



The taste of Switzerland



EIGERGLETSCHER

Restaurant Eigergletscher

Direkt am Fuss von Eiger, Mönch und Jungfrau erwartet Sie eine Panoramaterrasse mit Blick auf den Eigergletscher. Geniessen Sie traditionelle Schweizer Küche und kalte Plättli mit lokalen Produkten.

Right at the foot of the Mönch and Jungfrau, a panoramic terrace with a view of the Eigergletscher awaits you. Enjoy traditional Swiss cuisine and cold platters of local products.

**Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt.
Ihr Team Restaurant Eigergletscher**

***We wish you an enjoyable stay.
Your Team Restaurant Eigergletscher***

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







Vorspeisen & Salate

Starters and salads

 **Vesperplättli «Eigergletscher»** **28**
 mit regionalen Fleisch- und Käsespezialitäten,
 Alpenbutter dazu Sauerteigbrot und lokales Essiggemüse
«Eigergletscher» platter
*with regional meat and cheese specialities
 and alpine butter served with sourdough bread
 and local pickled vegetables*

ALC  **Rindstatar «Whiskey Rugenbräu»** 70 g **23.60**
 mit Maiscreme, grillierter Peperoni, Sauerteigbrot 140 g **29.50**
«Whiskey Rugenbräu» steak tartare
with creamed corn, grilled peppers, sourdough bread

 **Blattsalat nach Saison** **9.50**
 mit hausgemachtem Bergkräuter-Grissini
Seasonal green salad
with homemade mountain herb grissini

 **Gemischter Salat nach Saison** **10.50**
 mit hausgemachtem Bergkräuter-Grissini
Seasonal mixed salad
with homemade mountain herb grissini

Genuss-Extras Indulgence extras

 mit gehobeltem Grindelwalder Bergkäse **+4**
 *with shaved Grindelwald mountain cheese*

 mit gebratenem Speck **+4**
with fried bacon

 mit Speck und Bergkäse **+6**
 *with bacon and mountain cheese*

Alle Salate auch als Hauptgang erhältlich **+5**
All salads also available as a main course

Wählen Sie unser hausgemachtes French oder
 Italian Dressing zum Salat
*Choose between our homemade French or
 Italian dressing for your salad*

Suppen


Soups

Kleine Portion
Small Portion

 **Oberländer Gerstensuppe mit Speck** **8.50** **13**
 **Oberland barley soup with bacon**


Suppe nach Tagesangebot **8** **12**
Soup of the day

Genuss-Extras Indulgence extras

 mit einem würzigen Schweinswürstchen **+3**
with tangy pork sausage




Vegan

Vegan

 **Getreidehackbraten an Mostsauce** **26**
 Kartoffelstampf und Wirsinggemüse
Cereal meatloaf with must sauce
Mashed potatoes and savoy cabbage


Schweizer Evergreens

Swiss classics

 Geschnetzelte Kalbsleber	37.50
mit Thymian, Heuschnaps, Vollrahm, dazu Rösti Chopped veal liver <i>with thyme, heuschnaps, in a cream sauce, served with rösti</i>	
Riz Casimir	29.50
Gebratene Pouletbrust an Schweizer Rahm-Currysauce dazu Mandelreis Riz Casimir <i>Roasted chicken breast in a creamy Swiss curry sauce, served with almond rice</i>	
 Rinds-Entrecôte «Café de Grindelwald»	43.50
an geschmolzener alpinen Kräuterbutter, Bärner Frites “Café de Grindelwald” beef entrecôte <i>with melted alpine herb butter and Bärner fries</i>	
 Wurst & Co	29.50
Dreierlei regionale Wurst (Cervelat, Schweins- und Kalbsbratwurst) an Zwiebelsauce, dazu Rösti und Röstzwiebel-Senf Sausage & co. <i>Regional sausage trio (Cervelat, pork and veal bratwurst) with onion gravy, served with rösti and fried onion mustard</i>	
 Cordon Bleu	32
 Schweizer Säuli, Grindelwalder Bergkäse, Coppa dazu Bärner Frites Cordon bleu Swiss pork, Grindelwald mountain cheese, Coppa, served with Bärner fries	
zu allen unseren Evergreens servieren wir auf Wunsch ein saisonales Gemüse	+3
<i>Seasonal vegetable served with all of our “evergreens” on request</i>	



Typisch urchig

typically traditional

		Kleine Portion <i>Small Portion</i>	
 Rösti «Eigergletscher»	26.50		
 Rösti mit Rauchknebelsalat und Grindelwalder Raclettekäse Rösti «Eigergletscher» <i>Rösti with salad of “Rauchknebel” and Grindelwald raclette cheese</i>			
 Käseschnitte «Grindelwald»	24.50		
 mit Grindelwalder Raclettekäse und Hamme, Zwiebeln, Spieglei “Grindelwald” cheese on toast <i>with Grindelwald raclette cheese and ham, onion, fried egg</i>			
 Fotzelschnitte	13.50	18	
Serviert mit Apfelschnitzen und Zwetschgenkompott ... zum Dessert oder zum satt werden French toast <i>Served with apple slices and plum compote ... for dessert or as a generous snack</i>			

Bärner Regio Frites

Bärner Regio fries

		Kleine Portion <i>Small Portion</i>	
 «Klassisch»	8	11	
Hausgemachtes Kräutersalz “Classic” <i>Homemade herb salt</i>			
 «Bärgler»	11	14	
Hausgemachtes Kräutersalz, geschmolzener Grindelwalder Bergkäse “Bärgler” <i>Homemade herb salt, melted Grindelwald mountain cheese</i>			
Berner Kartoffeln von Berner Bauernhöfen geerntet. <i>Bernese potatoes harvested from Bernese farms.</i>			

Lily Corner

Lily Corner

Kinderkarte

Children's card

Kleine Portion
Small Portion

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, Ketchup und Mayo,
Getränk nach Wahl, Nuscho und Lily Überraschung

Lily-Box

*Chicken nuggets, fries, ketchup and mayonnaise,
drink of choice, Nuscho and Lily surprise*

16

Heissgeliebte Würstchen

Wienerli & Pommes (1 Stück oder Paar)

Frankfurter favourites

Frankfurters and fries (one or two sausages)

8

10



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

Gletscherbäckerei Glacier bakery

Gletscherbäckerei Glacier bakery

Kleine Portion
Small Portion

ALG Original Eigergletscher Rahmschnitte <i>Original Eigergletscher cream slice</i>	6.50	
ALG Scheidegg's Homemade Apfelkuchen <i>Scheidegg's homemade apple pie</i>	6.50	9
Rüebliorte <i>Carrot cake</i>	6.50	
Nussgipfel <i>Nut croissant</i>	3.80	
Sachertorte <i>Sachertorte</i>	6.50	
Zitronentorte <i>Lime cake</i>	6.50	
Torten nach Tagesangebot <i>Cakes according to daily offer</i>	6.50	

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
---------------------------------------	--------------

Mövenpick Glace Bitte bedienen Sie sich an der Glacetruhe Mövenpick Ice Cream <i>Please help yourself to the ice cream chest</i>	5
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Getränkekarte
Beverage Menu



Weissweine im Offenausschank

White wines by the glass



	1 dl	2,5 dl	5 dl	7.5 dl
Chardonnay Romande Cave de la Côte <i>Chardonnay Romande</i> Cave de la Côte	4.50		21	
«Hauswein» Fendant Valais AOC VS Caves Orsat, Martigny <i>«House wine» Fendant Valais AOC</i> VS Caves Orsat, Martigny	5.50	13.30	26.50	37.50
Johannisberg de Ravanay AOC Valais <i>Johannisberg de Ravanay AOC</i> Valais	6.80	17	34	47
Schafiser Chasselas AOC Bielersee BE Rebgut Stadt Bern, Berner Keller <i>Schafiser Chasselas AOC Bielersee</i> BE Vineyard City of Bern, Bern cellar	6.50	16	32	45
Blanc de Noir AOC Pinot Noir, VS Gregor Kuonen <i>Blanc de Noir AOC</i> Pinot Noir, VS Gregor Kuonen	6.80	17	34	47

Rotweine im Offenausschank

Red wines by the glass



	1 dl	2,5 dl	5 dl	7.5 dl
Rosé de Goron «Hauswein» VS, Caves Orsat, Martign <i>Rosé de Goron «House wine»</i> VS, Caves Orsat, Martign	5.50	13.30	26.50	
«Hauswein» Dôle, Pinot noir VS Caves Orsat, Martign, Valais <i>«House wine» Dôle, Pinot noir</i> VS Caves Orsat, Martign, Valais	5.50	13.30	26.50	37.50
«La Dîme» Vignes Rouge AOC GE Hammel SA, Rolle <i>«La Dîme» Vignes Rouge AOC</i> GE Hammel SA, Rolle	5.70	14	28	39
«Tisin» Merlot del Ticino DOC TI Gialdi Vini SA, Mendrisio <i>«Tisin» Merlot del Ticino DOC</i> TI Gialdi Vini SA, Mendrisio	6	15	30	41
Anker Cuvée Barrique BE Weingut Hämmerli, Ins <i>Anker Cuvée Barrique</i> BE Winery Hämmerli, Ins	9.20	23	46	69

Weissweine Schweiz

Swiss white wines



Spiezer Riesling – Sylvaner AOC Thunersee BE Rebbaugenossenschaft Spiez Spiezer Riesling – Sylvaner AOC Thunersee BE Vineyard cooperative Spiez	7.5 dl 53
«Tisin» Merlot Bianco del Ticino DOC TI Gialdi Vini SA, Mendrisio «Tisin» Merlot Bianco del Ticino DOC TI Gialdi Vini SA, Mendrisio	41
Bärner Wy Chasselas BE Weingut Hämmerli Ins Bärner Wy, Chasselas BE Winery Hämmerli Ins	36
Chardonnay Grandmaitre Barrique VS Gregor Kuonen Chardonnay Grandmaitre Barrique VS Gregor Kuonen	72
Heida Grandmaitre Barrique VS Gregor Kuonen Heida Grandmaitre Barrique VS Gregor Kuonen	65

Rotweine Schweiz

Swiss red wines



Garanoir Vaudois AOC «Emblem» VD La Cave de la Côte, Morges Garanoir Vaudois AOC «Embleme» VD La Cave de la Côte, Morges	7 dl 40
Humagne Rouge «Grandmaitre» VS Gregor Kuonen Salgesch Humagne Rouge «Grandmaitre» VS Gregor Kuonen Salgesch	78
Syrah Cuvée Préstige AOC VS Gregor Kuonen Syrah Cuvée Préstige AOC VS Gregor Kuonen	65
Bärner Wy Pinot Noir AOC BE Weingut Hämmerli Ins Bärner Wy Pinot Noir AOC BE Winery Hämmerli Ins	43
Fläscher Pinot Noir AOC GR Weingut Thomas Marugg Fläsch Fläscher Pinot Noir AOC GR Winery Thomas Marugg Fläsch	63
Roserosse Assemblage Svizzera Italiana Merlot, Petit Verdot, Cavernet Franc TI Matasci Fratelli Vini SA Tenero Roserosse Assemblage Svizzera Italiana Merlot, Petit Verdot, Cavernet Franc TI Matasci Fratelli Vini SA Tenero	54

Schaumwein Schweiz

Swiss sparkling wine



	1 dl	2,5 dl	5 dl	7.5 dl
Schaumwein «AU 7ÈME CIEL» rosé VS Gregor Kuonen, Salgesch Sparkling wine «AU 7ÈME CIEL» rosé VS Gregor Kuonen, Salgesch	9.50			71

Weissweine Europa

European white wines



7.5 dl

Grüner Veltliner Wagram Terrassen, Österreich

Josef Ehmoser, Gebietswein Wagram

Grüner Veltliner Wagram Terrassen, Austria

Josef Ehmoser, Gebietswein Wagram

42

Sancerre La Villaudière, Frankreich

Jean-Marie Reverdy

Sancerre La Villaudière, France

Jean-Marie Reverdy

71

Roero Arneis Arenarium DOCG, Italien

Cantina del Nebbiolo

Roero Arneis Arenarium DOCG, Italy

Cantina del Nebbiolo

49

Rotweine Europa

European red wines



7.5 dl

Zweigelt Qualitätswein, Österreich

Weingut Heinrich

Zweigelt Qualitätswein, Austria

Weingut Heinrich

48

Tirteo Barbera d'Asti Superiore DOCG, Italien

Tenute Neirano

Tirteo Barbera d'Asti Superiore DOCG, Italy

Tenute Neirano

39

Bolgheri Rosso DOC, Italien

Michele Satta

Bolgheri Rosso DOC, Italy

Michele Satta

69

Sito Moresco

Nebbiolo, Barbera

Angelo Gaja Piemont, Italien

Sito Moresco

Nebbiolo, Barbera

Angelo Gaja Piemont, Italy

96

Val Sotillo, Spanien

Bodegas Arroyo, Reserva DO Ribera del Duero Reserva

Val Sotillo, Spain

Bodegas Arroyo, Reserva DO Ribera del Duero Reserva

89

Cal y Canto Tierra de Castilla, Spanien

Bodegas L. Mecier

Cal y Canto Tierra de Castilla, Spain

Bodegas L. Mecier

38

Carta Tinto Vino Regional, Portugal

Alentejano, Fitapreta

Carta Tinto Vino Regional, Portugal

Alentejano, Fitapreta

43

Offenausschank

Open table water

	2.5 dl	5 dl	1 L
Gletscherwasser, Trinkwasser mit / ohne Kohlensäure <i>Glacier water, drinking water</i> sparkling or still	2.50	3.50	7

Flaschen

Bottles

	2.5 dl	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>		5.90	
Eistee Lemon <i>Lemon ice tea</i>			5.90
Coca-Cola, Sprite, Fanta <i>Coca-Cola, Sprite, Fanta</i>			5.90
Rivella Rot / Blau <i>Rivella red / blue</i>			5.90
Ramseier Apfelschorle <i>Ramseier Apple spritzer</i>			5.90
<small>ALC</small> 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
Red Bull Classic, Sugar Free, Seasonal Edition <i>Red Bull</i> Classic, Sugar Free, Seasonal Edition	5.90		
Organics by Red Bull Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Cola, Ginger Beer <i>Organics by Red Bull</i> Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Cola, Ginger Beer	5.90		

Biere

Beers



	3.3 dl	5 dl
Rugenbräu Spezial hell – 5,2% Vol. <i>Rugenbräu Spezial pale – 5.2% Vol.</i>	5.50	
Rugenbräu Panaché – 2,9% Vol. <i>Rugenbräu Panaché – 2.9% Vol.</i>	5.50	
Rugenbräu Lager – 4,8% Vol. <i>Rugenbräu Lager – 4.8% Vol.</i>		6.50
Erdinger Weissbier – 5,3% Vol. <i>Erdinger wheat beer – 5.3% Vol.</i>		8.50
Erdinger Pikantus – 7,3% Vol. <i>Erdinger pikantus – 7.3% Vol.</i>	6	
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>	4.90	
Erdinger hell alkoholfrei <i>Erdinger pale alcohol-free</i>		8.50
Twister <i>Twister</i>	7	

Warme Getränke

Hot Drinks

Kaffee, Espresso, Schale, Tee <i>Coffee, espresso, coffee with milk, tea</i>	4.80
Doppelter Espresso <i>Espresso double</i>	5.80
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	5.80
Latte Macchiato <i>Latte macchiato</i>	6.30
Latte Macchiato mit Aroma Haselnuss / Vanille oder Karamel <i>Latte Macchiato</i> with hazelnut / vanilla or caramel aroma	6.80
Kaffee Melange <i>Coffee with whipped cream</i>	6.30
Lindt Trinkschokolade <i>Lindt hot chocolate</i>	5
Lindt Trinkschokolade Melange <i>Lindt hot chocolate with whipped cream</i>	6.50
Ovomaltine <i>Ovomaltine</i>	5
Milch kalt oder warm <i>Milk</i> hot or cold	4
Punsch Apfel / Orange / Waldbeeren <i>Punch</i> apple / orange / wild berry	5
Schokolade Mocca mit Rahm <i>Chocolate Mocha with whipped cream</i>	8.50
Top of Europe Coffee – Caramel mit Rahm inkl. Souvenirtasse <i>Top of Europe coffee – caramel with whipped cream</i> incl. souvenir cup	9.90
ohne Souvenirtasse <i>without souvenir cup</i>	7.80

Warme Getränke mit Alkohol

Hot Drinks with alcohol



	2 cl	4 cl
Coretto Grappa <i>Coretto Grappa</i>	7	
Kaffee Fertig, Kaffee Luz <i>Kaffee Fertig, Kaffee Luz</i>		7
Kaffee Baileys mit Rahm <i>Coffee Baileys with whipped cream</i>		9.50
Glühwein, Jägertee <i>Mulled wine, Jäger tea</i>	7	
Schümli-Pflümli <i>Coffee plum schnaps</i>		9.50
Heisser Ingwerer <i>Hot Ingwerer</i>		8
Heulutz <i>Heulutz</i>		9
Eigergletscher Coffee Amaretto, Eierlikör und Rahm <i>Glacier coffee</i> Amaretto, egg nog and whipped cream	9.50	
Heisse Schokolade mit Rum & Rahm <i>Hot chocolate</i> with rum & whipped cream	9.50	
Kaffee Amore <i>Kaffee Amore</i>	9.50	

Interlakner Spezialitäten

Special spirits from Interlaken

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

Swiss Mountain Single Malt Whisky «Classic»
reifte 7 Jahre – 46% Vol.
Swiss Mountain Single Malt Whisky «Classic»
aged 7 years – 46% Vol.

Swiss Mountain Single Malt Whisky «Rock Label»
reifte 7 Jahre – 50,1% Vol.
Swiss Mountain Single Malt Whisky «Rock Label»
aged 7 years – 50.1% Vol.

Swiss Mountain Whisky Liqueur – 27% Vol.
Swiss Mountain Whisky Liqueur – 27% Vol.

Two Lakes Single Malt Whisky – 40% Vol.
Two Lakes Single Malt Whisky – 40% Vol.

Aperol classico

Aperol 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



4 cl

10.50

15

13

14

11

9.50



11

11

7.50

9.50

9.50

Spirituosen

Spirits



2 cl

4 cl

Appenzeller – 29% Vol.
Appenzeller – 29% Vol.

7

Trotzki Vodka Appenzell – 37,5% Vol.
Trotzki Vodka Appenzell – 37.5% Vol.

9

Bailey's Irish Cream – 17% Vol.
Bailey's Irish Cream – 17% Vol.

7

Vieille Prune – 41% Vol.
Vieille Prune – 41% Vol.

10

Williamine Morand – 43% Vol.
Williamine Morand – 43% Vol.

6.50

Heuschnaps Original Kräuterlikör – 25% Vol.
Heuschnaps original herb liqueur – 25% Vol.

5.50

Ingwerer Original – 24% Vol.
Ingwerer Original – 24% Vol.

7

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

8

Grappa di Barolo Paesanella – 41% Vol.
Grappa di Barolo Paesanella – 41% Vol.

8

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. Das gesunde 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

Jungfrauojoch



CRYSTAL

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



ALETSCHE SELF

Aletsch Self

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



Eiger Gletscher

Restaurant Eiger Gletscher

Das Bergrestaurant mit herrlicher Panoramaterasse liegt direkt am Fuss von Eiger, Mönch und Jungfrau – mit toller Sicht direkt auf den Eiger Gletscher. Das ganze Jahr bietet es traditionelle Schweizer Küche, kalte Plättli mit Produkten lokaler Produzenten sowie beliebte hauseigene Confiserie-Spezialitäten wie das Eigerspitzli.

Restaurant Eiger Gletscher

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 Eiger Gletscher. 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 Eiger Nordwand 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 Eiger Nordwand. 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 Eiger Nordwand 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 Crèmeschnitten aus der Confiserie Eiger Gletscher.

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 crème slices from the Eiger Gletscher confectionery.



EIGERGLETSCHER

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)

Danke für Ihr Feedback.