



Snacks

	CHF
Ciabatta Sandwich (kalt) nach Wahl belegt mit: Schinken*, Käse oder Salami <i>Ciabatta sandwich (froid) selon votre choix de jambon, fromage ou salami</i> Ciabatta sandwich (cold) with your choice of ham, cheese or salami	12.50
Ciabatta Sandwich mit geräuchertem Lachs und Meerrettich <i>Ciabatta sandwich avec saumon fumé et raifort</i> Ciabatta sandwich with smoked salmon and horseradish	14.00
Aus der Region: Eiger Plättli mit Rohessspeck, Gimmelwalder Trockenwurst & Mürrner Hobelkäse <i>Assiette de lard cru, saucisson sec de Gimmelwald et fromage râpé de Mürren</i> Plate with raw bacon, cut dried sausage from Gimmelwald and thinly sliced cheese from Mürren	21.00

Salate & Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit Croutons an French Dressing <i>Laitues panachées avec croûtons à la sauce française</i> Mixed leaf salads with bread croutons on French dressing	 11.50 * 8.50
Gemischter Salat von Rohkost- und Blattsalaten an Balsamico-Honig Dressing <i>Variation saisonnière de légumes crus et laitues à la sauce au vinaigre balsamique et miel</i> Seasonal variation of raw vegetables and leaf salads on balsamic vinegar and honey dressing	 13.50 * 9.50
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
<i>Salade de mâches aux bandes de lard et à l'œuf à la vinaigrette française</i> <i>OU aux champignons sauvages sautés à la vinaigrette française</i> <i>OU aux crevettes Black Tiger rôties à la vinaigrette française</i> 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	
Unsere Eiger Winterschüssel: frische Blattsalate mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, sautierten Champignons, Baumnüssen, Pouletwürfeln und Mürrner Bergkäse an Balsamico - Honig Dressing <i>Notre salade hiver «Eiger»: laitues fraîches, cubes de tomates, oignons, champignons sautés, noix, cubes de poulet et fromage montagnard de Mürren à la vinaigrette au miel et vinaigre balsamique</i> Our Eiger winter bowl: fresh leaf salad with tomato cubes and onions, sautéed mushrooms, walnuts, chicken cubes and Mürren mountain cheese on balsamic and honey dressing	22.00

Fondue

Unser traditionelles Käsefondue <i>Fondue au fromage traditionnel</i> Traditional Swiss cheese fondue	 26.00
+ mit Kartoffeln, Essiggurken und Perlzwiebeln + <i>avec Pommes de terre, cornichons et petits oignons blancs</i> + with Potatoes, pickles and pearl onions	 29.50
* = Ladyportion/ <i>portion petite</i> / small portion	

Suppen

Feine Tomatencremesuppe mit Blätterteiggebäck
Crème de tomates avec biscuit de mille-feuille
Cream of tomato soup with puff pastry biscuit

CHF

12.00



Bündner Gerstensuppe mit frischen Kräutern
Soupe à l'orge de Grisons aux herbes fraîches
Grison barley soup with fresh herbs

13.00

Hauptgänge

Unser Eiger Burger: Rindfleisch & Raclettekäse, Tomate, Gurke, Zwiebel, Speck
(optional mit Spiegelei +CHF 2.-)

19.00

Notre Eiger Burger: à la viande de bœuf et au fromage Raclette, tomate, concombre, Oignons, lard (optionnelle avec œuf au plat + CHF 2.-)

Our Eiger Burger: with beef & Raclette cheese, tomato, cucumber, onions, bacon
(optional with fried egg +CHF 2.-)

+mit kleinem Salat, *avec petite salade*, with small salad

23.00

+mit Pommes Frites, *avec pommes frites*, with French fries

25.50

BEYOND MEAT Burger mit Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Eisbergsalat und
Cocktailsauce serviert mit Pommes Frites oder kleinem Salat (vegan möglich)

26.00



*BEYOND MEAT Burger aux oignons, tomates, cornichons, laitue iceberg et sauce cocktail
servi avec pommes frites ou petite salade (vegan possible)*

BEYOND MEAT burger with onions, tomatoes, gherkins, iceberg lettuce and cocktail sauce
served with French fries or small salad (vegan possible)

Hörnli* mit hausgemachter Tomatensauce

16.00

Pâtes avec sauce tomates maison*

Swiss pasta *with homemade tomato sauce



*mit Ghacktem (Rind) serviert mit Apfelmus

21.00

**avec sauce bolognaise et servie avec purée de pommes*

*with homemade bolognese sauce and served with apple compote

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 roasted pine nuts



Sautierte Black Tiger Krevetten à la Provençale mit Kräuterbutter

38.00

und einem Schuss Pernod auf Tagliatelle

*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

Pouletbrust vom Grill an Curry-Kokossauce,

29.00

Pilaf-Reis und gratinierte Endivien

Filet de poulet grillé à la sauce au curry et noix de coco,

Riz pilaf et chicorée gratinée

Grilled chicken breast with curry and coconut sauce, pilaf rice and gratinated endives

Kalbsgeschnetzeltes Berner Art mit Rösti und Gemüsevariation

37.00

Emincé de veau Bernoise, rösti et bouquet de légumes

*31.00

Sliced veal Bernese style, Rösti and vegetables

Desserts

Gebackene Apfelküchlein serviert mit Vanilleglace <i>Beignets de pomme servie avec glace à la vanille</i> Deep fried apple fritters served with vanilla ice-cream		CHF 14.00
+ mit Grand Marnier flambiert + <i>flambée au Grand Marnier</i> + 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 + <i>avec glacé à la vanille et aux fraises</i> + with vanilla and strawberry ice-cream		13.00

Unsere Mini Desserts

Crème Brûlée	<i>Crème brûlée</i>	
Passionsfrucht Panna Cotta mit Kiwisalat	<i>Panna Cotta aux fruits de la passion avec salade de kiwi</i>	einzeln je 6.50 each per 6.50
Tiramisu	<i>Tiramisu</i>	
Dunkles Toblerone Schoggimousse	<i>Mousse au chocolat noir de Toblerone</i>	Trianon 3 aus 5
Blutorangen Ingwer Parfait / G. Marnier	<i>Parfait à l'orange sanguine et au gingembre au Grand Marnier</i>	3 out of 5 CHF 17.00
Crème brûlée		
Passion fruit panna cotta with kiwi salad		Alle fünf
Tiramisu		all five
Chocolate mousse of dark Toblerone		CHF 25.00
Blood orange & ginger parfait with Grand Marnier		

Glace (für die komplette Glacekarte fragen Sie bitte unser Servicepersonal)

Coffee Time ~ 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 expresso		7.50
Coupe Eiger ~ Walnuss- und Vanille Glace mit karamellisierten Walnüssen <i>Glace aux noix & vanille aux noix caramélisées</i> Walnut and vanilla ice-cream with caramelized walnuts		12.50 mini 9.50
Coupe Mönch ~ 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		12.50 mini 9.50
Coupe Jungfrau ~ Vanille Glace mit heissen Beeren <i>Glace à la vanille aux baies chaudes</i> Vanilla ice-cream with hot berry mix		12.50 mini 9.50
Coupe Dänemark ~ Vanille Glace mit warmer Schokoladensauce <i>Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaud</i> Vanilla ice-cream with warm chocolate sauce		12.50 mini 9.50
Eiger Eis Café ~ cremig gerührtes Café- und Vanille Glace mit Rahm und Kirsch <i>Glace au café et vanille mélangé avec un gout de Kirsch Chantilly</i> Creamy stirred coffee- and vanilla ice cream with whipped cream & cherry schnapps		14.50 ohne Kirsch 12.50

Deklaration der Herkunft unserer Fleischprodukte:

Schwein und Poulet: Schweiz

Rind: Schweiz / Paraguay

Krevetten: Vietnam (Zucht)

Fleisch- und Wurstwaren: Salami, Trockenfleisch, Speck, Schinken (*Vorderschinken) werden in der Schweiz hergestellt.