



Restaurant Crystal

Vorspeisen

Starters

-  **Bunter Blattsalat nach Saison** **12.50**
mit Kräuter-Knusper, hausgemachtes French oder Italian Dressing
Seasonal green salad
with mountain herb grissini, homemade French or Italian dressing
-  **Zweierlei Tomatensalat** **19.–**
mit cremiger Burrata und Rucolaöl
Tomato salad with burrata and rocket oil
-  **Klassische Hummersuppe hausgemacht** **14.–**
mit Cognac und Rahm verfeinert
Classic homemade lobster soup
with cognac and cream
-  **Hausgemachter Hummus** **17.50**
mit Kichererbsen-Salat, konfiertem Knoblauch und Sesam
Homemade hummus
with chickpea salad, confetti garlic and sesame
-  **Rindstatar parfümiert mit ICE Label Whiskey, Rugenbräu** **26.–**
Maiscreme und grillierter Peperoni **32.–**
Steak tartare scented with ICE Label Whiskey Rugenbräu
creamed corn and grilled peppers



vegetarisch/vegetarian



enthält Alkohol/contains alcohol



Schweinefleisch/pork meat

Hauptspeisen

Main course

small portion

-  **Niedergearter Schweinsbrustspitz mit Bergkräutersauce, Kartoffel-Pastinaken Püree und Marktgemüse** **34.50**
Cooked breast of pork with mountain herb sauce, smashed potato-parsnips and market vegetables
- Kalbs-Wienerschnitzel mit Berner Regio-Frites und Preiselbeeren** **35.- 44.-**
Breaded veal escalope, french fries and cranberries
- Gebratene schweizer Pouletbrust mit Tomaten-Gemüse-Papardelle** **29.-**
Roasted chicken breast with tomato-vegetables-Papardelle
- Grilliertes Lachsfilet auf Teriyaki-Gemüse und Wildreis** **39.50**
Grilled salmon fillet on teriyaki vegetables and wild rice
-  **Rinderfilet an ICE Label Whiskeysauce «Rugenbräu», Kartoffel-Pastinaken Püree und Marktgemüse** **48.-**
Fillet of beef with ICE Label Whiskey Sauce «Rugenbräu», smashed potato-parsnips and market vegetables



vegetarisch/vegetarian



enthält Alkohol/contains alcohol



Schweinefleisch/pork meat

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

small portion

- | | | | |
|---|---|-------------|--------------|
|  | Geräucherter Tofu
auf Teriyaki-Gemüse und Wildreis
Smoked tofu
on teriyaki vegetables and wild rice | | 27.50 |
|  | Schweizer Gemüse-Rösti
gratiniert mit Schweizer Alpkäse
Hash browns potatoes
with vegetable and swiss cheese | 22.- | 26.50 |

Typisch Schweiz

Typically Swiss

small portion

- | | | | |
|---|--|-------------|-------------|
|  | Schweizer Käsefondue
serviert mit Schwellkartoffeln, Brotwürfel, Mixed Pickles
(Wir servieren Fondue auch für eine Person)
Swiss cheese fondue
served with potatoes, bread and mixed pickles
(We also serve fondue for one person) | | 28.- |
|  | | | |
|  | Rösti «Crystal»
mit Speck und Schinken, gratiniert mit
Schweizer Alpkäse und einem Spiegelei
Hash browns with bacon, shoulder ham, cheese
and a fried egg | 26.- | 32.- |



vegetarisch/vegetarian



enthält Alkohol/contains alcohol



Schweinefleisch/pork meat

Lily Corner

Lily Corner



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



Lily-Box

Chicken Nuggets, Pommes frites, Ketchup und Mayo, Getränk nach Wahl, Lily Schoko-Pop und Lily Überraschung

Lily-Box

Chicken nuggets, french fries, ketchup and mayonnaise, drink of choice, Lily chocolate pop and Lily surprise

16.–

Kalbsschnitzel paniert mit Pommes frites

Breaded veal esalope with french fries

21.–

Pappardelle mit Tomatensauce

Pasta with tomato sauce

16.–

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 Küchlein

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

Getränkete

Drinks

Champagner/Schaumwein

Champagne



	1 dl	2.5 dl	5 dl	7.5 dl
Prosecco Spumante San Pietro DOC Prosecco – IT, Gemin Prosecco Spumante San Pietro DOC Prosecco – IT, Gemin	8.–			47.50
Bollinger «Speciale Cuvée» Brut Champagne, Epernay Bollinger «Speciale Cuvée» Brut Champagne, Epernay				95.–
AU 7EME CIEL rosé Schaumwein, Gregor Kuonen, Wallis AU 7EME CIEL rosé CH – Gregor Kuonen, Valais				71.–

Hausweine «Top of Europe»

House wine «Top of Europe»



	1 dl	2.5 dl	5 dl	Flasche
Fendant Valais AOC Weiss – CH, Caves Orsat, Martign, Valais Fendant Valais AOC White – CH, Caves Orsat, Martign, Valais	5.50	13.30	26.50	37.50
Dôle, Pinot noir Rot – CH, Caves Orsat, Martign, Valais Dôle, Pinot noir Red – CH, Caves Orsat, Martign, Valais	5.60	13.50	27.–	38.50
Rosé de Goron Rosé – CH, Caves Orsat, Martign, Valais Rosé de Goron Rosé – CH, Caves Orsat, Martign, Valais	5.30	12.80	25.50	

Weisswein Schweiz

White wine Switzerland



	7 dl	7.5 dl
Aigle, Royal AOC Chablais Eric Waldvogel & Fils, Aigle	64.-	
Epesses AOC Lavaux, Petit Versailles Les Frères Dubois SQA, Cully	58.-	
Blanc de noir AOC Gregor Kuonen VS	72.-	
Coteaux de Sierre AOC Gregor Kuonen VS	51.-	

Rotwein Schweiz

Red wine Switzerland



	7 dl	7.5 dl
«Sassariente» Merlot det Ticino DOC Fratetti Matasci SA, Tenero	63.-	
«Cuvée Intro» Schweizer Landwein Assemblage Rebbaugenossenschaft Spiez	69.50	
Gamay AOC Gregor Kuonen VS	56.-	
Humagne Rouge Grandmaitre AOC Gregor Kuonen VS	78.-	

 enthält Alkohol/contains alcohol

Rotwein Italien

Red wine Italy



7.5 dl

«Peàn» Botlgheri Rosso DOC

C. Sauvignon, C. Franc Franco Batzella,
Castagneto Carducci

79.–

Cannonau di Sardegna DOC

Vigne deriu & Gavino, Codrongianos

57.–

Rotwein Portugal

Red wine Portugal



7.5 dl

«Carta» Vinho Tinto Regional Alentejano

Aragonez, Touriga Nacional

58.–

Rotwein Österreich

Red wine Austria



7.5 dl

«Red» Blaufränkisch Zweigelt & St. Laurent

Gernot Heinrich, Gols

38.50

Flaschenweine*

Bottled wine



	1 dl	2.5 dl	5 dl	Flasche
Chardonnay de Genève AOC «Peissy» Weiss – CH Chardonnay de Genève AOC «Peissy» White – CH	5.80	14.–	28.–	39.50
Blanc de noir AOC Weiss – CH, Gregor Kuonen VS Blanc de noir AOC White – CH, Gregor Kuonen VS	10.–	25.50	51.–	72.–
Coteaux de Sierre AOC Weiss – CH, Gregor Kuonen Coteaux de Sierre AOC White – CH, Gregor Kuonen VS	7.50	18.50	37.–	51.–
«Red» Blaufränkisch, Zweigelt & St. Laurent Rot – AT, Gernot Heinrich, Gols, Niederösterreich «Red» Blaufränkisch, Zweigelt & St. Laurent Red – AT, Gernot Heinrich, Gols, Niederösterreich	5.60	13.50	27.–	38.50
Primitivo di Manduria Rot – IT, Masseria Trajone Primitivo di Manduria Red – IT, Masseria Trajone	6.30	15.80	31.50	44.–
Gamay Rot – CH, Gregor Kuonen Salgesch Gamay Red – CH, Gregor Kuonen Salgesch	8.–	20.–	40.–	56.–

Offenausschank

Open table water

Gletscherwasser, Trinkwasser mit/ohne Kohlensäure	5 dl	3.50
Glacier water, drinking water sparkling or still	1 L	7.-

Flaschen

Bottles

Gletscherwasser, Trinkwasser mit/ohne Kohlensäure	5 dl	5.90
Glacier water, drinking water sparkling or still		
Orangensaft	3.3 dl	5.90
Orange juice		
Eistee Lemon	5 dl	5.90
Lemon ice tea		
Coca-Cola, Sprite, Fanta	5 dl	5.90
Coca-Cola, Sprite, Fanta		
Apfelschorle	5 dl	5.90
Apple spritzer		
Rivella Rot/Blau	5 dl	5.90
Rivella red/blue		
Organics by Red Bull Tonic Water oder Bitter Lemon	2.5 dl	5.90
Organics by Red Bull Tonic water or Bitter Lemon		
Cordino Aperetiv ohne Alkohol	1 dl	4.90
Cordino Aperetiv without Alcohol		

Biere

Beers



Rugenbräu Spezial hell Rugenbräu Spezial pale	3.3 dl	6.10
Rugenbräu Panaché Rugenbräu Panaché	3.3 dl	6.10
Rugenbräu Lager Rugenbräu Lager	5 dl	7.10
Erdinger hell Erdinger pale	5 dl	9.–
Rugenbräu alkoholfrei Rugenbräu alcohol-free	3.3 dl	5.90

Warme Getränke

Hot Drinks

Kaffee, Espresso, Schale, Tee Coffee, espresso, coffee with milk, tea	4.80
Doppelter Espresso Espresso double	7.10
Cappuccino Cappuccino	5.80
Latte Macchiato Latte macchiato	6.60
Latte Macchiato mit Aroma Haselnuss/Vanille oder Karamel Latte Macchiato with hazelnut/vanilla or caramel aroma	7.80
Kaffee Melange Coffee with whipped cream	6.30
Schokolade Melange Hot chocolate with whipped cream	6.-
Schokolade, Ovomaltine Chocolate, Ovomaltine	5.-
Milch kalt oder warm Hot or cold milk	4.-
Apfelpunsch Apple punch	5.-

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	9.50
Irish Coffee Irish coffee	2cl	10.–
Glühwein, Jägertee Mulled wine, Jäger tea	2cl	7.50

Special/Empfehlung

Special/Recommendations

 Gletscher Coffee – Williams Glacier coffee – Williams	2 cl	9.50
Top of Europe Coffee – Caramel inkl. Souvenir-Glas Top of Europe coffee – caramel incl. souvenir glass		8.90
 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 %	4 cl	10.50
Crystal Gin – 46% ABV		
+ Organics Tonic by Red Bull		14.50
Whisky Rock Label Swiss Wood Finish – 50.1 Vol %	4 cl	14.–
Whisky Rock Label Swiss Wood Finish – 50.1% ABV		
Swiss Mountain 11Y >ICE LABEL<	2 cl	14.–
Single Malt Whisky – 55.2 Vol %		
Swiss Mountain 11Y >ICE LABEL<		
Single Malt Whisky – 55.2% ABV		
Swiss Highland Whisky Liqueur – 27 Vol %	4 cl	11.–
Swiss Mountain Whisky Liqueur – 27% ABV		

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.–
Fernet – 42 Vol % Fernet – 42% 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.–
Urschwyzzer Kirsch – 40 Vol % Urschwyzzer Kirsch – 40% ABV	2 cl	6.50
Williamine Morand – 43 Vol % Williamine Morand – 43% ABV	2 cl	6.50
Grappa Paesanella di Moscato – 41 Vol % Grappa Paesanella di Moscato – 41 Vol %	2 cl	8.–
Cognac Fontpinot XO – 41 Vol % Cognac Fontpinot XO – 41% ABV	2 cl	9.–
Chivas regal 12 yrs old – 40 Vol % Chivas Regal 12 yrs old – 40% ABV	4cl	13.–

Gut zu wissen

Kinder

Kinder bis zu 12 Jahren profitieren vom abwechslungsreichen Angebot unseres Lilly Corner. Kinder bis zu 5 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. Das gesunde Bergwasser gibt es gratis – für die Dienstleistung (Service, Gläser, Karaffen und Abwasch) verrechnen wir Ihnen für 5 dl CHF 3.50.

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. Ausserdem erhalten Hunde gratis Wasser. Hat Ihr Vierbeiner auch Hunger? Gerne haben wir einen Snack für ihren Liebling. Diese Leckerbissen servieren wir ebenfalls kostenlos.

Preise

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

Lodge Kleine Scheidegg

Nutzen Sie unsere Übernachtungsmöglichkeit auf Kleine Scheidegg 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.

Kaffeebar

Nach der Fahrt mit der Jungfraubahn bietet sich die ganzjährig geöffnete Coffee Bar in der Eingangshalle der Station Jungfrauojoch für eine kleine Verpflegung «zwischendurch» an. Stärken Sie sich für die nächsten spannenden Stunden mit Snacks, Backwaren oder hausgemachten Schokoladenspezialitäten.

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 Sessellift Eigernordwand. Für durstige und hungrige Skifahrer ist bestens gesorgt: Von kleinen Snacks wie Fondue Baguette bis zum Riesenschnitzel mit Bärner Frites, Ghackets und Hörnli sowie Älplermagronen.

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, Gulaschsuppe, Sandwiches, Schnitzelbrot, 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

Noodle Soup Bar

Sommer- und Winterwanderer, Jungfrauojoch-Besucher, Pistenflitzer und Tiefschnee-cracks wissen sie zu schätzen: Die asiatische Nudelsuppe. Die gestylte Noodle Soup Bar in der Talstation Grindelwald Terminal hält unterschiedlichste Varianten der stärkenden Suppe bereit. Und anstehen braucht man kaum – die Suppe kommt schnell über die Theke. Wenn's trotzdem mal einen Moment dauert, bietet das Interieur der Suppenbar genug Abwechslung.

RESTAURANT CRYSTAL JUNGFRAUJOCH

T +41 33 828 78 88 · gletscherrestaurant@jungfrau.ch



Restaurant Crystal Jungfrauoch

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

