

3454 m

TOP OF EUROPE

11333 ft

Menüvorschläge

2017

Die Menüvorschläge gelten ab 10 Personen

Unsere Menüvorschläge sind bis 31. März 2018 gültig

Für Ihre Gruppe bitte nur 1 Menü auswählen

Wir bitten Sie uns im Voraus Vegetarier & Allergiker bekannt zu geben

Bitte teilen Sie uns die ungefähre Personenanzahl, +/- 10%
und die Menüwahl mindestens eine Woche im Voraus mit
Ein späterer Menüwechsel ist nicht mehr möglich

Die genaue Personenanzahl ist uns bis spätestens um 09.00 Uhr
am Vortag der Reservation bekannt zu geben und ist verbindlich

Abend Anlass – Zuschlag CHF 5.— pro Person (mind. 40 Personen)

No show oder nicht gemeldete Personenanzahländerung
verrechnen wir zu 100%

Die Preise sind inkl. 8% MwSt. - UID Nr. CHE-477.295.737 MWST



Herzlich willkommen – 365 Tage im Jahr

3454 m

11333 ft

Nützliche Informationen

Eine allfällige Weinbestellung (nur die Sorte, nicht die Anzahl) ist uns für einen reibungslosen Ablauf unbedingt vorgängig bekannt zu geben

Gletscherwasser mit und ohne Kohlensäure stellen wir bereits auf den Tisch

Nach dem Essen servieren wir Kaffee mit der hausgemachten Confiserie-Spezialität Eigerspitzli

Wein, Mineralwasser, Kaffee Eigerspitzli und sonstige Getränke werden nach Verbrauch verrechnet

Bitte beachten Sie bei der Ankunft auf dem Jungfrauoch den Monitor rechts in der Eingangshalle, um zu erfahren, in welchem Restaurant Ihr Mittagessen serviert wird



Wir freuen uns auf Sie!

Aperitif

Die Aperitifvorschläge gelten ab 15 Personen
Die Preise verstehen sich pauschal für eine ½ Stunde

Aperitif „Standard“ – CHF 15.—

Weisswein Fendant du Valais AOC „Top of Europe“ **oder**
Prosecco di Valdobbiadene DOC, Bier, Orangensaft & Gletscherwasser
Hausgemachtes Blätterteiggebäck

Aperitif „Sphinx“ – CHF 20.—

Weisswein Fendant du Valais AOC „Top of Europe“ **und**
Prosecco di Valdobbiadene DOC, Bier, Orangensaft & Gletscherwasser
Hausgemachte Käsekuchen und Blätterteiggebäck

Aperitif „Top of Europe“ – CHF 25.—

Weisswein Fendant du Valais AOC „Top of Europe“ **und**
Champagner Armanville, Bier, Orangensaft & Gletscherwasser
Hausgemachte Käsekuchen und Blätterteiggebäck
Räucherlachs- und Rindstatarbrötchen

Aperitif „Ice Palace“ – CHF 27.50

Weisswein Fendant du Valais AOC „Top of Europe“ **und**
Swiss Highland Single malt Whisky „Ice label“, Orangensaft & Gletscherwasser
Hausgemachtes Blätterteiggebäck

Aperitif „riche à discretion“ – CHF 37.50

mindestens 25 Personen; pauschal für 45 Minuten

Weisswein Fendant du Valais AOC „Top of Europe“ **und**
Champagner Armanville, Bier, Orangensaft & Gletscherwasser;
Reichhaltiges warmes und kaltes Aperitifbüffet



3454 m

11333 ft

EXKLUSIVER APERITIF in der Eisbar

Privater Rahmen für Ihren exklusiven Empfang
Maximum 20 Personen

CHF 1'100.—

Der Preis versteht sich pauschal für eine $\frac{3}{4}$ Stunde
Buchbar unter sales@jungfrau.ch (Jungfraubahn)

Aperitif 1:

Classic „Top of Europe“

Weisswein Fendant du Valais AOC „Top of Europe“ **und**
Champagner Armanville, Bier, Orangensaft & Gletscherwasser
Hausgemachte Käsekuchen und Blätterteiggebäck
Räucherlachs- und Rindstatarbrötchen

oder

Aperitif 2:

„Ice Label“

Weisswein Fendant du Valais AOC „Top of Europe“ **und**
Swiss Highland Single malt Whisky „Ice label“
Orangensaft & Gletscherwasser
Hausgemachtes Blätterteiggebäck

Vorspeisen

Ergänzen Sie Ihr Menü mit einer Vorspeise:

Saisonaler Blattsalat an Stelle der Suppe
Aufpreis CHF 3.—

Gemischter Salat an Stelle der Suppe
Aufpreis CHF 4.—

Saisonaler Blattsalat
CHF 6.50

Gemischter Salat
CHF 7.50

Crazy Salad „à la mode du chef“
CHF 12.—

Saisonsalat mit Rauchlachs, Meerrettichrahm & Toast
CHF 13.—

Spargelsalat mit Grindelwalder Rohschinken (Saison)
CHF 13.—

Grindelwalder Trockenfleisch mit Nüsslersalat (Saison)
CHF 13.—

Geräuchertes Felchenfilet garniert, Meerrettichrahm & Toast
CHF 13.—

Lothringer Speckkuchen
CHF 7.50

3454 m

11333 ft

TOP OF EUROPE

Budget Menüs I

Menü 11 – CHF 27.50

Karottencremesuppe

Gehacktes Rindfleisch

Butterhörnli

Sautierte Steinpilze

Apfelmus

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Menü 12 – CHF 27.50

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Kalbsbratwurst vom Grill

Zwiebelsauce

Rösti

Mischgemüse

Gemischtes Eis mit Rahm

Menü 13 – CHF 34.50

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Rindsschmorbraten

„Burgunder Art“

Kartoffelstock

Wurzelgemüse

Caramelköppli mit Rahm

Menü 14 – CHF 31.50

Gemüsecremesuppe

Geschnetzeltes Schweinefleisch

„Hagel Hans“ an Pilzsauce

Butternudeln

Grüne Bohnen

Apfelkuchen mit Rahm

Suppe & Dessert austauschbar

3454 m

11333 ft

TOP OF EUROPE

Budget Menüs II

Menü 21 – CHF 33.50

Kraftbrühe mit Flädli

Schweinsschnitzel vom Grill

Pilzrahmsauce

Rahmpfirsich

Butternudeln

Eisschaum

„Top of Europe“

Menü 22 – CHF 35.50

Gurkencremesuppe

Gebratene Felchenfilets

„Müllerin Art“

mit Butter und Mandeln

Salzkartoffeln

Blattspinat

Coupe Danmark

Menü 23 – CHF 34.50

Kastaniensuppe

Gegrillte Pouletbrust „Maryland“

mit Speck und Banane

Butterreis

Gemüsegarntur

Mandelcreme

mit Himbeersauce

Kraftbrühe mit Gemüse

Schweinssteak „Walliser Art“

mit Tomaten & Käse überbacken

auf Saucenspiegel

Bratkartoffeln

Bohnenbündel

Gebrannte Creme

Suppe & Dessert austauschbar

3454 m

11333 ft

TOP OF EUROPE

Standard Menüs I

Menü 31 – CHF 38.—

Minestrone

Schweinskotelett „Dijonnaise“
am Stück gebraten

Senfsauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü 32 – CHF 39.50

Spargelcremesuppe

Felchenfilets pochiert
„Zuger Art“

Kräuter-Weissweinsauce

Gemüsereis, Fleurons

Schoggimousse

„Top of Europe“

Menü 33 – CHF 39.50

Tomatensuppe mit Gin

Rindssteak „Madagaskar“

Pfeffersauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

Surprise „Top of Europe“

Menü 34 – CHF 41.—

Schwarzwurzelcremesuppe

Schweinsfilet am Stück gebraten
„nach Art des Chefs“ Steinpilzrahmsauce

Berner Rösti

Glasierte Karotten

Panna Cotta mit Waldbeeren

Suppe & Dessert austauschbar

3454 m

11333 ft

TOP OF EUROPE

Standard Menüs II

Menü 41 – CHF 43.—

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Schweinsfilet im Teig

Senfsauce

Schmelzkartoffeln

Grilltomate

Haselnussparfait garniert

Menü 42 – CHF 44.50

Ochschwanzsuppe mit Sherry

Lammrückenfilet vom Grill

Madeirasauce

Polenta

Grüne Bohnen

Ananascarpaccio
mit Orangensorbet

Menü 43 – CHF 44.50

Minestrone

Kalbsschnitzel „Saltimbocca“
mit Salbei und Rohschinken

Madeirasauce

Safranrisotto

Grilltomate

Tiramisu

Menü 44 – CHF 46.—

Geflügelcremesuppe mit Curry

Roastbeef rosa gebraten

Sauce Béarnaise

Risotto

Gemüseallerlei

Warmes Schoggiküchlein
mit Orangensalat

Suppe & Dessert austauschbar

3454 m

11333 ft

TOP OF EUROPE

Gastro Menüs

Menü 51 – CHF 48.—

Kartoffel-Apfelsuppe

Kalbshohrücken
„Weinhändler Art“
an Rotweinsauce
Safranrisotto
Gemüse garnitur

Zitronensorbet mit Vodka

Menü 52 – CHF 49.50

Minestrone

Kalbssteak vom Grill
Morchelsauce
Annakartoffeln
Gemüse garnitur

Apfelstrudel mit Zimteis
und Vanillesauce

Menü 53 – CHF 49.50

Champignoncremesuppe

Lamm Rolls Royce mit Kräutern
von Bio Talbauern
Bramata
Gemüse garnitur

Gratinierte Waldbeeren
mit Vanilleeis

Menü 54 – CHF 53.50

Französische Zwiebelsuppe

Les trois filets „gastronome“
Morchelrahm-, Pfeffer- und
Béarnaisesauce
Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur

Dessertvariation „Top of Europe“

Suppe & Dessert austauschbar

3454 m

11333 ft

Käsefondue

Menü 61 – CHF 38.—

Gemischter Salat

Käsefondue klassisch

Brot

Gschwellti

Pickles

Fruchtsalat mit Rahm

3454 m

11333 ft

Frühling Menüs

Menü 71 – CHF 41.50

Legierte Frühlingzwiebelsuppe

Pouletbrust vom Grill

Limettensauce

Grüner Spargel

Neue Kartoffeln

Coupe Romanoff

Menü 72 – CHF 41.50

Spargelcremesuppe

Gebratenes Lachsschnitzel

mit Bärlauchschaum

Gemüse garnitur

Butterreis

Frische Erdbeeren mit Rahm

Menü 73 – CHF 44.50

Bärlauchcremesuppe

Kalbsschnitzel vom Grill

Sauce Hollandaise

Weisser Spargel

Neue Kartoffeln

Bayrische Creme

mit marinierten Erdbeeren

von Mitte März bis Mitte Juni buchbar

3454 m

11333 ft

TOP OF EUROPE

Herbst Menüs

Menü 81 – CHF 41.50

Tomatencremesuppe mit Gin

Hirschpfeffer „Oberländer Art“

Butterspätzli

Rosenkohl & Marroni

Preiselbeerapfel

Apfelküchlein mit Zimtzucker
und Vanillesauce

Menü 82 – CHF 41.50

Kürbiscremesuppe mit Curry

Hirschschnitzel „Jägerart“

auf Traubenragout

Rösti

Rosenkohl & Marroni

Preiselbeerbirne

Vermicelles mit Meringues & Rahm

Menü 83 – CHF 46.50

Kürbiscremesuppe mit Kresse

Rehgeschnetztes
an Eierschwämmli-Rahmsauce

Butterspätzli

Rosenkohl & Marroni

Preiselbeerbirne

Coupe Nesselrode
Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm

von Mitte September bis Mitte Dezember buchbar

3454 m

11333 ft

Indisches Büfett

Inkl. Schokoladeriegel & lokale Schweizer Gerichte – CHF 32.50

Joghurt (veg)

Tomaten / Gurken / Zwiebeln (veg)

Parantha (veg)

Tomatensuppe (veg)

Yellow Dall – Gelbe Linsen (veg)

Chana Masala - Kichererbsen (veg)

Gemüsecurry (veg)

Pouletcurry

Basmati Reis (veg)

Schweizer Gerichte:

Rösti mit Käse gratiniert (veg)

Zürich Geschnetzeltes (Poulet)

Masala Chai

An der Kaffeebar – CHF 4.30

3454 m

11333 ft

Frühstücksbüfett

Mindestens 20 Personen – CHF 25.—

Kaffee, Tee, Milch, Schokolade, Ovo, Orangensaft

Verschiedene Brote, Gipfeli, Mütschli

Butter, Margarine, Konfitüre, Honig

Joghurt

Käse, Fleischplatte, Früchtekorb

Brunchbüfett

Mindestens 30 Personen – CHF 35.—
mit Prosecco – CHF 39.50

Kaffee, Tee, Milch, Schokolade, Ovo

Orangensaft

Verschiedene Brote, Gipfeli, Mütschli

Butter, Margarine, Konfitüre, Honig

Joghurt

Käse, Fleischplatte, Früchtekorb

Speck, Fleisch, Cipolata, Röstli, Rührei

Konferenz & Seminar

Technische Einrichtungen

Hellraumprojektor
Leinwand
TV Apparat
DVD Player
Anschluss für Computer auf Grossleinwand
Internetanschluss
Mikrofonanlage mit Kabel
Infrarot Mikrofonanlage
Beamer
Flipchart – pro Blatt CHF 2.—

Spezialwünsche können wir jederzeit ermöglichen.
Bitte teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit!

Konferenzpauschale

1 Kaffeepause pro Halbtage – CHF 15.—
inklusive Saalmiete

Kaffee und Tee, Orangenjus & Mineralwasser
Früchtekorb, Gipfeli und Stückli (vormittags)
oder Früchtekorb, Stückli und Schoggistengel (nachmittags)



3454 m

11333 ft

Restaurationsbetriebe Jungfrauoch
Ganzjährig geöffnet · Total über 700 Plätze

Seminarsaal (0)
Technische Einrichtungen nach Wunsch · 80 Plätze

Bedientes Restaurant Crystal (+2)
110 Plätze

Selbstbedienungsrestaurant Aletsch (+1)
250 Plätze

Bankett Restaurant Eiger (0)
210 Plätze

Kaffeebar (0)
50 Plätze

Indisches Restaurant Bollywood (-1)
Saisonal April bis Oktober geöffnet · 150 Plätze

Proseccobar auf der Sphinxterrasse
Saisonal im Sommer geöffnet

Restaurant Eigergletscher (Station Eigergletscher)
Ganzjährig geöffnet · 100 Plätze
Sonnenterrasse mit 90 Plätzen

Skibar Schreinerei auf dem Eigergletscher
Während der Skisaison von Dezember bis April geöffnet · 150 Plätze

Confiserie Jungfrauoch - höchstgelegene Confiserie Europas
Hausgemachte Spezialitäten: Eigerspitzli und Schokolade

Highlights Top of Europe
Alpine Sensation
Eispalast mit Skulpturen
Snow Fun Park (Mai bis Oktober)

Herzlich willkommen – 365 Tage im Jahr