




Snacks

Aus der Region:	CHF
Eiger Plättli mit Trockenfleisch und Käse	21.00
<i>De la région: assiette de viande sèche et fromage</i>	
From the region: Plate with assorted dried meat and cheese	
Ciabatta Sandwich (kalt) nach Wahl belegt mit: Schinken*, Käse oder Salami	11.00
<i>Ciabatta sandwich (froid) selon votre choix de jambon, fromage ou salami</i>	
Ciabatta sandwich (cold) with your choice of ham, cheese or salami	
Ciabatta Sandwich mit geräuchertem Lachs und Meerrettich	13.00
<i>Ciabatta sandwich avec saumon fumé et raifort</i>	
Ciabatta sandwich with smoked salmon and horseradish	

Salate & Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit Croutons an French Dressing		11.50
<i>Laitues panachées avec croûtons à la sauce française</i>		* 8.50
Mixed leaf salads with bread croutons on French dressing		
Gemischter Salat von Rohkost- und Blattsalaten		13.50
an Balsamico-Honig Dressing		* 9.50
<i>Variation saisonnière de légumes crus et laitues</i>		
<i>à la sauce au vinaigre balsamique et miel</i>		
Seasonal variation of raw vegetables and leaf salads on balsamic vinegar and honey dressing		
Türmchen von marktfrischen Tomaten & Büffel Mozzarella mit Basilikum und Rohschinken		18.50
<i>Tourelle de tomates du marché & mozzarella de buffle au basilic avec jambon cru</i>		
Turret of market fresh tomatoes & buffalo mozzarella with basil and raw ham		
Unsere Eiger Sommerschüssel: marktfrische Salate mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, sautierten Champignons, Pouletwürfeln und Mürner Bergkäse		19.50
an Balsamico & Honig Dressing		
<i>Notre salade estivale «Eiger»: laitues fraîches du marché aux tomates, oignons, champignons sautés, cubes de poularde et fromage montagnard de Mürren</i>		
<i>à la vinaigrette au miel et vinaigre balsamique</i>		
Our Eiger summer bowl: fresh leaf salad with tomato cubes and onions, sautéed mushrooms, chicken cubes and Mürren mountain cheese on balsamic and honey dressing		

Suppen

Tomatencremesuppe mit Blätterteiggebäck		11.00
<i>Crème de tomates avec biscuit de mille-feuille</i>		
Cream of tomato soup with puff pastry biscuit		
Rindsconsommé mit Kräuterflädli		11.00
<i>Consommé de bœuf Célestine</i>		
Consommé of beef with homemade herbal pancake strips		
Bündner Gerstensuppe mit frischen Kräutern		11.00
<i>Soupe de Grisons aux herbes fraîches</i>		
Grison barley soup with fresh herbs		


Fondue

Unser traditionelles Käsefondue		CHF
<i>Fondue au fromage traditionnelle</i>		26.00
Traditional Swiss cheese fondue		

Hauptgänge

Unser Eiger Burger: Rindfleisch & Raclettekäse, Tomate, Gurke, Zwiebel, Speck (optional mit Spiegelei +CHF 2.-) <i>Notre Eiger Burger: à la viande de bœuf et au fromage Raclette, tomate, concombre, Oignons, lard (optionnelle avec oeuf au plat + CHF 2.-)</i> Our Eiger Burger: with beef & Raclette cheese, tomato, cucumber, onions, bacon (optional with fried egg +CHF 2.-)		19.00
+mit kleinem Salat, <i>avec petite salade</i> , with small salad		23.00
+mit Pommes Frites, <i>avec pommes frites</i> , with French fries		25.50
Spaghetti Napoli mit hausgemachter Tomatensauce <i>Spaghetti Napoli avec sauce tomates maison</i> Spaghetti Napoli with homemade tomato sauce		17.00
Ravioli mit Spinat- Ricotta Füllung an Salzeibutter mit Parmesanspänen und gerösteten Pinienkernen <i>Ravioli farcis aux épinards et ricotta au beurre à la sauge, parmesan et pignons rôtis</i> Ravioli filled with spinach and ricotta on sage butter with roasted pine nuts		28.00 *23.00
Rösti mit Waldpilzen an Kräuterrahmsauce (auf Anfrage auch vegan) <i>Rösti aux champignons de bois à la sauce aux herbes à la crème</i> (<i>végan possible sur demande</i>) Rösti with wild mushrooms on a herbal cream sauce (vegan possible on request)		27.00
Gebratenes Lachsforellenfilet mit sautierten Champignons Basmatireis und Gemüse <i>Filet de truite saumonée rôtie aux champignons sautés, riz Basmati et légumes</i> Pan fried fillet of salmon with sautéed mushrooms Basmati rice and vegetables		37.00 *32.00
Schweinssteak oder Pouletbrust mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse oder mit gemischtem Sommersalat <i>Steak de porc ou suprême de poularde avec beurre maître d'hôtel, pommes frites et légumes</i> <i>ou avec salade mêlée</i> Steak of pork or chicken breast with herb butter, French fries and vegetables or with mixed summer salad		29.50 *23.50
Rinds-Entrecote (180g) vom Grill mit Steinpilzsauce, neue Bratkartoffeln und Gemüsebouquet <i>Entrecôte de bœuf grillée (180g) à la sauce aux cèpes, pommes nouvelles rôties</i> <i>et bouquet de légumes</i> Grilled sirloin steak of beef (180g) with porcini sauce, fried new potatoes and vegetable bouquet		41.50

* = Ladyportion/ *portion petite* / small portion

 = vegetarisch / *végétarien* / vegetarian

Die Euroumrechnung erfolgt zum Kurs von 1 CHF = 1 EURO oder zum aktuellen Tageskurs.

Fleischdeklaration: Schweinefleisch: Schweiz
Rindfleisch: Schweiz / Irland
Poulet: Schweiz
Salami, Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Schinken (*Vorderschinken): Schweiz

Coffee Time 1 Kugel Glace nach Wahl mit einem Espresso Kaffee		7.50
<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 espresso		
Coupe Schilthorn* Schokolade, Erdbeeren und Vanille Glace		12.50
<i>Glace au chocolat, aux fraises et à la vanille</i>	mini	9.50
Swiss chocolate, strawberry and vanilla ice-cream		
Coupe Vanilla Berries* Vanille Glace mit warmem Beerenmix und Beerensauce		12.50
<i>Glace à la vanille, aux baies chaudes et au coulis de baies</i>	mini	9.50
Vanilla ice-cream with warm berry mix and berry sauce		
Coupe Bailey's* Espresso Croquant, Vanille und Ahorn-Walnuss mit Baileys		14.50
<i>Glace à l'expresso croquant, à la vanille et aux noix & érable, au Baileys</i>	mini	12.50
Espresso croquant, vanilla and maple & walnut ice-cream with Baileys		
Coupe Danemark* Vanille Glace mit warmer Schokoladensauce		12.50
<i>Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaud</i>	mini	9.50
Vanilla ice-cream with warm chocolate sauce		
Coupe Caramelita* Caramel Glace mit warmer Caramelsauce		12.50
<i>Glace au caramel avec sauce au caramel chaud</i>	mini	9.50
Caramel ice-cream with caramel sauce		
Coupe Maple Walnut* Ahorn-Walnuss und Vanille mit caramelsierten Walnüssen		12.50
<i>Glace aux noix & érable et à la vanille aux noix caramélisées</i>	mini	9.50
Maple & walnut ice-cream and vanilla ice-cream with caramelized walnuts		
Eiger Eiskaffee* Espresso Croquant Glace gerührt mit einem Schuss Kirsch		14.50
<i>Glace à l'expresso croquant mélangé avec un goût de Kirsch</i>	ohne Kirsch	12.50
Espresso croquant ice-cream mixed with a sip of cherry schnapps		
Sorbet Williams Birnensorbet mit Williams		13.50
<i>Sorbet de poires avec Williams</i>	mini	10.50
Pear sorbet with Williams		
Sorbet Passione Aperol Passionsfrucht-Mango-Sorbet mit Aperol		13.50
<i>Sorbet de mangue & fruit de la passion à l'Aperol</i>	mini	10.50
Mango & passion fruit sorbet with Aperol		
Sorbet Colonel Zitronen-Limetten-Sorbet mit Wodka		13.50
<i>Sorbet de citron & citron vert avec Vodka</i>	mini	10.50
Lemon & lime sorbet with Vodka		
Unsere Glacesorten / <i>Notre sélection de glaces</i> / Our ice-cream selection	Pro Kugel	3.80
* Mit Schlagrahm und Biscuit / with whipped cream and biscuit	mit Schlagrahm	+2.00

Glace: Vanille, Erdbeere, Swiss Chocolate, Espresso Croquant, Caramelita, Ahorn & Walnuss, Pistache, Doppelcreme & Meringue, Rum &

Rosinen

Sorbets: Zitrone & Limette, Passionsfrucht & Mango, Birne

Sortes de glaces: vanille, fraises, chocolat suisse, expresso croquant, caramel, noix & érable, pistache, double crème & meringue, rum & raisins sec

Sorbets: citron & citron vert, mango & fruit de passion, poire

Ice-cream: vanilla, strawberry, Swiss chocolate, crispy espresso, caramel, maple & walnut, pistachio, double cream & meringue, rum & raisins

Sorbets: lemon & lime, passionfruit & mango, pear