



Bestellen Sie täglich unter folgender Telefon Nummer

033 856 54 54

zur Abholung

Ab einer Bestellung von CHF 70.00 bringen wir Sie kostenlos mit dem E-Mobil nach Hause

Order daily at the following telephone number
033 856 54 54



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 16.00

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

Duett von hausgemachter Entenleberterriner mit schwarzem Trüffel 28.00

und mit Feigen und Champagner, mit Portweingelee und kleinem Salatbouquet

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

Bündner Gerstensuppe mit frischen Kräutern 13.00

Grison barley soup with fresh herbs

Fischcremesuppe mit Krevettenwürfeln und Safran, Knoblauch - Pesto Crostini 16.00

Cream of fish soup with shrimp cubes and saffron, garlic - pesto crostini

Ravioli mit Spinat-Ricotta Füllung an Salbeibutter mit gehobeltem Parmesan 28.00

und gerösteten Pinienkernen

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

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

Unser Eiger Burger: Rindfleisch & Raclettekäse, Tomate, Gurke, Zwiebel, Speck 19.00

Our Eiger Burger: with beef & Raclette cheese, tomato, cucumber, onions, bacon



Beilagen können getauscht werden / side dishes may be exchanged

Sautierte Black Tiger Krevetten à la Provençale mit Kräuterbutter und einem Schuss Pernod auf Tagliatelle 38.00

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

Kalbsgeschnetzeltes Berner Art mit Rösti und Gemüsevariation 37.00

Sliced veal Bernese style, Rösti and vegetables

Sautierte Rindsfiletwürfel mit Waldpilzen und Cherrytomaten an Rotweinsauce im Reisring 38.00

Sautéed cubes of beef fillet with wild mushrooms, cherry tomatoes on red wine sauce in rice ring

Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Trutenschinken und Trüffelbrie Bratkartoffeln und Gemüse 47.00

Veal cordon bleu filled with ham of turkey and Brie with truffle, fried potatoes and vegetables

Pouletbrust vom Grill an Curry-Kokossauce, Reis und gratinierte Endivien 29.00

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

Dessert 12.00

4 gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce

4 deep fried apple fritters - with vanilla sauce

Mini Dessert 5.00

Blutorangen Ingwer Parfait mit Grand Marnier

Blood orange & ginger parfait with Grand Marnier

Unsere Weinkarte finden Sie hier -
Preise abzüglich 20% Take away Reduktion

Our wine list you find here

Prices will be 20% reduced for take away



Deklaration der Herkunft unserer Fleischprodukte:

Schwein-Poulet-Kalb: Schweiz / Entenleber: Frankreich /Krevetten: Vietnam (Zucht) / Rind: Argentinien

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

Familie Stähli von Allmen, Hotel Eiger Mürren AG, Aegerten 1079c, 3825 Mürren - www.hoteleiger.com - Take away Wi 20-21