

Snacks

	CHF
Eiger Plättli mit Rohessspeck, Gimmelwalder Trockenwurst & Mürrner Hobelkäse <i>Assiette de lard cru, saucisson sec de Gimmelwald et fromage râpé de Mürrren</i> Plate with raw bacon, dried sausage from Gimmelwald and thinly sliced cheese from Mürrren	23.00
Warmes Panini mit Schinken und Käse, Salatbouquet <i>Panini chaud au jambon et fromage, bouquet de salade</i> Warm panini with ham and cheese, salad bouquet	16.00
Warmes Panini mit getrockneten Tomaten und Mozzarella, Salatbouquet <i>Panini chaud au tomates séchées et mozzarella, bouquet de salade</i> Warm panini with dried tomatoes and mozzarella, salad bouquet	16.00
Warmes Panini mit Poulet und Pesto, Salatbouquet <i>Panini chaud au poulet et pesto, bouquet de salade</i> Warm panini with chicken and pesto, salad bouquet	17.50
Baguette Sandwich mit geräuchertem Lachs und Meerrettich <i>Baguette sandwich avec saumon fumé et raifort</i> Baguette sandwich with smoked salmon and horseradish	14.00



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, honey dressing	13.50 * 9.50
Nüsslisalat mit Speckstreifen und Ei an French Dressing ODER mit sautierten Waldpilzen an French Dressing <i>Salade de mâche au lard et à l'œuf à la sauce française</i> <i>OU aux champignons sauvages sautés à la sauce française</i> Field salad with bacon strips and egg on French dressing OR with sautéed wild mushrooms on French dressing	15.00 17.00
Unsere Eiger Winterschüssel: marktfrische Salate mit sautierten Champignons, Pouletwürfeln, Mürrner Bergkäse und Baumnüssen an French Dressing <i>Notre salade hivernale «Eiger»: laitues fraîches du marché aux champignons sautés, cubes de poularde fromage montagnard de Mürrren et noix à la sauce française</i> Our Eiger winter bowl: fresh leaf salad with, sautéed mushrooms, chicken cubes, Mürrren mountain cheese and walnuts on French dressing	22.00



Suppen



Feine Tomatencremesuppe mit Blätterteiggebäck <i>Crème fine de tomates avec biscuit de mille-feuille</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

Hauptgänge

	CHF
Unser Eiger Burger: Rindfleisch und Raclettekäse, Tomate, Essiggurke und Zwiebeln mit kleinem Salat ODER mit Pommes Frites (optional mit Spiegelei +CHF 2.-) Notre Eiger Burger: à la viande de bœuf et au fromage Raclette, tomate, cornichon, oignons, avec petite salade OU avec pommes frites (optionnelle avec œuf au plat + CHF 2.-) Our Eiger Burger: beef & Raclette cheese, tomato, pickle, onions, with small salad OR with French fries (optional with fried egg +CHF 2.-)	28.00
Hörnli mit hausgemachter Tomatensauce <i>Pâtes avec sauce tomates maison</i> Swiss pasta with homemade tomato sauce	 16.00
Hörnli mit Ghacktem (Rindfleisch) serviert mit Apfelmus <i>Pâtes à la sauce bolognaise et servie avec purée de pommes</i> Swiss pasta with homemade Bolognese sauce and served with apple compote	21.00
Kichererbsen Fusilli an einer hausgemachten Pesto mit Champignons, Zucchetti, Peperoni und Zwiebeln an Olivenöl <i>Fusilli aux pois chiche à la sauce pesto fait maison aux champignons, courgettes, poivrons et oignons à l'huile d'olives</i> Chickpea fusilli on a homemade pesto with champignons, zucchini, sweet peppers and onions with olive oil	 26.00
Sautierte Black Tiger Krevetten provenzalische Art auf Tagliatelle <i>Crevettes Black Tiger sautées à la provençale sur tagliatelle</i> Sautéed black tiger prawns Provençale style on tagliatelle	43.00 * 35.00
Pouletbrust vom Grill an Cantadou-Rahmsauce, Pilawreis und Gemüse <i>Suprême de poularde grillée à la crème au cantadou, riz pilav et légumes</i> Grilled chicken breast with Cantadou cream sauce, pilaf rice and vegetables	29.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an einer Rahmsauce mit Champignons und Zwiebeln, Rösti und Gemüse <i>Emincé de veau zurichoise aux champignons et oignons à la crème, rösti et légumes</i> Sliced veal Zurich style on a cream sauce with mushrooms and onions, Rösti and vegetables	39.00 * 34.00

Fondue

Unser traditionelles Käsefondue <i>Fondue au fromage traditionnel</i> Traditional Swiss cheese fondue	 26.00
+ mit Kartoffeln, Essiggurken und Zwiebeln <i>+ avec pommes de terre, cornichons et oignons</i> + with potatoes, pickles and onions	 29.50

- * = Kleine Portion/ *portion petite* / small portion
-  = vegetarisch / *végétarien* / vegetarian
-  = vegan/ *végan* / vegan

Fleischdeklaration: Poulet: Schweiz, Rindfleisch: Kanada, Schwein: Schweiz, Kalb: Schweiz Krevetten: Vietnam (Zucht), Lachs: Norwegen, Hirsch: Neuseeland
Salami, Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Schinken (*Vorderschinken): hergestellt in der Schweiz

Desserts

	CHF
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	14.00
Emmentaler Meringue mit Rahm <i>Meringue d'Emmental Chantilly</i> 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	8.00 13.00
Schokoladenfondant mit Kokosnussglace <i>Fondant au chocolat avec glace aux noix de coco</i> Chocolate fondant with coconut ice cream	14.00

Unsere Mini Desserts

- o Crème Brûlée einzeln je 6.50
each 6.50
- o Tiramisu
- o Dunkles Toblerone Schoggimousse / Mousse au chocolat noir de Toblerone /
Chocolate mousse of dark Toblerone Trianon 3 aus 5
3 out of 5
CHF 17.00
- o Orangen Parfait mit Grand Marnier / Parfait d'oranges au Grand Marnier /
Parfait of oranges with Grand Marnier Alle fünf
all five
CHF 25.00
- o Beerengratin mit Zimtglace / Gratin de baies avec glace à la cannelle /
Berry gratin with cinnamon ice cream

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

Coffee Time - 1 Kugel Glace nach Wahl mit einem Espresso <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	7.50
Coupe Eiger - Walnuss- und Vanilleglace 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 Vanilleglace 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 - Vanilleglace 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 Danemark - Vanilleglace 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 Vanilleglace mit Rahm und Kirsch <i>Glace au mocca 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

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