



Restaurant Crystal

Champagner/Schaumwein

Champagne



	1 dl	7.5 dl
Prosecco Spumante San Pietro DOC – IT, Gemin Prosecco Spumante San Pietro DOC – IT, Gemin	9.–	63.–
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 sparkling wine – Gregor Kuonen, Valais		71.–

Aperitiv

Aperitiv



«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.–

Aperitiv alkoholfrei

Aperitiv alcohol-free

Isotto Martini senza Alkohol Isotto Martini senza Alkohol	4 cl	8.50
Cordino Aperetiv ohne Alkohol Cordino Aperetiv without Alcohol	1,75 dl	4.90

 enthält Alkohol/contains alcohol

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
-  **Gemüsecremesuppe im Suppentopf** **12.-**
Vegetable cream soup in a soup pot
-  **Hausgemachter Hummus** **17.50**
mit Kichererbsen-Salat, konfiertem Knoblauch und Sesam
Homemade hummus
with chickpea salad, confetti garlic and sesame
-  **Rindstatar parfümiert mit Swiss Local Whiskey, Rugenbräu** 70 Gramm **26.-**
Maiscreme und grillierter Peperoni 140 Gramm **32.-**
Steak tartare scented with Swiss Local Whiskey Rugenbräu
creamed corn and grilled peppers

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

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

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

small portion



Planted Steak mit geräuchertem Maldon Salz

35.50



Bohnen-Artischocken Gemüse an 3454 Mountain Essence



Pear Balsamico und Bärner Frites

Planted steak with smoked Maldon salt

Bean and artichoke vegetables with 3454 Mountain Essence

Pear Balsamico and Bärner Frites



Geräucherter Tofu

27.50

auf Teriyaki-Gemüse und Wildreis

Smoked tofu

on teriyaki vegetables and wild rice



Schweizer Gemüse-Rösti

22.-

26.50

gratiniert mit Schweizer Alpkäse

Hash browns potatoes

with vegetable and swiss cheese

Typisch Schweiz

Typically Swiss

small portion



Schweizer Käsefondue

28.50



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)



Rösti «Crystal»

26.-

32.-

mit Speck und Vorderschinken, gratiniert mit

Schweizer Alpkäse und einem Spiegelei

Hash browns with bacon, shoulder of ham, cheese

and a fried egg

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



vegan



laktosefrei / lactose free



glutenfrei / gluten free

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,
Sirup oder Getränk nach Wahl, Schokoladenriegel
und Lily Überraschung**

Lily-Box

Chicken nuggets, french fries, ketchup and mayonnaise,
Syrup or drink of choice, chocolate bar 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

Hausweine «Top of Europe»

House wine «Top of Europe»



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

Weissweine Schweiz

White wine Switzerland



	5 dl	7 dl	7.5 dl
Johannisberg Gregor Kuonen AOC VS	43.-		
Dole Blanche Gregor Kuonen AOC VS	51.-		
Petite Arvine Hospices de Salquenen AOC VS	39.-		
Aigle, Royal AOC Chablais Eric Waldvogel & Fils, Aigle VD		64.-	
Epesses AOC Lavaux, Petit Versailles Les Frères Dubois SQA, Cully VD		58.-	
Blanc de noir Gregor Kuonen AOC VS		72.-	
Coteaux de Sierre Gregor Kuonen AOC VS		51.-	
3454 Reine des Glaces Humagne Blanche Barrique Gregor Kuonen VS (limitiert)			199.-

Rotweine Schweiz

Red wine Switzerland



	5 dl	7 dl	7.5 dl
Syrah Cuvée prestige Gregor Kuonen AOC VS	56.-		
Assemblage rouge Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah und Gamay Hospices de Salquenen AOC VS	52.-		
Garanoir Emblem Vaud AOC VD	32.-		
Gamay Gregor Kuonen AOC VS		56.-	
«Sassariante» Merlot det Ticino DOC Fratetti Matasci SA, Tenero TI			63.-
«Cuvée Intro» Schweizer Landwein Assemblage Rebbaugenossenschaft Spiez BE			69.50
Humagne Rouge Grandmaitre Gregor Kuonen AOC VS			78.-

Flaschenweine*

Bottled wine



	1 dl	2.5 dl	5 dl	Flasche
Cuvée Madame Rosemarie Mathier blanc AOC Weiss – CH, Adrian & Diego Mathier VS Cuvée Madame Rosemarie Mathier blanc AOC White – CH, Adrian & Diego Mathier VS	10.80	27.–	54.–	75.–
Ville de Sierre AOC VS Weiss – CH, Adrian & Diego Mathier VS Ville de Sierre AOC VS White – CH, Adrian & Diego Mathier VS	8.70	21.70	43.40	61.–
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 VS 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	6.50
Glacier water, drinking water sparkling or still		

Orangensaft	3.3 dl	6.50
Orange juice		

Eistee Lemon	5 dl	6.50
Lemon ice tea		

Coca-Cola, Sprite, Fanta	5 dl	6.50
Coca-Cola, Sprite, Fanta		

Apfelschorle	5 dl	6.50
Apple spritzer		

Rivella Rot	5 dl	6.50
Rivella red		

Organics by Red Bull Tonic Water oder Bitter Lemon	2.5 dl	6.50
Organics by Red Bull Tonic water or Bitter Lemon		

Biere

Beers



Rugenbräu Spezial hell Rugenbräu Spezial pale	3.3 dl	6.30
Rugenbräu Panaché Rugenbräu Panaché	3.3 dl	6.30
Rugenbräu Lager Rugenbräu Lager	5 dl	7.10
Erdinger Pikantus schwarz Erdinger Pikantus black	3.3 dl	7.-
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	5.10
Doppelter Espresso Espresso double	7.30
Cappuccino Cappuccino	5.90
Latte Macchiato Latte macchiato	6.80
Latte Macchiato mit Aroma Haselnuss/Vanille oder Karamel Latte Macchiato with hazelnut/vanilla or caramel aroma	7.80
Kaffee Melange Coffee with whipped cream	6.50
Schokolade Melange Hot chocolate with whipped cream	6.40
Schokolade, Ovomaltine Chocolate, Ovomaltine	5.-
Milch kalt oder warm Hot or cold milk	4.-
Apfelpunsch Apple punch	5.-

Das Restaurant Crystal serviert Nespresso Kaffeequalität.

The Restaurant Crystal serves Nespresso quality coffee.

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

ALC Gletscher Coffee – Williams Glacier coffee – Williams	2 cl	9.50
ALC Whiskey Coffee – Whiskey «Rock Label» Whiskey Coffee – Whiskey «Rock Label»	2 cl	12.–
Top of Europe Coffee – Caramel inkl. Souvenir-Tasse Top of Europe coffee – caramel incl. souvenir cup		9.90
ALC Heisse Schokolade mit Rum & Rahm Hot chocolate with rum & whipped cream	2 cl	9.50

ALC 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
Swiss Mountain Single Malt Whisky «Classic» aged 7 years – 46 Vol %	4 cl	14.–
Swiss Mountain Single Malt Whisky «Classic» aged 7 years – 46% ABV		
Swiss Mountain Single Malt Whisky «Rock Label» aged 7 years – 50,1 Vol %	4 cl	14.–
Swiss Mountain Single Malt Whisky «Rock Label» aged 7 years – 50.1% ABV		
Swiss Mountain Single Malt Whisky «Ice Label» aged 12 years – 54 Vol %	2 cl	14.–
Swiss Mountain Single Malt Whisky «Ice Label» aged 12 years – 54% ABV		
Swiss Mountain 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.–
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

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.

Gedeckpreis CHF 3.–

Wenn sich mehrere Personen einen Teller teilen, erlauben wir uns, für jedes weitere Gedeck einen Gedeckpreis von CHF 3.– zu verrechnen.

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.

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**