

Menü „Eigernordwand“

Pour commencer

Duett von hausgemachter Entenleberterrine mit schwarzem Trüffel und mit Feigen und Champagner, serviert mit Portweingelee
Duo de terrine de foie de canard aux truffes noirs faite maison et de terrine aux figues et champagne, servi avec gelée au vin de Porto
Duet of homemade duck liver terrine with black truffle and of terrine with figs and champagne, served with port wine jelly

En passant par Lauterbrunnen

Fischcremesuppe mit Krevettenwürfeln und Safran,
Knoblauch - Pesto Crostini
Crème de poisson avec dés de crevettes au safran, crostini à l'ail et au pesto
Cream of fish soup with shrimp cubes and saffron, garlic - pesto crostini

Arrivée à Mürren

Sautierte Black Tiger Krevetten à la Provençale mit Kräuterbutter und einem Schuss Pernod auf Tagliatelle
Crevettes Black Tiger sautées provençale au beurre maître d'hôtel et une touche de Pernod sur tagliatelle
Sautéed Black Tiger shrimps Provençale style with herb butter and a sip of Pernod served on tagliatelle

Petite Pause

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

Hirschentrecote vom Grill mit Honig-Thymianjus
Weissweinsrisotto und Gemüse
Entrecôte de cerf grillée au jus de miel au thym
Risotto au vin blanc et légumes
Grilled entrecote of venison with honey and thyme gravy
White wine risotto and vegetables

En terminant vers le sommet de la Jungfrau

Kleine Käsevariation
Petite variation de fromage
Small cheese selection
oder / ou /or (und / et / and)
Süsse Überraschung
Dessert surprise
Sweet surprise

Menüpreis:

3-Gang Menü / *Menu à 3 plats* / 3 course menu

4-Gang Menü / *Menu à 4 plats* / 4 course menu

5-Gang Menü: / *Menu à 5 plats* / 5 course menu

Mit Käsevariation / *avec variation de fromage* / with cheese selection:

Menü-Änderungen werden separat berechnet. / *Changements de menu sont facturés séparément.* / Change of the menu will be charged separately.

Wine & Dine

Sandemann
Port weiss

4cl CHF 6.50

Sauvignon blanc
Weingut Lindenhof,
Schaffhausen

1 dl CHF 7.50

Spiezer Rosé,
Rebbau Spiez
(Blauburgunder &
Garanoir)

1 dl CHF 8.50

La Legua
Cigales, Spanien
Tempranillo

1 dl CHF 7.00

Ballet d'Octobre
Jurançon
Gros & Petit Manseng

1 dl CHF 9.50

CHF

69.-

82.-

95.-

+9.-

Unsere à la carte Auswahl

Salate / Salads

CHF

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 Winterschüssel mit Salaten, Tomatenwürfeln, Zwiebeln,

22.00

Pouletwürfeln, Champignons, Mürrner Bergkäse und Baumnüssen

an Balsamico-Honigdressing

Notre salade hivernale «Eiger» avec laitue, cubes de tomates, oignons, cubes de poulet, champignons, fromage montagnard de Mürren et noix à la vinaigrette balsamique au miel

Our Eiger winter bowl with leaf salad, tomato cubes, onions, chicken cubes, mushrooms, Mürren mountain cheese and walnut with balsamic and honey dressing

Nüsslisalat mit Speckstreifen und Ei an French Dressing

14.00

ODER mit sautierten Waldpilzen an French Dressing



16.00

ODER mit gebratenen Black Tiger Krevetten an French Dressing

24.00

Salade de mâches aux bandes de lard et à l'œuf à la vinaigrette française

OU aux champignons sauvages sautés à la vinaigrette française

OU aux crevettes Black Tiger rôties à la vinaigrette française

Field salad with bacon strips and egg on French dressing

OR with sautéed wild mushrooms on French dressing

OR with Black Tiger shrimps on French dressing

Vorspeisen / Starters

CHF

Duett von hausgemachter Entenleberterriner mit schwarzem Trüffel und mit Feigen und Champagner, serviert mit Portweingelee und kleinem Salatbouquet <i>Duo de terrine de foie de canard aux truffes noirs faite maison et de terrine aux figes et champagne, servi avec gelée au vin de Porto et petite bouquet de salade</i> Duet of homemade duck liver terrine with black truffle and of terrine with figs and champagne, served with port wine jelly and small salad bouquet	28.00
Warmer Schweizer Ziegenkäse "Chèvre Chaud" auf saisonalem Gartensalat <i>Fromage de chèvre suisse chaud sur salade de saison</i> Warm Swiss goat cheese „Chèvre Chaud" with seasonal garden salad	18.50
Gebratene Entenleber mit Himbeeressig-Jus <i>Foie de canard rôti au jus avec vinaigre de framboises</i> Pan fried duck liver with a gravy of raspberry vinegar	27.00
Rindstatar am Tisch zubereitet mit Salatbouquet und Toastbrot <i>Tartare de bœuf préparé à la table avec bouquet de salade et toast</i> Beef tartar prepared at the table with salad bouquet and toast	26.00


Suppen / Soups

Bündner Gerstensuppe mit frischen Kräutern <i>Soupe à l'orge des Grisons aux herbes fraîches</i> Grison barley soup with fresh herbs	13.00
Fischcremesuppe mit Krevettenwürfeln und Safran, Knoblauch - Pesto Crostini <i>Crème de poisson avec dés de crevettes au safran, crostini à l'ail et au pesto</i> Cream of fish soup with shrimp cubes and saffron, garlic - pesto crostini	16.00
Feine Tomatencremesuppe mit Blätterteiggebäck <i>Crème fine de tomates avec biscuit de mille-feuilles</i> Cream of tomato soup with puff pastry biscuit	12.00
Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli <i>Consommé de bœuf Célestine aux herbes</i> Consommé of beef with herbal pancake strips	11.00




Vegetarisch / Vegetarian

CHF

Ravioli mit Spinat-Ricotta Füllung an Salbeibutter mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen  28.00
* 23.00


Ravioli farcis aux épinards et ricotta au beurre à la sauge, parmesan raboté et pignons rôtis

Ravioli filled with spinach and ricotta on sage butter with Parmesan splitters and roasted pine nuts

Indisches Rote Linsen- und Gemüse-Curry mit Pilzen und Süsskartoffel  27.00
an Kokosmilch im Reisring

Curry de lentilles rouges aux légumes à l'indienne avec champignons et patate douce au lait de noix de coco servie dans un couronne de riz

Indian curry of red lentils and vegetables with mushrooms and sweet potatoes on coconut milk in rice ring

Cantadou Risotto mit sautierten Waldpilzen  26.00
Risotto cantadou aux champignons sauvages sautés
Cantadou Risotto with sautéed wild mushrooms

Fisch / Fish

Gebratenes Lachsfilet mit Pesto in Brickteig an Champagnersauce 37.00
Weissweinsrisotto und Tagesgemüse

Filet de saumon rôti au pesto en pâte à briques à la sauce au champagne

Risotto au vin blanc et légumes du jour

Pan-fried fillet of salmon with pesto in brick batter on a champagne sauce, white wine risotto and vegetables of the day

Sautierte Black Tiger Krevetten a la Provenzale mit Kräuterbutter und einem Schuss Pernod auf Tagliatelle 38.00
* 32.00

Crevettes Black Tiger à la provençale sautées au beurre d'herbes avec un soupçon de Pernod sur des tagliatelles

Sautéed Black Tiger shrimps Provençale style with herb butter and a sip of Pernod on tagliatelle

* = Ladyportion / *portion petite* / small portion



Hauptgang

Patrice' Spezialität: sautiertes Kalbslebergeschnetzeltes „Venezia“ (mit Zwiebeln und Balsamico di Modena), Rösti und Gemüsebouquet <i>La spécialité de notre chef Patrice: émincé de foie de veau sauté «Venezia» (aux oignons et vinaigre balsamique de Modena), rösti et bouquet de légumes</i> Specialty of our chef Patrice: sautéed sliced veal liver Venezia (with onions and Balsamico de Modena) Rösti and vegetable bouquet			37.00 *31.00
Kalbsgeschnetzeltes Berner Art an einer Rahmsauce mit Champignons, Speck und Zwiebeln, serviert mit Rösti und Gemüsebouquet <i>Emincé de veau bernoise à la sauce aux champignons, lard et oignons à la crème, servi avec rösti et bouquet de légumes</i> Sliced veal Bernese style on a cream sauce with mushrooms, bacon and onions, served with Rösti and vegetable bouquet			37.00 *31.00
Sautierte Rindsfiletwürfel mit Waldpilzen und Cherrytomaten an Rotweinsauce im Reisring <i>Cubes de filet de bœuf sautés avec champignons des bois, tomates cerise à la sauce au vin rouge en rond de riz</i> Sautéed cubes of beef fillet with wild mushrooms, cherry tomatoes on red wine sauce in rice ring			38.00 *32.00
Entenbrust, rosa gebraten, mit Trüffeljus & Entenleber konfierte Cherrytomaten und Tagliatelle <i>Magret de canard rôti à la sauce aux prunes et au cognac Risotto au vin blanc et bouquet de légumes</i> Pan-fried duck breast on a plum and cognac sauce with white wine risotto and vegetable bouquet			46.00
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Trutenschinken und Trüffelbrie Pommes Frites und Gemüse <i>Cordon bleu de veau farci au jambon de dinde et brie aux truffes Pommes frites et légumes</i> Veal cordon bleu filled with ham of turkey and Brie with truffle, French fries and vegetables			47.00
Hirschentrecote vom Grill mit Honig-Thymianjus Weissweinsrisotto und Gemüse <i>Entrecôte de cerf grillée au jus de miel au thym Risotto au vin blanc et légumes</i> Grilled entrecote of venison with honey and thyme gravy, white wine risotto and vegetables	180g 120g	46.00 *39.00	
Rindsentrecôte vom Grill mit Sauce Béarnaise Pommes Frites und Gemüsebouquet <i>Entrecôte de bœuf grillée à la sauce Béarnaise Pommes frites et bouquet de légumes</i> Grilled sirloin steak of beef with sauce Béarnaise, French fries and vegetable bouquet	180g 120g	47.00 *40.00	
Rindsfilet vom Grill mit Barolosauce, Thymianrisotto und Gemüse <i>Filet de bœuf grillé à la sauce au Barolo, risotto au thym et légumes</i> Grilled beef fillet with Barolo sauce, thyme risotto and vegetables	180g	56.00	
Pouletbrust vom Grill an Curry-Kokossauce, Pilaf-Reis und gratinierte Endivien <i>Filet de poulet grillé à la sauce au curry et noix de coco, Riz pilaf et chicorée gratinée</i> Grilled chicken breast with curry and coconut sauce, pilaf rice and gratinated endives			29.00

DIETER MEIER'S
OJO DE AGUA
ARGENTINA

CHF

Fondue

Unser traditionelles Käsefondue 26.00
Fondue au fromage traditionnel
 Traditional Swiss cheese fondue

+ mit Kartoffeln, Essiggurken und Perlzwiebeln 29.50
 + *avec Pommes de terre, cornichons et petits oignons blancs*
 + with Potatoes, pickles and pearl onions

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

Châteaubriand

Doppeltes Filetsteak vom Rind im Senf Kräutermantel (2 Service)

mit saisonalem Gemüse, Thymianjus und Béarnaisesauce,

mit Rosmarinkartoffeln, hausgemachten Nudeln

oder Ihre Beilage nach Wahl

Double filet de bœuf en manteau de moutarde et d'herbes (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 in a mustard & herb coat with seasonal vegetables,

béarnaise sauce and thyme jus with rosemary potatoes or homemade noodles

or your choice of side dish (with second helping) 67.00

Preis pro Person / Prix par personne / Price per person

Rindsfilet Rossini

Doppeltes Rindsfilet Rossini Senf Kräutermantel (2 Service) m.

hausgemachter Entenleber-Terrine auf Toastbrot mit Trüffeljus,

Rosmarinkartoffeln oder hausgemachten Nudeln

oder Ihrer Beilage nach Wahl

Double filet de bœuf Rossini en manteau de moutarde et d'herbes (en deux

services) avec terrine de foie de canard sur toast au jus de truffes, pommes de

terre au romarin ou nouilles faites maison ou votre choix d'accompagnement

Double fillet of beef Rossini en manteau de moutarde et d'herbes with homemade duck liver

terrine, toast bread with truffle sauce with rosemary potatoes or homemade noodles or your

choice of side dish (with second helping) 72.00

Preis pro Person / Prix par personne / Price per person

Fondue Chinoise oder *Fondue Chinoise „Stübli“

...mit Bouillon, Rind (Ojo de Agua) und Schweizer Poulet, *Krevetten, 180g

Beilagen, Früchten, Saucen und Pommes Frites oder Reis 54.00

*...avec bouillon, du bœuf (Ojo de Agua) et poulet suisse, *crevettes, un grand*

choix

de garnitures, de fruits, de sauces et pommes frites ou riz

...with bouillon, served with beef (Ojo de Agua) and Swiss chicken, *shrimps, a large choice of

condiments, fruits, sauces and French fries or rice

Preis pro Person / Prix par personne / Price per person

Fleisch / Fisch
 Supplement 120g
 CHF 12.50

DIETER MEIER'S
OJO DE AGUA
 ARGENTINA

Desserts

CHF

Gebackene Apfelküchlein serviert mit Vanilleglace

14.00

Beignets de pomme servie avec glace à la vanille

Deep fried apple fritters served with vanilla ice-cream

+ mit Grand Marnier flambiert

+ *flambée au Grand Marnier*

+ flambéed with Grand Marnier

16.00

Emmentaler Meringue mit Rahm

8.00

Meringue d'Emmental Chantilly

Meringue from the Emmental with whipped cream

+ 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

Passionsfrucht Panna Cotta mit Kiwisalat

Tiramisu

Dunkles Toblerone Schoggimousse

Blutorangen Ingwer Parfait mit Grand Marnier

einzelne je 6.50
each per 6.50

Crème brûlée

Panna Cotta aux fruits de la passion avec salade de kiwi

Tiramisu

Mousse au chocolat noir de Toblerone

Parfait à l'orange sanguine et au gingembre au Grand Marnier

Trianon 3 aus 5
3 out of 5
CHF 17.00

Crème brûlée

Passion fruit panna cotta with kiwi salad

Tiramisu

Chocolate mousse of dark Toblerone

Blood orange & ginger parfait with Grand Marnier

Alle fünf
all five
CHF 25.00

Käsevariation / Cheese selection

CHF

Fünf lokale und international spezielle Käsesorten

16.50

Variation de fromage avec cinq sortes de fromage spéciales

* 12.50

Cheese selection with five local and international cheese

* = Ladyportion / *portion petite* / small portion

Unsere Glacesorten

*pro Kugel
mit Rahm*

4.20
+2.00

Notre sélection de glaces

Our ice-cream sélection

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

Sorbets: Zitrone
Aprikose
Passionsfrucht

Sortes de glaces: *vanille, fraises, chocolat,
café, 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

Glacekarte / Ice-cream

CHF

Coffee Time

7.50

1 Kugel Glace nach Wahl mit einem Espresso Kaffee
1 boule de glace selon votre choix et un café expresso
Your choice of 1 scoop of ice-cream with a cup of expresso

Coupe Schilthorn*

12.50

Schokolade-, Erdbeer- und Vanille Glace
Glace au chocolat, aux fraises et à la vanille
Chocolate, strawberry and vanilla ice-cream

mini 9.50

Coupe Eiger*

12.50

Walnuss- und Vanille Glace mit karamellisierten Walnüssen
Glace aux noix et à la vanille aux noix caramélisées
Walnut and vanilla ice-cream with caramelized walnuts

mini 9.50

Coupe Mönch*

12.50

Caramel- und Vanille Glace mit Caramelsauce
Glace au caramel et à la vanille avec sauce au caramel
Caramel and vanilla ice-cream with caramel sauce

mini 9.50

Coupe Jungfrau*

12.50

Vanille Glace mit heissen Beeren
Glace à la vanille aux baies chaudes
Vanilla ice-cream with hot berry mix

mini 9.50

Coupe Bailey's*

14.50

Café-, Walnuss- und Vanille Glace mit Baileys
Glace au café, aux noix et à la vanille au Baileys
Coffee, walnut and vanilla ice-cream with Baileys

mini 11.50

Coupe Danmark*

12.50

Vanille Glace mit warmer Schokoladensauce
Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaud
Vanilla ice-cream with warm chocolate sauce

mini 9.50

Eiger Eis Café

14.50

Cremig gerührtes Café- und Vanille Glace mit Rahm und Kirsch
Glace au café et vanille mélangé avec un gout de Kirsch Chantilly
Creamy stirred coffee and vanilla ice cream with whipped cream and cherry schnapps

ohne Kirsch 12.50

Anabelle

13.50

Aprikosensorbet mit Likör 43
Sorbet d'abricot avec liqueur 43
Abricot sorbet with liqueur 43

mini 10.50

Gloria

13.50

Zitronensorbet mit Limoncello
Sorbet de citron avec limoncello
Lemon sorbet with limoncello

mini 10.50

Felicia

13.50

Passionsfruchtsorbet mit Prosecco
Sorbet de fruit passion avec prosecco
Passionfruit sorbet with prosecco

mini 10.50

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