



Restaurant Crystal

Champagner/Schaumwein

Champagne



	1 dl	2 dl	3.75 dl	7.5 dl
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			48.–	
Prosecco Pietro Toso Millesimato DOC Extra Dry Prosecco Pietro Toso Millesimato DOC Extra Dry		9.50		63.–
Moët & Chandon Moët & Chandon		48.–		160.–

Aperitif

Aperitif



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

Vorspeisen

Starters

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

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

Hauptspeisen

Main course

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

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

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Kinder Menü – Lily Corner

Kids Menu – Lily Corner



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

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

Typisch Schweiz

Typically Swiss

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

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

Süssspeisen

Dessert

Cheesecake Nach «Confiserie Eigergletscher» Art, mit weisser Schokolade Cheesecake «Confiserie Eigergletscher» with white chocolate	8.50
Variation von der Lindt Schokolade Mousse, Tartelette, lauwarmes Küchlein Lindt chocolate variation Mousse, Tartelette, cake	14.–
Schweizer Klassiker Variation Cremeschnitte, Rüeblitorte und Gebrannte Creme Swiss classic variation cream slice, carrot cake and creme brulée	13.–
 Kokos-Cashew-Schnitte Coconut-cashew slice	8.–
Cappuccino-Caramel-Frappé Cappuccino-caramel frappé	8.–
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
Gutedel Bielersee Twann AOC Chasselas, Weingut Krebs+Steiner Gutedel Bielersee Twann AOC Chasselas, Winery Krebs+Steiner	6.70	13.40	33.50		45.–
Gildo Pinot Grigio, Friuli Colli Orientali, Italien Gildo Pinot Grigio, Friuli Colli Orientali, Italy	6.70	13.40	33.50		47.–
Waidmannstrunk Johannisberg AOC, Mathier Salquenen Wallis Waidmannstrunk Johannisberg AOC, Mathier Salquenen Valais	7.80	15.60	39.–		55.–
Blanc de Noir AOC Pinot Noir, Gregor Kuonen, Salgesch, Wallis Blanc de Noir AOC Pinot Noir, Gregor Kuonen, Salgesch, Valais	10.–	20.–	51.–		
Chardonnay du Valais AOC Gregor Kuonen Salgesch, Wallis Chardonnay du Valais AOC Gregor Kuonen Salgesch, Valais	9.70	19.40	48.50	68.–	
Petite Arvine Gourmalpin AOC Caves Orsat, Martigny, Wallis Petite Arvine Gourmalpin AOC Caves Orsat, Martigny, Valais	8.80	17.80	44.–		
Cuvée Madame Rosmarie Petite Arvine, Pinot Blanc, Johannisberg, Pinot Gris, Mathier Salquenen, Wallis Cuvée Madame Rosmarie Petite Arvine, Pinot Blanc, Johannisberg, Pinot Gris, Mathier Salquenen, Valais	10.80	21.60	54.–		75.–

Weisswein Spezial

White wine special



	7.5 dl
3454 Reine des Glaces Humagne Blanche Barrique Gregor Kuonen VS (limitiert) -	199.–
Die Exklusivität «3454 – Reine des Glaces» Humagne Blanche wird im Eispalast des Jungfrauochs, 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 Jungfrauoch, 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	

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	7.80	15.60	39.–		48.–
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	7.40	18.80	37.–		
Cornalin Gourmalpin AOC Caves Orsat, Martigny, Wallis Cornalin Gourmalpin AOC Caves Orsat, Martigny, Valais	8.80	17.60	44.–		
Gamay AOC Gregor Kuonen, Salgesch, Wallis Gamay AOC Gregor Kuonen, Salgesch, Valais	9.–	18.–	45.–	65.–	
Cuvée Madame Rosmarie Mathier Salquenens, Wallis Cuvée Madame Rosmarie Mathier Salquenens, Valais	11.80	23.60	59.–		82.–
Humagne Rouge Grandmaître AOC Gregor Kuonen, Salgesch, Wallis Humagne Rouge Grandmaître AOC Gregor Kuonen, Salgesch, Valais				94.–	
Protos 27 Ribera del Duero, Tempranillo, Spanien Protos 27 Ribera del Duero, Tempranillo, Spain					112.–

Roséwein

Rosé wine



	1 dl	2 dl	5 dl	7.5 dl
Oeil de Perdrix AOC Châtenay Bouvier, Boudry, Neuenburg Oeil de Perdrix AOC Châtenay Bouvier, Boudry, Neuchâtel	8.70	17.40	43.60	61.–

Offenausschank

Open table water

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

Flaschen

Bottles

Gletscherwasser, Trinkwasser mit/ohne Kohlensäure	5 dl	6.50
Glacier water, drinking water sparkling or still		
Orangensaft	3.3 dl	6.50
Orange juice		
Eistee Lemon	5 dl	6.80
Lemon ice tea		
Coca-Cola, Sprite, Fanta	5 dl	6.80
Coca-Cola, Sprite, Fanta		
Apfelschorle	5 dl	6.80
Apple spritzer		
Rivella Rot	5 dl	6.80
Rivella red		
Kinley	2 dl	6.50
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer		
Kinley		
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer		

Biere

Beers



Rugenbräu Spezial hell	3.3 dl	6.40
Rugenbräu Spezial pale		
Rugenbräu Panaché	3.3 dl	6.40
Rugenbräu Panaché		
Rugenbräu Lager	5 dl	7.20
Rugenbräu Lager		
Erdinger Pikantus schwarz	3.3 dl	7.20
Erdinger Pikantus black		
Erdinger hell	5 dl	9.10
Erdinger pale		
Rugenbräu alkoholfrei	3.3 dl	6.–
Rugenbräu alcohol-free		
Erdinger alkoholfrei	5 dl	9.10
Erdinger alcohol-free		

Apfelwein

Cider



Ramseier Suure Moscht	4.9 dl	7.–
Ramseier Suure Moscht		

 enthält Alkohol / contains alcohol

Warme Getränke

Hot Drinks

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

Warme Getränke

Hot Drinks



Coretto Grappa Coretto Grappa	1 dl	7.30
Kaffee Fertig, Kaffee Luz Kaffee Fertig, Kaffee Luz	2 cl	7.50
Kaffee Baileys Coffee Baileys	2 cl	10.–
Glühwein Mulled wine	2cl	7.50

Special/Empfehlung

Special/Recommendations

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

 enthält Alkohol/contains alcohol

Interlakener Spezialitäten

Special spirits from Interlaken



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

Spirituosen

Spirits



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

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 Jungfrauoch, das Lauberhornrennen oder alpine Touren im Jungfraugebiet. Mehr unter jungfrau.ch/lodge
Lodge Kleine Scheidegg
Stay overnight at 2061 m – the perfect base for visiting the Jungfrauoch, the Lauberhorn race or alpine adventures in the Jungfrau region. More at jungfrau.ch/lodge

Öffnungszeiten

Unser Restaurant ist 365 Tage im Jahr für Sie geöffnet. Infos unter jungfrau.ch oder folgen Sie uns auf Facebook.
Opening hours
Our restaurant is open 365 days a year. More info at 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 Jungfrauoch, 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 Jungfrauoch, in the middle of one of the world's most fascinating high alpine mountain worlds.

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.
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 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 specialties 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



Restaurant Crystal Jungfraujo

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