

# Menü „Eigernordwand“

## Pour commencer

Duett von hausgemachter Entenleberterrine  
mit schwarzem Trüffel und mit Feigen und Champagner,  
serviert mit Portweingelee und würziger Mini-Rotweibirne

*Duo de terrines de foie de canard faites maison*

*aux truffes noires et aux figues et champagne,*

*servi avec gelée au vin de Porto et petite poire au vin rouge épicé*

Duet of homemade duck liver terrine with black truffle

and with figs & champagne,

served with port wine jelly and small red wine pear

## Voyage de Lauterbrunnen

Tom Ka Gai - mit Kokosmilch und Poulet - pikant

*Tom Ka Gai - au lait de noix de coco et poularde - épicé*

Tom Ka Gai - with coconut milk and chicken - spicy

## Arrivée a Mürren

Tagliatelle an weisser Trüffelrahmsauce mit gehobeltem schwarzen Trüffel

*Tagliatelle à la crème de truffes blanches et aux truffes noires râpées*

Tagliatelle with white truffle cream sauce and shaved black truffle

## 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

Hirschentrecôte vom Grill mit sautierten Waldpilzen an Wildjus

Rösti und Gemüse

*Entrecôte de cerf grillée aux champignons des bois sautés et jus de gibier*

*Rösti et légumes*

Grilled venison entrecote with sautéed wild mushrooms on game gravy

Rösti and vegetables

## En terminant vers le sommet de la Jungfrau

Kleine Käsevariation / *Petite variation de fromage* / Small cheese selection

*oder / ou / or*

Süsse Überraschung / *Dessert surprise* / Sweet surprise

## Wine & Dine

Sandemann

Port weiss

4cl CHF 8.00

Spiezer Cuvée

Rosé

«va bene»

1 dl CHF 7.50

Sauvignon Blanc

Nadine Saxer

1 dl CHF 8.00

Bestué

1 dl CHF 8.00

Malvoisie

Le Primat

les Fils Maye

1 dl CHF 8.00

## 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

Kleine Käsevariation zusätzlich zum Dessert

*Petite variation de fromage en plus du dessert*

Cheese selection in addition to dessert

Menü-Änderungen werden separat berechnet. / *Changements de menu sont facturés séparément.*

Menu changes are charged separately.

CHF




69.00

82.00


95.00

+ 9.00



## Salate / Salads

		CHF
Grüner Blattsalat mit Croutons an French Dressing <i>Laitues panachées aux croûtons à la sauce française</i> Mixed leaf salad 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 lettuce on balsamic and honey dressing		13.50 * 9.50
Nüsslisalat mit Speckstreifen und Ei an French Dressing <b>ODER</b> mit sautierten Waldpilzen an French Dressing <i>Salade de mâche au lard et à l'œuf à la sauce française</i> <b>OU</b> aux champignons sauvages sautés à la sauce française Field salad with bacon strips and egg on French dressing <b>OR</b> with sautéed wild mushrooms on French dressing		15.00 17.00

## Suppen / Soups

Feine Tomatencremesuppe mit Blätterteiggebäck <i>Crème fine de tomates avec biscuit de mille-feuilles</i> Cream of tomato soup with puff pastry biscuit		11.00
Tom Ka Gai - mit Kokosmilch und Poulet - pikant <i>Tom Ka Gai - au lait de noix de coco et à la poularde - épicé</i> Tom Ka Gai - with coconut milk and chicken – spicy		15.00

## Vorspeisen / Starters

Duett von hausgemachter Entenleberterrine mit schwarzem Trüffel und mit Feigen und Champagner, serviert mit Portweingelee und würziger Mini-Rotweinbirne <i>Duo de terrines de foie de canard faites maison aux truffes noires et aux figues et champagne,</i> <i>servi avec gelée au vin de Porto et petite poire au vin rouge épicé</i> Duet of homemade duck liver terrine with black truffle and with figs & champagne, served with port wine jelly and small red wine pear		31.00
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 toasted bread		27.00 als HG 37.00
+ Pommes Frites		+ 6.50
Tagliatelle an weisser Trüffelrahmsauce mit gehobelten schwarzen Trüffel <i>Tagliatelle à la crème de truffes blanches et aux truffes noires râpée</i> Tagliatelle with white truffle cream sauce and shavings of black truffle		29.00 als HG 42.00
Blätterteig mit Ziegenkäse, Birnen, Feigen und Honig auf Salaten <i>Pâte feuilletée au fromage de chèvre, poires, figes et miel sur des salades</i> Puff pastry with goat cheese, pears, figs and honey served on salad		19.00

## Vegetarisch / Vegetarian

CHF

Kürbis Tarte Tatin mit sautierten Waldpilzen

Spiezer Weissweinrisotto

Tarte Tatin de potiron aux champignons des bois sautés,

Risotto au vin blanc de Spiez

Pumpkin Tarte Tatin with sautéed wild mushrooms

Spiezer white wine risotto



31.00

Kichererbsen Fusilli an einer hausgemachten Pesto mit Champignons,  
Zucchini, Peperoni und Zwiebeln an Olivenöl

Fusilli aux pois chiche à la sauce pesto fait maison aux champignons, courgettes,  
poivrons et oignons à l'huile d'olives

Chickpea fusilli on a homemade pesto with champignons, zucchini,  
sweet peppers and onions with olive oil



26.00

Brickteig mit Datterini-Tomaten, Basilikum und Tofu auf Gemüse Ebly

Pâte à brick aux tomates Datterini, basilic et tofu sur Ebly aux légumes

Brick pastry with Datterini tomatoes, basil and tofu on Ebly with vegetable



28.00

## Fisch / Fish

Gebratenes Lachsfilet im Brickteig an Sauerampfersauce,

Spiezer Weissweinrisotto und Gemüse

Filet de saumon rôti en pâte à brick à la sauce à l'oseille,

Risotto au vin blanc de Spiez et légumes

Pan-fried salmon fillet in Brick pastry with sorrel sauce, "Spiezer" white wine  
risotto and vegetables

39.00

Sautierte Black Tiger Krevetten provenzalische Art auf Tagliatelle


Crevettes Black Tiger sautées à la provençale sur tagliatelle


Sautéed black tiger prawns Provençale style on tagliatelle

43.00

\* 35.00

\* = Kleine Portion / *portion petite* / small portion

 = Vegetarisch / *végétarien* / vegetarian

 = Vegan / *vegan* / vegan

## Fleisch / Meat

CHF

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an Rahmsauce mit Champignons  
und Zwiebeln, Rösti und Gemüse 39.00  
\*34.00

*Emincé de veau zurichoise aux champignons et oignons à la crème, rösti et légumes*  
Sliced veal Zurich style on a cream sauce with mushrooms and onions,  
Rösti and vegetables

Hirschentrecôte vom Grill mit sautierten Waldpilzen an Wildjus,  
Rösti und Gemüse 44.00

*Entrecôte de cerf grillée aux champignons des bois sautés et jus de gibier, rösti et légumes*  
Grilled venison entrecote with sautéed wild mushrooms on game gravy  
Rösti and vegetables

Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Raclettekäse und Schwarzwaldschinken  
Pommes Frites und Gemüse 48.00

*Cordon bleu de veau farci au raclette et au jambon de la Forêt-Noire, pommes frites et légumes*  
Cordon Bleu of veal filled with Raclette cheese and Black Forest ham  
French fries and vegetables

Rindsentrecôte vom Grill mit Roquefortsauce **ODER** Kräuterbutter 52.00  
Tagliatelle an Pesto-Olivenöl, dazu Gemüse \*44.00

*Entrecôte de bœuf grillée à la sauce au roquefort **OU** au beurre aux herbes*  
Tagliatelle à l'huile d'olives au pesto, légumes

Grilled beef entrecôte with Roquefort sauce **OR** herb butter  
Tagliatelle with pesto olive oil, vegetables

Grilliertes Rindsfilet (Canada Black Angus) an Trüffeljus 64.00  
auf Grillgemüse und mit Dauphine Kartoffeln

*Filet de bœuf grillé (Canada Black Angus) au jus de truffes sur légumes grillés et pommes Dauphine*  
Grilled fillet of beef (Canada Black Angus) with truffle gravy  
on grilled vegetables with Dauphine potatoes

Eiger DGI - Rindsfilet-Burger mit Tomaten, Rucola, gehobeltem Parmesan  
und Trüffelmayonnaise, serviert mit Pommes frites 49.00

*Eiger DGI Burger au filet de bœuf, tomates, roquette, parmesan râpé et mayonnaise aux truffes,  
servie avec Pommes frites*

Eiger DGI Beef fillet burger with tomatoes, rocket, shaved Parmesan  
and truffle mayonnaise, served with French fries

Pouletbrust vom Grill mit Cantadou-Rahmsauce, Pilawreis und Gemüse 29.50

*Suprême de poularde grillée à la crème au Cantadou, riz pilav et de légumes*

Grilled chicken breast with Cantadou cream sauce, pilav rice and vegetables

# Fondue

Unser traditionelles Käsefondue  
Fondue au fromage traditionnel  
Traditional Swiss cheese fondue



CHF  
26.00

+ mit Kartoffeln, Essiggurken und Zwiebeln  
+ avec pommes de terre, cornichons et oignons  
+ with potatoes, pickles and onions



29.50

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

### Châteaubriand

Doppeltes Filetsteak vom Rind in Senf-Kräutermantel (2 Services)  
mit saisonalem Gemüse, Thymianjus und Béarnaisesauce,  
mit Beilage Ihrer Wahl

Double filet de bœuf en manteau de moutarde et d'herbes (en deux services)  
avec légumes, sauce béarnaise et jus de thym, avec votre choix d'accompagnement

Double fillet of beef steak coated with mustard and herbs (with second helping)  
with seasonal vegetables, béarnaise sauce and thyme gravy  
with your choice of side dish

Preis pro Person / Prix par personne / Price per person

74.00

### Rindsfilet Rossini

Doppeltes Rindsfilet in Senf-Kräutermantel (2 Service)  
mit hausgemachter Entenleber-Terrine auf Toastbrot mit Trüffeljus,  
mit Beilage Ihrer 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, avec votre choix d'accompagnement

Double fillet of beef Rossini coated with mustard and herbs (with second helping)  
with homemade duck liver terrine, toast bread with truffle gravy  
with your choice of side dish

Preis pro Person / Prix par personne / Price per person

82.00

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

...Poulet-, Rind- und Kalbfleischstreifen

mit Beilagen, Früchten, Saucen und Pommes Frites oder Reis

...avec bouillon, servie avec différentes viandes, un grand choix de garnitures, de fruits,  
de sauces et pommes frites ou riz

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

Preis pro Person / Prix par personne / Price per person

64.00

+ \*Krevetten / \*crevettes / \*shrimps

pro Person / par personne / per person

+ 8.00

## Desserts

CHF

Gebackene Apfelkuchlein 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- und Erdbeerglace

+ *avec glacé à la vanille et aux fraises*

+ *with vanilla and strawberry ice cream*

13.00

Trilogie von Beeren: 18.50

Beeren-Mille-Feuille, Beeren-Quark und Beeren-Gratin mit Zimtglace

*Trilogie de baies: mille-feuille de baies, fromage blanc aux baies et gratin de baies avec glace à la cannelle*

Berry Trilogy:

Berry Mille Feuille, berry curd and berry gratin with cinnamon ice-cream

Schokoladenfondant mit Kokosnussglace 14.00

*Fondant au chocolat avec glace aux noix de coco*

Chocolate fondant with coconut ice cream

## Unsere Minidesserts

### Nos mini desserts

### Our mini desserts

Crème Brûlée

Tiramisu

Dunkles Toblerone Schokoladenmousse

Orangen Parfait mit Grand Marnier

Beeren-Gratin mit Zimtglace

einzel je 6.50

each per 6.50

*Crème brûlée*

*Tiramisu*

*Mousse au chocolat noir de Toblerone*

*Parfait à l'orange au Grand Marnier*

*Gratin de baies avec glace à la cannelle*

Trianon

3 aus 5

3 out of 5

CHF 17.00

Crème brûlée

Tiramisu

Chocolate mousse of dark Toblerone

Parfait of oranges with Grand Marnier

Berry Gratin with cinnamon ice cream

Alle fünf

All five

CHF 25.00

## Käsevariation / Cheese selection

CHF

Fünf lokale und internationale spezielle Käsesorten	16.50
Variation de fromage avec cinq sortes de fromage spéciales	* 12.50
Cheese selection with five local and international cheese	

\* = Kleine Portion / portion petite / small portion

## Glacekarte / Ice-cream

<b>Coffee Time</b>	7.50
1 Kugel Glace nach Wahl mit einem Espresso	
1 boule de glace selon votre choix et un café expresso	
Your choice of 1 scoop of ice-cream with a cup of expresso	
<b>Coffee Time Minidessert</b>	9.00
1 Minidessert nach Wahl mit einem Espresso	
1 mini dessert selon votre choix et un café expresso	
Your choice of 1 mini dessert with a cup of expresso	
<b>Coupe Schilthorn*</b>	12.50
Schokolade-, Erdbeer- und Vanilleglace	mini 9.50
Glace au chocolat, aux fraises et à la vanille	
Chocolate, strawberry and vanilla ice-cream	
<b>Coupe Eiger*</b>	12.50
Walnuss- und Vanilleglace mit karamellisierten Walnüssen	mini 9.50
Glace aux noix et à la vanille aux noix caramélisées	
Walnut and vanilla ice-cream with caramelized walnuts	
<b>Coupe Mönch*</b>	12.50
Caramel- und Vanilleglace mit Caramelsauce	mini 9.50
Glace au caramel et à la vanille avec sauce au caramel	
Caramel and vanilla ice-cream with caramel sauce	
<b>Coupe Jungfrau*</b>	12.50
Vanilleglace mit heißen Beeren	mini 9.50
Glace à la vanille aux baies chaudes	
Vanilla ice-cream with hot berry mix	
<b>Coupe Baileys*</b>	14.50
Café-, Walnuss- und Vanilleglace mit Baileys	mini 11.50
Glace au café, aux noix et à la vanille au Baileys	
Coffee, walnut and vanilla ice-cream with Baileys	
<b>Coupe Danemark*</b>	12.50
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce	mini 9.50
Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaud	
Vanilla ice-cream with warm chocolate sauce	

### Eiger Eis Café

Cremig gerührtes Café- und Vanilleglace mit Rahm und Kirsch 14.50  
*Glace au café et vanille mélangé avec un gout de Kirsch Chantilly* ohne Kirsch 12.50  
Creamy stirred coffee and vanilla ice cream with whipped cream  
and cherry schnapps

### Black Pearl

Kokosnuss Sorbet mit dunklem Rum 13.50  
*Sorbet à la noix de coco et au rhum brun* mini 10.50  
Coconut sorbet with dark rum

### Gloria

Zitronensorbet mit Limoncello 13.50  
*Sorbet de citron avec limoncello* mini 10.50  
Lemon sorbet with limoncello

### Felicia

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

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

## Unsere Glacesorten

### Notre sélection de glaces

### Our ice-cream sélection

pro Kugel 4.20  
mit Rahm +2.00

Glacenment\*: Erdbeere, Zitrone, Schokolade, Joghurt Waldbeere, Caramel, Kaffee, Kokosnuss  
Carte d'Or: Vanille, Baumnuss, Mango-Passionsfrucht

Glacenment\*: Fraise, citron, chocolat, yaourt aux baies des bois, caramel, café, noix de coco  
Carte d'Or: Vanille, noix, mangue-fruit de la passion

Glacenment\*: Strawberry, lemon, chocolate, forest berry yogurt, caramel, coffee, coconut,  
Carte d'Or: Vanilla, walnut, mango-passionfruit

Laktosefrei und vegan: Erdbeere, Zitrone, Kokosnuss  
*Sans lactose et végan: fraise, citron, noix de coco*  
Lactose-free and vegan : Strawberry, lemon, coconut

\*Glacenment : frisch gepflückte Früchte und reinste Zutaten aus der Schweiz und der Region.  
NATUR PUR! Keine Konservierungs- und Farbstoffe. Hergestellt in Thun by TRANSfair.

\*Glacé : des fruits fraîchement cueillis et des ingrédients purs provenant de Suisse et de la région.  
NATURE PUR ! Pas de conservateurs ni de colorants. Produit à Thun by TRANSfair.

\*Glacenment : freshly picked fruit and the purest ingredients from Switzerland and the region.  
NATURE PURE! No preservatives or colourings. Made in Thun by TRANSfair.