

## Kalte Speisen / cold dishes

<b>Grüne Blattsalate (veg)</b> / <i>Green salad (veg)</i>	CHF	<b>8.—</b>
<b>Gemischter Salat (veg)</b> / <i>Mixed garden salad (veg)</i>	CHF	<b>9.80</b>
<b>Nüsslisalat „Chef-Art“ mit Ei, Speck, Zwiebeln und Croutons</b> <i>Lambs lettuce salad with egg, bacon, onions &amp; croutons</i>	CHF	<b>16.50</b>
<b>Reichhaltiger Salatteller mit Ananas (veg)</b> <i>Large salad with pineapple (veg)</i>	CHF	<b>19.80</b>
<b>Thunfischsalat auf Blattsalatbeet</b> / <i>Tuna salad on leaf-salads</i>	CHF	<b>18.50</b>
<b>Eigergletscherteller mit Trockenfleisch,</b>	<b>½ Portion</b>	CHF <b>17.—</b>
<b>Rauchspeck, Ballenbergwurst und Bergkäse</b>	<b>Portion</b>	CHF <b>25.50</b>
<i>Cold plate with dried pork, smoked ham, sausage and cheese</i>		

## Suppen / selection of soups

<b>Tagessuppe</b>	<b>Vorspeise / starter</b>	CHF <b>6.80</b>
<i>Today's soup</i>	<b>Portion</b>	CHF <b>11.—</b>
<b>Tagessuppe mit Würstchen</b> / <i>Today's soup with sausages</i>		CHF <b>16.—</b>
<b>Gulaschsuppe</b> / <i>goulash soup</i>	<b>Portion</b>	CHF <b>16.—</b>
<b>Reichhaltige Gemüsesuppe &amp; Knoblauchbrot (veg)</b>	<b>Portion</b>	CHF <b>16.—</b>
<i>Rich vegetable-soup served with garlic bread</i>		

## Warme Speisen / warm dishes

<b>Spaghetti bolognese, Napoli (veg) oder al Arabiata (veg)</b>	CHF	<b>18.50</b>
<i>Spaghetti with bolognese sauce, tomato-sauce (veg) or al Arabiata (veg)</i>		
<b>Spätzlipfanne mit Gemüse &amp; Käse, Tomaten und Zwiebeln</b>	CHF	<b>19.50</b>
<i>Small flour dumplings with vegetables &amp; cheese, tomatoes and onions</i>		
<b>Fischknusperli mit Pommes frites, Sauce Tartare</b>		
<i>Deep-fried fish fillets with french fried potatoes, tartar sauce</i>		
	CHF	<b>20.50</b>
<b>Käseschnitte „Oberland“ mit Schinken, Speck, Zwiebeln &amp; Ei</b>	CHF	<b>20.50</b>
<i>Cheese crust "Oberland style" with ham, bacon, onions and a fried egg</i>		
<b>Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Nüsslisalat</b>	CHF	<b>25.50</b>
<i>Grilled fillet of lamb stripes with lambs lettuce salad</i>		
<b>Wienerschnitzel (Schwein) mit Pommes Frites</b>	CHF	<b>24.—</b>
<i>Breaded pork escalope with french fried potatoes</i>		
<b>Chicken Nuggets mit Pommes Frites &amp; Mischgemüse</b>	CHF	<b>24.—</b>
<i>Chicken nuggets with french fried potatoes and mixed vegetables</i>		
<b>Rindsentrecote vom Grill mit Kräuterbutter,</b>	CHF	<b>29.50</b>
<b>Pommes frites und Salatgarnitur mit Ananas</b> / <i>Rumpsteak from the grill</i> <i>with herb butter, french fried potatoes and salad-garniture with pineapple</i>		

<b>Schweinsfiletmedaillons vom Grill an Steinpilzsauce mit Mischgemüse und hausgemachte Spätzli</b>	CHF	<b>27.50</b>
<i>Medallions of fillet of pork from the grill with mushroom-creamsauce home-made small flour dumplings and mixed vegetables</i>		

<b>Portion Pommes frites</b> / <i>Portion french fried potatoes</i>	CHF	<b>9.—</b>
---	-----	------------

## Rösti, knusprig gebraten ... / Fresh hashed browned potatoes...

... „Chilbi“ mit gemischter Bratwurst und Zwiebelsauce	CHF	20.50
... „Chilbi“ with grilled mixed sausage and onion sauce		
... „Margherita“ mit Tomaten, Mozarella & Oliven	Portion CHF	20.50
... „Margherita“ with tomatoes, mozzarella & olives (veg)	½ Portion CHF	16.—
... „Des Alpes“ mit Schinken & Käse überbacken, Speck, Zwiebeln und ein Spiegelei	Portion CHF	24.50
	½ Portion CHF	20.—
... „Des Alpes“ glazed with ham and cheese, bacon, onions and a fried egg		
... „Eigergletscher“ mit Lammfiletstreifen und Kräuterbutter	CHF	27.50
... „Eigergletscher“ with stripes of lamb fillet and herb butter		

## Kinderteller / kids menu

Spaghetti mit Tomatensauce (veg) / Spaghetti with tomato sauce CHF 11.50

### Mit Pommes frites & Mischgemüse / With french fries & mixed vegetables:

...Fischknusperli & Tartarsauce / Deep-fried fish fillets, tartar sauce	CHF	14.—
...Chicken nuggets / Chicken nuggets	CHF	14.—

## Desserts / sweets

Rahmschnitte, DIE Spezialität am Eigergletscher CHF 5.20  
*Cream slice, THE speciality on the Eigergletscher*

### Hausgemachte Torten:

Schwarzwälder-, Sacher- oder Rüeblitorte CHF 6.50  
*Homemade cakes: Blackforest-, Sacher- and carrotcake*

### Hausgemachte Patisserie:

Nussgipfel, Gugelhupf, Schoko-Muffin & Linzertörtli CHF 3.50  
*Homemade pastry: Nut-croissant, gugelhupf, chocolate-muffin and linzercake*

Hausgemachter Apfelstrudel „Wiener Art“ mit Vanillesauce CHF 8.50  
*Home made apple strudel with vanilla sauce*

Eiskaffee „Cafe glacé“ / Ice coffee CHF 9.50

Coupe „Danmark“ Vanille Glacé mit warmer Schoggi-Sauce CHF 10.—  
*Vanilla ice-cream with warm chocolate sauce*

Mini CHF 7.—

Glacé: Vanille, Mocca Ice-cream: Vanilla, coffee, per serving Kugel CHF 3.—  
Rahmzuschlag / with whipped cream + CHF 1.50



Jungfrauoch CHF 7.90  
Chocolate ice-cream  
*Including souvenir glass*



Jungfrauoch CHF 8.90  
coffee with caramel  
*Including souvenir cup*

