisch/pork meat

## Hauptspeisen

### Main course

	<b>Swiss Prime Pork</b> <b>Schweinebauch   Kalbsjus   Ofenstampf   Kartoffelpüree   Portweinzwiebeln   Fermentierter Knoblauch   Schnittlauchöl</b> Swiss Prime Pork Pork belly   veal jus   oven mash   mashed potatoes   port wine onions   fermented garlic   chive oil	<b>41.50</b>
	<b>Pouletbrust in Mais</b> <b>Trüffelmayonnaise   Bärner Frites</b> Cornflake-crusted Chicken Breast Truffle mayonnaise   Bernese fries	<b>33.50</b>
	<b>Lachsfilet Teriyaki</b> <b>Wok-Gemüse   Wildreis   Karotte</b> Teriyaki Salmon Fillet Wok vegetables   wild rice   carrot	<b>39.50</b>
	<b>Kartoffelrösti «Crystal»</b> <b>Swiss Lachs im Wachholder   Bimi   Geisskäse   Apfel-Fenchel   Forellenrogen</b> Potato Rösti "Crystal" Swiss salmon with juniper   bimi   goat's cheese   apple & fennel   trout roe	<b>39.50</b>

Beim Teilen eines Gerichtes verrechnen wir für jedes weitere Gedeck CHF 3.-  
When sharing a dish, we charge CHF 3 for each additional cover.

 vegetarisch/vegetarian  enthält Alkohol/contains alcohol  Schweinefleisch/pork meat

## Vegetarische Gerichte







Vegetarian dishes

-  **Risotto mit Austernseitling** **30.50**  
**Schalotte | Tomate | Limette | Belper Knolle | Pinienkerne**  
Oyster Mushroom Risotto  
Shallot | tomato | lime | Belper Knolle | pine nuts
-  **Kartoffelrösti «Aletsch»** **32.50**  
**Kichererbse | Bimi | Rüebli | Apfel-Fenchel | Schnittlauchöl**  
Potato Rösti "Aletsch"  
Chickpea | bimi | carrot | apple & fennel | chive oil

## Typisch Schweiz

Typically Swiss

-  **Schweizer Käsefondue** **28.50**  
 **Kartoffeln | Ruchbrot | Pickles**  
**(Wir servieren Fondue auch für eine Person)**  
Swiss Cheese Fondue  
Potatoes | rustic bread | pickles  
(We also serve fondue for one person)
-  **mit Crystal Gin 2cl – 46 Vol % Aroma Wacholder-Zitrus** **+ 5.–**  
with Crystal Gin 2cl – 46% ABV Juniper-citrus flavour
-  **mit Heuschnaps Original Kräuterlikör 2cl – 25 Vol %** **+ 5.–**  
**Aroma Heu, Kräuter, Süsslich mild**  
with Heuschnaps Original Kräuterlikör 2cl – 25 Vol %  
Hay, herbs, sweetish mild flavour
-  **mit Urschwyzer Kirsch 2cl – 40 Vol % Aroma Typisch Kirsch** **+ 5.–**  
with Urschwyzer Kirsch 2cl – 40 Vol % Typical cherry flavour

 vegetarisch/vegetarian  enthält Alkohol/contains alcohol  Schweinefleisch/pork meat  
 vegan  laktosefrei / lactose free  glutenfrei / gluten free

## Kinder Menü – Lily Corner

Kids Menu – Lily Corner



- Räuberteller** **gratis**  
**Ein leerer Teller und Besteck – dein Werkzeug,**  
**um das Beste vom Teller deiner Eltern zu klauen**  
free  
Little robber's plate  
An empty plate with cutlery for stealing the best  
from your parents' plates
- Poulet in Mais, Bärner Frites, Ketchup** **21.–**  
Corn-fed Chicken, Bernese fries, ketchup
-  **Penne mit Tomaten-Rahmsauce** **16.–**  
Pasta with tomato cream sauce

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

 vegetarisch/vegetarian  enthält Alkohol/contains alcohol  Schweinefleisch/pork meat

# Süssspeisen

## Dessert

---

**Cheesecake** 8.50

**Nach «Confiserie Eigergletscher» Art, mit weisser Schokolade**

Cheesecake

«Confiserie Eigergletscher» with white chocolate

**Variation von der Lindt Schokolade** 14.-

**Mousse, Tartelette, lauwarmes Kuchlein**

Lindt chocolate variation

Mousse, Tartelette, cake

**Schweizer Klassiker Variation** 13.-

**Cremeschnitte, Rüeblitorte und Gebrannte Creme**

Swiss classic variation

cream slice, carrot cake and creme brulée



**Kokos-Cashew-Schnitte** 8.-

Coconut-cashew slice

**Cappuccino-Caramel-Frappé** 8.-

Cappuccino-caramel frappé

**Mövenpick Eiskarte**

Mövenpick ice cream card

## Getränkekarte

### Drinks

## Weissweine im Offenausschank

White wines by the glass



	1 dl	2 dl	5 dl	7 dl	7.5 dl
<b>Gutedel Bielersee Twann AOC</b> <b>Chasselas, Weingut Krebs+Steiner</b> Gutedel Bielersee Twann AOC Chasselas, Winery Krebs+Steiner	6.70	13.40	33.50		45.-
<b>Gildo</b> <b>Pinot Grigio, Friuli Colli Orientali, Italien</b> Gildo Pinot Grigio, Friuli Colli Orientali, Italy	6.70	13.40	33.50		47.-
<b>Waidmannstrunk</b> <b>Johannisberg AOC,</b> <b>Mathier Salquenen Wallis</b> Waidmannstrunk Johannisberg AOC, Mathier Salquenen Valais	7.80	15.60	39.-		55.-
<b>Blanc de Noir AOC</b> <b>Pinot Noir, Gregor Kuonen,</b> <b>Salgesch, Wallis</b> Blanc de Noir AOC Pinot Noir, Gregor Kuonen, Salgesch, Valais	10.-	20.-	50.-		
<b>Chardonnay du Valais AOC</b> <b>Gregor Kuonen Salgesch, Wallis</b> Chardonnay du Valais AOC Gregor Kuonen Salgesch, Valais	9.70	19.40	48.50	68.-	
<b>Petite Arvine Gourmalpin AOC</b> <b>Caves Orsat, Martigny, Wallis</b> Petite Arvine Gourmalpin AOC Caves Orsat, Martigny, Valais	8.80	17.80	44.-		
<b>Cuvée Madame Rosmarie</b> <b>Petite Arvine, Pinot Blanc,</b> <b>Johannisberg, Pinot Gris,</b> <b>Mathier Salquenen, Wallis</b> Cuvée Madame Rosmarie Petite Arvine, Pinot Blanc, Johannisberg, Pinot Gris, Mathier Salquenen, Valais	10.80	21.60	54.-		75.-

enthält Alkohol / contains alcohol

## Weisswein Spezial

White wine special



	7.5 dl
<b>3454 Reine des Glaces Humagne Blanche Barrique</b> <b>Gregor Kuonen VS (limitiert) -</b>	<b>199.-</b>

**Die Exklusivität «3454 – Reine des Glaces»**  
Humagne Blanche wird im Eispalast des Jungfraujochs, auf über 3454 Metern über dem Meeresspiegel, gelagert. Die Lagerung in edelsten Eichenfässern ermöglicht einen idealen Austausch des Humagne Blanche mit der reinen Alpenluft.

3454 Reine des Glaces Humagne Blanche Barrique - The exclusive «3454 – Reine des Glaces»

Humagne Blanche is stored in the ice palace of the Jungfraujoch, at over 3454 metres above sea level. The storage in the finest oak barrels enables an ideal exchange of Humagne Blanche with the pure Alpine air

enthält Alkohol / contains alcohol

## Rotweine im Offenausschank

Red wines by the glass



	1 dl	2 dl	5 dl	7 dl	7.5 dl
<b>«Tisin» Merlot del Ticino DOC</b> <b>Gialdi Vini SA, Mendrisio, Tessin</b> "Tisin" Merlot del Ticino DOC Gialdi Vini SA, Mendrisio, Ticino	7.80	15.60	39.-		48.-
<b>Primitivo del Salento IGT</b> <b>Itinera Prima, Classe 2001,</b> <b>Mondo del Vino, Apulien, Italien</b> Primitivo del Salento IGT Itinera Prima, Classe 2001, Mondo del Vino, Apulien, Italy	7.40	18.80	37.-		
<b>Cornalin Gourmalpin AOC</b> <b>Caves Orsat, Martigny, Wallis</b> Cornalin Gourmalpin AOC Caves Orsat, Martigny, Valais	8.80	17.60	44.-		
<b>Gamay AOC</b> <b>Gregor Kuonen, Salgesch, Wallis</b> Gamay AOC Gregor Kuonen, Salgesch, Valais	9.-	18.-	45.-	65.-	
<b>Cuvée Madame Rosmarie</b> <b>Mathier Salquenen, Wallis</b> Cuvée Madame Rosmarie Mathier Salquenen, Valais	11.80	23.60	59.-		82.-
<b>Humagne Rouge Grandmaître AOC</b> <b>Gregor Kuonen, Salgesch, Wallis</b> Humagne Rouge Grandmaître AOC Gregor Kuonen, Salgesch, Valais				94.-	
<b>Protos 27</b> <b>Ribera del Duero, Tempranillo, Spanien</b> Protos 27 Ribera del Duero, Tempranillo, Spain					112.-

enthält Alkohol / contains alcohol

## Roséwein

Rosé wine



	1 dl	2 dl	5 dl	7.5 dl
<b>Oeil de Perdrix AOC</b> <b>Châtenay Bouvier, Boudry, Neuenburg</b> Oeil de Perdrix AOC Châtenay Bouvier, Boudry, Neuchâtel	8.70	17.40	43.60	61.-

enthält Alkohol / contains alcohol

## Offenausschank

### Open table water

<b>Gletscherwasser, Trinkwasser mit/ohne Kohlensäure</b>	5 dl	<b>3.80</b>
Glacier water, drinking water sparkling or still	1 L	<b>7.50</b>

## Flaschen

### Bottles

<b>Gletscherwasser, Trinkwasser mit/ohne Kohlensäure</b>	5 dl	<b>6.50</b>
Glacier water, drinking water sparkling or still		

<b>Orangensaft</b>	3.3 dl	<b>6.50</b>
Orange juice		

<b>Eistee Lemon</b>	5 dl	<b>6.80</b>
Lemon ice tea		

<b>Coca-Cola, Sprite, Fanta</b>	5 dl	<b>6.80</b>
Coca-Cola, Sprite, Fanta		

<b>Apfelschorle</b>	5 dl	<b>6.80</b>
Apple spritzer		

<b>Rivella Rot</b>	5 dl	<b>6.80</b>
Rivella red		

<b>Kinley</b>	2 dl	<b>6.50</b>
<b>Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer</b>		
Kinley		
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer		

## Biere

### Beers



<b>Rugenbräu Spezial hell</b>	3.3 dl	<b>6.40</b>
Rugenbräu Spezial pale		

<b>Rugenbräu Panaché</b>	3.3 dl	<b>6.40</b>
Rugenbräu Panaché		

<b>Rugenbräu Lager</b>	5 dl	<b>7.20</b>
Rugenbräu Lager		

<b>Erdinger Pikantus schwarz</b>	3.3 dl	<b>7.20</b>
Erdinger Pikantus black		

<b>Erdinger hell</b>	5 dl	<b>9.10</b>
Erdinger pale		

<b>Rugenbräu alkoholfrei</b>	3.3 dl	<b>6.-</b>
Rugenbräu alcohol-free		

<b>Erdinger alkoholfrei</b>	5 dl	<b>9.10</b>
Erdinger alcohol-free		

## Apfelwein

### Cider



<b>Ramseier Suure Moscht</b>	4.9 dl	<b>7.-</b>
Ramseier Suure Moscht		

 enthält Alkohol / contains alcohol

## Warme Getränke

### Hot Drinks

<b>Kaffee, Espresso, Schale, Tee</b> Coffee, espresso, coffee with milk, tea	<b>5.30</b>
<b>Doppelter Espresso</b> Espresso double	<b>7.50</b>
<b>Cappuccino</b> Cappuccino	<b>6.10</b>
<b>Latte Macchiato</b> Latte macchiato	<b>7.-</b>
<b>Latte Macchiato mit Aroma Haselnuss/Vanille oder Karamel</b> Latte Macchiato with hazelnut/vanilla or caramel aroma	<b>8.-</b>
<b>Kaffee Melange</b> Coffee with whipped cream	<b>6.70</b>
<b>Schokolade Melange</b> Hot chocolate with whipped cream	<b>6.70</b>
<b>Schokolade, Ovomaltine</b> Chocolate, Ovomaltine	<b>5.50</b>
<b>Milch kalt oder warm</b> Hot or cold milk	3 dl <b>4.-</b>
<b>Apfelpunsch</b> Apple punch	<b>5.50</b>

## Warme Getränke

### Hot Drinks



<b>Coretto Grappa</b> Coretto Grappa	1 dl	<b>7.30</b>
<b>Kaffee Fertig, Kaffee Luz</b> Kaffee Fertig, Kaffee Luz	2 cl	<b>7.50</b>
<b>Kaffee Baileys</b> Coffee Baileys	2 cl	<b>10.-</b>
<b>Glühwein</b> Mulled wine	2cl	<b>7.50</b>

## Special/Empfehlung

### Special/Recommendations

<b>ALC Gletscher Coffee – Williams</b> Glacier coffee – Williams	2 cl	<b>9.50</b>
<b>ALC Whisky Coffee – Whisky «Rock Label»</b> Whisky Coffee – Whisky «Rock Label»	2 cl	<b>12.-</b>
<b>Top of Europe Coffee – Caramel inkl. Souvenir-Tasse</b> Top of Europe coffee – caramel incl. souvenir cup		<b>10.50</b>
<b>ALC Heisse Schokolade mit Rum &amp; Rahm</b> Hot chocolate with rum & whipped cream	2 cl	<b>9.50</b>

**ALC** enthält Alkohol/contains alcohol

## Interlakener Spezialitäten

Special spirits from Interlaken



<b>Crystal Gin – 46 Vol %</b> Crystal Gin – 46% ABV + Organics Tonic by Red Bull	4 cl	<b>10.50</b>
		<b>14.50</b>
<b>Swiss Mountain Single Malt Whisky «Classic» aged 7 years – 46 Vol %</b> Swiss Mountain Single Malt Whisky «Classic» aged 7 years – 46% ABV	4 cl	<b>14.–</b>
<b>Swiss Mountain Single Malt Whisky «Rock Label» aged 7 years – 50,1 Vol %</b> Swiss Mountain Single Malt Whisky «Rock Label» aged 7 years – 50.1% ABV	4 cl	<b>14.–</b>
<b>Swiss Mountain Single Malt Whisky «Ice Label» aged 12 years – 54 Vol %</b> Swiss Mountain Single Malt Whisky «Ice Label» aged 12 years – 54% ABV	2 cl	<b>14.–</b>
<b>Swiss Mountain Whisky Liqueur – 27 Vol %</b> Swiss Mountain Whisky Liqueur – 27% ABV	4 cl	<b>11.–</b>

 enthält Alkohol / contains alcohol

## Spirituosen

Spirits



<b>Heuschnaps Original Kräuterlikör – 25 Vol %</b> Heuschnaps original herb liqueur – 25% ABV	2 cl	<b>5.50</b>
<b>Appenzeller – 29 Vol %</b> Appenzeller – 29% ABV	4 cl	<b>7.–</b>
<b>Swiss Vodka Xellent – 40 Vol %</b> Swiss Vodka Xellent – 40% ABV	4 cl	<b>9.–</b>
<b>Bailey's Irish Cream – 17 Vol %</b> Bailey's Irish Cream – 17% ABV	4 cl	<b>7.–</b>
<b>Vieille Prune – 41 Vol %</b> Vieille Prune – 41% ABV	2 cl	<b>10.–</b>
<b>Willisauer Kirsch – 37,5 Vol %</b> Willisauer Kirsch – 37.5% ABV	2 cl	<b>6.–</b>
<b>Williamine Morand – 43 Vol %</b> Williamine Morand – 43% ABV	2 cl	<b>6.50</b>
<b>Grappa Paesanella di Amarone – 41 Vol %</b> Grappa Paesanella di Amarone – 41 Vol %	2 cl	<b>8.50</b>

 enthält Alkohol / contains alcohol

# Gut zu wissen

## Good to know

---

### Kinder

Kinder bis zu 12 Jahren profitieren vom abwechslungsreichen Angebot unseres Lily Corner.

Kinder bis zu 5 Jahre laden wir gerne zum Essen ein.

#### Children

*Children up to 12 years of age can enjoy the varied offerings of our Lily Corner.*

*We are happy to invite children up to 5 years of age to eat for free.*

### Wasser

Wir servieren Ihnen Bergwasser, still oder mit Kohlensäure angereichert. Die Quelle entspringt ganz in der Nähe, nur 200 Meter oberhalb der Kleinen Scheidegg. Unser Bergwasser gibt es gratis – für die Dienstleistung (Service, Gläser, Karaffen und Abwasch) verrechnen wir Ihnen für 5 dl CHF 3.50.

#### Water

*We serve you mountain spring water, either still or sparkling. The source is located just 200 meters above Kleine Scheidegg.*

*Our mountain water is free of charge – for the service (including glasses, carafes, and washing), we charge CHF 3.50 for 5 dl.*

### Deklaration

Unsere Fleisch- und Fisch-Deklaration ist im Restaurant ausgehängt. Bei Fragen zögern Sie nicht, wir geben gerne Auskunft.

#### Declaration

*Our meat and fish origin declaration is displayed in the restaurant.*

*If you have any questions, please don't hesitate to ask – we'll be happy to help.*

### Allergene

Benötigen Sie Informationen über Allergene in unseren Speisen? Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter/innen

oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung.

#### Allergens

*Need information about allergens in our dishes? Please speak to a member of our staff or contact*

*the restaurant manager directly.*

### Hunde

Hunde sind bei uns willkommen. Bitte führen Sie Ihren Hund an der Leine und lassen Sie ihn nicht auf Sitzplätzen

Platz nehmen. Wasser und ein kleiner Snack werden kostenlos angeboten.

#### Dogs

*Dogs are welcome. Please keep your dog on a leash and off the seats. Free water and a small snack are available.*

### 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. Service is included.*

### Lodge Kleine Scheidegg

Übernachten Sie auf 2061 m ü. M. – der ideale Ausgangspunkt für das Jungfraujoch, das Lauberhornrennen oder alpine

Touren im Jungfraugebiet. Mehr unter [jungfrau.ch/lodge](http://jungfrau.ch/lodge)

#### Lodge Kleine Scheidegg

*Stay overnight at 2061 m – the perfect base for visiting the Jungfraujoch, the Lauberhorn race or alpine adventures in the*

*Jungfrau region. More at [jungfrau.ch/lodge](http://jungfrau.ch/lodge)*

### Öffnungszeiten

Unser Restaurant ist 365 Tage im Jahr für Sie geöffnet. Infos unter [jungfrau.ch](http://jungfrau.ch) oder folgen Sie uns auf Facebook.

#### Opening hours

*Our restaurant is open 365 days a year. More info at [jungfrau.ch](http://jungfrau.ch) or follow us on Facebook.*

### Gedeckpreis CHF 3.–

Wenn sich mehrere Personen einen Teller teilen, erlauben wir uns, für jedes weitere

Gedeck einen Gedeckpreis von CHF 3.– zu verrechnen.

#### Cover charge CHF 3.–

*If several guests share a single dish, we charge CHF 3.– per additional cover.*

# Unsere Restaurants

## Our restaurants

---

### JUNGFRAUJOCH

#### Restaurant Crystal

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

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

#### Aletsch Self

Wer auf dem Jungfraujoch – 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 Jungfraujoch in erster Linie mit dem Genuss des fantastischen Panoramas verbringen wollen.

*If you want to enjoy spontaneous and informal culinary delights on the Jungfraujoch – 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 Jungfraujoch 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.

*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.

*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 – zusammen-treffen, 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 Rahm-schnitten aus der Confiserie Eigergletscher.

*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.*

## **RESTAURANT CRYSTAL JUNGFRAUJOCH**

T +41 33 828 78 88 · [gourmalpin@jungfrau.ch](mailto:gourmalpin@jungfrau.ch)



*Restaurant Crystal Jungfrauoch*

Lob, Kritik und Anerkennung nehmen wir gerne entgegen  
unter [gourmalpin@jungfrau.ch](mailto:gourmalpin@jungfrau.ch). **Danke für Ihr Feedback**