

# Menü „Eigernordwand“

Wine & Dine

## *Pour commencer*

Duett von hausgemachter Entenleberterrine mit schwarzem Trüffel  
und von Terrine mit Feigen und Champagner  
serviert mit Portweingelee und kleinem Salatbouquet

*Duo de terrine de foie de canard au truffe noir fait maison et de terrine aux figues  
et champagne, servi avec gelée au vin de Porto et petite bouquet de salade*  
Duet of homemade duck liver terrine with black truffle and terrine with figs and champagne,  
served with port wine jelly and small salad bouquet

Sandemann  
Port weiss  
4cl CHF 6.50

## *En passant par Lauterbrunnen*

Kalte Gurkensuppe mit Sauerrahm, Dill und Knoblauchcroûtons  
*Soupe froide de concombres à la crème aigre et à l'aneth avec croûtons à l'ail*  
Cold cucumber soup with sour cream, dill and garlic croutons

Palliser  
Sauvignon Blanc  
1 dl CHF 8.00

## *Arrivée à Mürren*

Gebratenes Lachsfilet an Sauerampfersauce mit Kräuterreis  
*Filet de saumon rôti à la sauce à l'oiselle avec riz aux herbes*  
Pan fried fillet of salmon with sorrel sauce and herbal rice

Spiezer Rosé  
Blauburgunder &  
Garanoir  
1 dl CHF 8.50

## *Petite Pause*

Kleine Erfrischung aus der Küche  
*Petit rafraîchissement de la cuisine*  
Small refreshment from the kitchen

## *Vue magnifique de l'Eiger et du Mönch*

Rindsentrecote vom Grill mit kräftiger Rotweinsauce  
Neue Bratkartoffeln und Gemüsebouquet  
*Entrecôte de bœuf grillée à la sauce savoureuse au vin rouge,  
Pommes nouvelles rôties et bouquet de légumes*  
Grilled sirloin steak of beef with a strong red wine sauce, fried new potatoes and vegetable bouquet

Syrah de Sierre  
Wallis  
100% Syrah  
1 dl CHF 8.50

## *En terminant vers le sommet de la Jungfrau*

Kleine Käsevariation  
*Petite variation de fromage*  
Small cheese selection  
oder / und  
Süsse Überraschung  
*Dessert surprise*  
Sweet surprise

Ballet d'Octobre  
Jurançon  
Gros & Petit Manseng  
1 dl CHF 9.50

## Menüpreis:

3-Gang Menü / <i>Menu à 3 plats</i> / 3 course menu	CHF 65.-
4-Gang Menü / <i>Menu à 4 plats</i> / 4 course menu	78.-
5-Gang Menü: / <i>Menu à 5 plats</i> / 5 course menu	91.-

Mit Käsevariation / with cheese selection: +9.-



## *Schweizer Degustations Menü „Taste of Switzerland“*

Ab 2 Personen / from 2 persons

### *From the Eastern part*

Bündner Gerstensuppe mit frischen Kräutern  
*Soupe de Grisons aux herbes fraîches*  
Grison barley soup with fresh herbs

### *From the mountains and alps*

Unser traditionelles Käsefondue  
*Fondue au fromage traditionnel*  
Traditional Swiss cheese fondue

### *From the capital*

Kalbsgeschnetzeltes Berner Art mit Rösti und Gemüsebouquet  
*Emincé de veau Bernoise, Rösti et bouquet de légumes*  
Sliced veal Bernese style, Rösti and vegetable bouquet

CHF 54,00 pro Person / per person

## *Unser à la carte Menu*

### *Salate / Salads*

CHF

Nüsslisalat mit Waldpilzen, Zwiebeln und Rotweibirnen an Preiselbeerdressing 16.00  
*Salade de mâche avec champignon des bois, oignon, poire au vin rouge et sauce d'airelles rouges*  
Field salad with wild mushrooms, onions and red wine pear on a lingonberry dressing

Nüsslisalat mit Ei und Speck an French Dressing 14.00  
*Salade de mâche avec œuf et lard à la sauce française.*  
Field salad with egg and bacon on French dressing

Grüner Blattsalat mit Croutons an French Dressing 11.50  
*Laitues panachées aux croûtons à la sauce française* \* 8.50  
Mixed leaf salad with bread croutons on French dressing



Gemischter Salat von Rohkost- und Blattsalaten 13.50  
an Balsamico & Honig Dressing \* 9.50  
*Variation saisonnière de légumes crus et laitues*  
*à la sauce au vinaigre balsamique et miel*  
Seasonal variation of raw vegetables and lettuce on balsamic and honey dressing

Unsere Eiger Sommerschüssel: marktfrische Salate mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, sautierten Champignons, Pouletwürfeln und Mürrner Bergkäse  
an Balsamico & Honig Dressing 19.50  
*Notre salade estivale «Eiger»: laitues fraîches du marché aux tomates, oignons, champignons sautés, cubes de poularde et fromage montagnard de Mürrren à la sauce au vinaigre balsamique et miel*  
Our Eiger summer bowl: fresh leaf salad with tomato cubes and onions, sautéed mushrooms, chicken cubes and Mürrren mountain cheese on balsamic and honey dressing

## Vorspeisen / Starters CHF

Duett von hausgemachter Entenleberterrine mit schwarzem Trüffel und von Terrine mit Feigen und Champagner, serviert mit Portweingelee und kleinem Salatbouquet 28.00  
*Duo de terrine de foie de canard au truffe noir faite maison et de terrine aux figues et champagne, servi avec gelée au vin de Porto et petite bouquet de salade*  
Duet of homemade duck liver terrine with black truffle and terrine with figs and champagne, served with port wine jelly and small salad bouquet

Türmchen von marktfrischen Tomaten & Büffel-Mozzarella mit Basilikum und Rohschinken 18.50  
*Tourelle de tomates du marché & mozzarella de buffles au basilic avec jambon cru*  
Turret of market fresh tomatoes & buffalo mozzarella with basil and raw ham

Warmer Schweizer Ziegenkäse "Chèvre Chaud" auf saisonalem Gartensalat 18.50  
*Fromage de chèvre suisse chaud sur salade de saison*  
Warm Swiss goat cheese „Chèvre Chaud" with seasonal garden salad

## Suppen / Soups CHF

Bündner Gerstensuppe mit frischen Kräutern 13.00  
*Soupe de Grisons aux herbes fraîches*  
Grison barley soup with fresh herbs

Kalte Gurkensuppe mit Sauerrahm, Dill und Knoblauchcroûtons 12.00  
*Soupe froide de concombres à la crème aigre et à l'aneth avec croûtons à l'ail*  
Cold cucumber soup with sour cream, dill and garlic croutons


Feine Tomatensuppe mit Blätterteiggebäck 11.00  
*Crème fine de tomates avec biscuit de mille-feuille*  
Cream of tomato soup with puff pastry biscuit

Rindsconsommé mit Kräuterflädli 11.00  
*Consommé de bœuf Célestine aux herbes*  
Consommé of beef with herbal pancake strips

## Vegetarisch / Vegan / Vegetarian

CHF

Ravioli mit Tomaten-Mozzarella Füllung an Pestosauce mit Tomatenwürfeln 28.00  
*Ravioli farcis aux tomates et mozzarella à la sauce pesto aux tomates concassées* \*23.00  
Ravioli filled with tomatoes and Mozzarella on a pesto sauce with sautéed tomato cubes

Gemüse-Spätzlipfanne mit sautierten Waldpilzen und glasierten Maroni, 25.00  
mit Käse überbacken   
*Poêlée de frisettes et légumes aux champignons sautés et marrons glacés,*  
*gratiné au fromage*  
Vegetable and Spätzli pan with sautéed mushrooms and glazed chestnuts, gratinated with cheese

Kichererbsen Fusilli an einer hausgemachten Pesto mit Cherrytomaten, 25.00  
Champignons, Zucchetti, Peperoni und Zwiebeln an Olivenöl (vegan)  
*Fusilli aux pois chiche à la sauce pesto fait maison aux tomates cerise, champignons,*  
*courgettes, poivrons et oignons à l'huile d'olives (végan)*  
Chickpea fusilli on a homemade pesto with cherry tomatoes, champignons, zucchini, sweet peppers and onions with olive oil (vegan)


## Fisch & Fleisch / Fish & Meat


CHF


Gebratenes Lachsfilet an Sauerampfersauce 37.00  
Kräuterreis und marktfrisches Tagesgemüse  
*Filet de saumon rôti à la sauce à l'oiselle, riz aux herbes et légumes du jour*  
Pan fried fillet of salmon with sorrel sauce, herbal rice and fresh market vegetables of the day

Sautierte Black Tiger Krevetten mit Champignons, Cherrytomaten und Zwiebeln 38.00  
an Knoblauchbutter auf frischen Eierbandnudeln \*32.00  
*Crevettes Black Tiger sautées aux champignons, tomates cerise et oignons*  
*au beurre à l'ail sur tagliatelle fraîches*  
Sautéed Black Tiger shrimps with champignons, cherry tomatoes and onions on garlic butter served with fresh egg tagliatelle

Hirsch-Entrecôte vom Grill mit Steinpilzsauce 180g 42.00  
Butterspätzli und Wildgarnitur\*  
*Entrecôte du cerf grillée avec sauce aux bolets, Spätzli au beurre et garniture de gibier*  
*Grilled sirloin steak of venison with boletus sauce, buttered Spätzli and autumn side dish\**

Wildgeschnitztes an Preiselbeerrahmsauce, knusprige Rösti und Wildgarnitur\* 37.00  
*Emincé de gibier à la sauce aux airelles rouges à la crème* \*31.00  
*Rösti croquant et garniture de gibier\**  
Sliced deer on a creamy lingonberry sauce, crispy Rösti and autumn side dish\* 

Hirschpfeffer "Jäger Art" mit Speck, Silberzwiebeln und Brotcroutons 33.00  
Butterspätzli und Wildgarnitur\* \*27.00  
*Civet de cerf à la mode du chasseur: au lard, petits oignons blancs et croûtons de pain*  
*Spätzli au beurre et garniture de gibier\**  
Jugged venison hunter's style with bacon, pearl onions and bread croutons   
Buttered spätzli and autumn side dish\*

Gebratenes Wildschweinfilet mit Cognacrahmsauce, 38.00  
 Butterspätzli und Wildgarnitur\*   
*Filet du sanglier rôti avec sauce à la crème de cognac,*  
*spätzli au beurre et garniture de gibier\**  
 Pan fried fillet of wild boar with a Cognac cream sauce , buttered spätzli and autumn side dish\*


Kalbsgeschnetzeltes Berner Art an einer Rahmsauce mit Champignons, 37.00  
 Speck und Zwiebeln, serviert mit Rösti und marktfrischem Gemüse \*31.00  
*Emincé de veau bernoise à la sauce à la crème et aux champignons, au lard et aux*  
*oignons, servi avec rösti et légumes*  
 Sliced veal Bernese style on a cream sauce with mushrooms, bacon and onions,  
 served with Rösti and vegetables

Sautierte Rindsfiletwürfel mit Peperoni, Chili, Cherrytomaten 38.00  
 und Waldpilzen an Kräuterbutter auf frischen Eierbandnudeln \*32.00  
*Cubes de filet de bœuf sautés aux poivrons, chili et tomates cerise et champignons de*  
*bois sautés au beurre maître d'hôtel sur tagliatelle fraîches*  
 Sautéed cubes of beef fillet with sweet pepper, chili, cherry tomatoes and sautéed wild mushrooms  
 with herb butter on fresh tagliatelle

Rindsentrecote vom Grill mit kräftiger Rotweinsauce 180g 44.00  
 Neue Bratkartoffeln und Gemüsebouquet 120g 38.00  
*Entrecôte de bœuf grillée à la sauce savoureuse au vin rouge,*  
*Pommes nouvelles rôties et bouquet de légumes*  
 Grilled sirloin steak of beef with a strong red wine sauce, fried new potatoes and vegetable bouquet

Gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise 180g 55.00  
 Pesto Risotto und marktfrisches Tagesgemüse  
*Filet de bœuf rôti à la sauce béarnaise, risotto au pesto et légumes du jour*  
 Fried fillet of beef with Béarnaise sauce, pesto risotto with vegetables of the day

Lamm-Entrecôte mit Feigen-Honigkruste an Madras-Currysauce 180g 44.00  
 Serviert mit marktfrischem Tagesgemüse und Mandelreis 120g 38.00  
*Entrecôte d'agneau en croûte de figues et miel à la sauce au curry Madras*  
*Servi avec légumes du marché et riz aux amandes*  
 Sirloin steak of lamb in a fig and honey crust on Madras curry sauce  
 Served with vegetables of the day and almond rice

\***Wildgarnitur** = Rotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl  
 und Rotweibirne mit Preiselbeerkompott  
 \***Garniture de gibier** = chou rouge, marrons glacés, chou de Bruxelles, poire au vin rouge  
 avec compote d'airelles rouges  
 \* **Autumn side dish** = red cabbage, glazed sweet chestnuts, Brussels sprouts, red wine pear  
 with mountain cranberry compote 

\* = Ladyportion / portion petite / small portionn

## Fondue

Unser traditionelles Käsefondue  
*Fondue au fromage traditionnel*  
Traditional Swiss cheese fondue

CHF

26.00

+ mit Kartoffeln, Essiggurken und Perlzwiebeln  
+ *avec Pommes de terre, cornichons et petits oignons blancs*  
+ with Potatoes, pickles and pearl onions

29.50

## Ab 2 Personen - A partir de deux - A treat for two

### Châteaubriand

Doppeltes Filetsteak vom Rind (2. Service) mit saisonalem Gemüse,  
Thymianjus und Béarnaise Sauce, mit gebratenen Kartoffeln oder  
hausgemachten Nudeln oder Ihrer Beilage nach Wahl  
*Double filet de bœuf (en deux services) avec légumes, sauce béarnaise et jus de thym*  
*Pommes rôties ou nouilles faites maison ou votre choix d'accompagnement*  
Double fillet of beef steak with seasonal vegetables, béarnaise sauce and thyme jus  
With roasted potatoes or homemade noodles or your choice of side dish (with second helping)

Preis pro Person / *Prix par personne* / Price per person

61.00

### Rindsfilet Rossini

Doppeltes Rindsfilet Rossini (2. Service) mit hausgemachter Entenleberterrine  
auf Toastbrot mit Trüffeljus, mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Nudeln  
oder Ihrer Beilage nach Wahl  
*Double filet de bœuf Rossini (en deux services) avec terrine de foie de canard sur*  
*toast au jus de truffes, Pommes rôties ou nouilles faites maison ou votre choix*  
*d'accompagnement*

Double fillet of beef Rossini with homemade duck liver terrine, toast bread with truffle sauce  
with roasted potatoes or homemade noodles or your choice of side dish (with second helping)

Preis pro Person / *Prix par personne* / Price per person

69.00

### Fondue Chinoise oder \*Fondue Chinoise „Stübli“

...mit Bouillon, verschiedene Fleischsorten, \*Krevetten,  
Beilagen, Früchten, Saucen und Pommes Frites oder Reis  
*...avec bouillon, servie avec différentes viandes, \*crevettes, un grand choix*  
*de garnitures, de fruits, de sauces et pommes frites ou riz*

...with bouillon, served with assorted meats, \*shrimps, a large choice of condiments, fruits,  
sauces and French fries or rice

49.00

\* Stübli 51.00

Preis pro Person / *Prix par personne* / Price per person

## Desserts

	CHF
Gebackene Apfelküchlein mit Vanilleglace <i>Beignets de pommes avec glace à la vanille</i> Deep fried apple fritters with vanilla ice-cream	14.00
+mit Grand Marnier flambiert +flambés au Grand Marnier +flambéed with Grand Marnier	16.00
Emmentaler Meringue mit Rahm <i>Meringue d'Emmental Chantilly</i> Meringue from the Emmental with whipped cream	8.00
+mit Vanille & Erdbeerglace +avec glacé à la vanille et aux fraises +with vanilla and strawberry ice-cream	13.00



## Unsere Mini Desserts

*Nos mini desserts*  
Our mini desserts

Crème Brûlée	
Bananen Panna Cotta mit Früchtecoulis	einzeln je 6.50
Himbeertiramisu	each per 6.50
Dunkles Toblerone-Schoggimousse	
Passionsfrucht-Parfait mit Malibu	
<i>Crème brûlée</i>	Trianon 3 aus 5
<i>Panna cotta aux bananes avec coulis de fruits</i>	3 out of 5
<i>Tiramisu aux framboises</i>	CHF 17.00
<i>Mousse au chocolat noir de Toblerone</i>	
<i>Parfait de fruits de passion au Malibu</i>	
Crème brûlée	Alle fünf
Banana panna cotta with fruit sauce	all five
Raspberry Tiramisu	CHF 25.00
Chocolate mousse of dark Toblerone	
Passionfruit parfait with Malibu	

## Käsevariation

CHF

Fünf spezielle Käsesorten aus der Region und der Schweiz

16.50

*Variation de fromage avec cinq sortes spéciaux de la région et de la Suisse*

\* 12.50

Selection of five special kinds of cheese from the region and other areas of Switzerland

\* = Ladyportion / *portion petite* / small portion

## Unsere Glacesorten

*Notre sélection de glaces*

Our ice-cream sélection



*pro Kugel  
mit Rahm*

3.80

+2.00

**Glace:** Vanille, Erdbeer, Chocolat,  
Café, Caramel, Walnuss,  
Kokosnuss

**Sorbets:** Zitrone  
Aprikose  
Passionsfrucht

**Sortes de glaces:** *vanille, fraises, chocolat,  
mocca, caramel, noix,  
noix de coco*

**Sorbets:** *citron  
abricot  
fruit de la passion*

**Ice-cream:** vanilla, strawberry, chocolate,  
coffee, caramel, walnut,  
coconut

**Sorbets:** lemon  
apricot  
passionfruit



## Glacékarte / Ice-cream

	CHF
<b>Coffee Time</b>	7.50
1 Kugel Glace nach Wahl mit einem Espresso Kaffee <i>1 boule de glace selon votre choix et un café expresso</i> Your choice of 1 scoop of ice-cream with a cup of expesso	
<b>Coupe Schilthorn*</b>	12.50
Schokolade-, Erdbeer- und Vanille Glace <i>Glace au chocolat, aux fraises et à la vanille</i> Chocolate, strawberry and vanilla ice-cream	mini 9.50
<b>Coupe Eiger*</b>	12.50
Walnuss- und Vanille Glace mit karamellisierten Walnüssen <i>Glace aux noix &amp; vanille aux noix caramélisées</i> Walnut and vanilla ice-cream with caramelized walnuts	mini 9.50
<b>Coupe Mönch*</b>	12.50
Caramel- und Vanille Glace mit Caramelsauce <i>Glace au caramel et à la vanille avec sauce au caramel</i> Caramel and vanilla ice-cream with caramel sauce	mini 9.50
<b>Coupe Jungfrau*</b>	12.50
Vanille Glace mit heissen Beeren <i>Glace à la vanille, aux baies chaudes</i> Vanilla ice-cream with hot berry mix	mini 9.50
<b>Coupe Bailey's*</b>	14.50
Café-, Walnuss- und Vanille Glace mit Baileys <i>Glace au mocca, noix et à la vanille au Baileys</i> Coffee, walnut & vanilla ice-cream with Baileys	mini 11.50
<b>Coupe Danmark*</b>	12.50
Vanille Glace mit warmer Schokoladensauce <i>Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaud</i> Vanilla ice-cream with warm chocolate sauce	mini 9.50
<b>Eiger Eis Café</b>	14.50
Cremig gerührtes Café- und Vanille Glace mit Rahm und Kirsch <i>Glace au mocca et vanille mélangé avec un gout de Kirsch Chantilly</i> Creamy stirred coffee- and vanilla ice cream with whipped cream & cherry schnapps	ohne Kirsch 12.50
<b>Anabelle</b>	13.50
Aprikosensorbet mit Likör 43 <i>Sorbet d'abricot avec liqueur 43</i> Abricot sorbet with liqueur 43	mini 10.50
<b>Gloria</b>	13.50
Zitronensorbet mit Limoncello <i>Sorbet de citron avec limoncello</i> Lemon sorbet with limoncello	mini 10.50
<b>Felicia</b>	13.50
Passionsfruchtsorbet mit Prosecco <i>Sorbet de fruit passion avec prosecco</i> Passionfruit sorbet with prosecco	mini 10.50

\* Mit Schlagrahm und Biscuit / *Chantilly et avec biscuit* / with whipped cream and biscuit