

Vorspeisen

Starters

-  **Grüne knackige Blattsalate** 10.50
Green leaf salad
-  **Gemischter Salat** 12.50
Mixed salad

Suppen

Soups

-  **Kräftige Rinder-Kraftbrühe mit Gemüse und hausgemachtem Blätterteiggebäck** 9.50
Clear beef broth with vegetables and puff pastry
-  **Klassische Hummercremesuppe mit Cognac** 12.50
Lobster soup with cognac

Kalte Gerichte

Cold dishes

- Gebeizter Graved Lachs mit Senf-Dillsauce, Toast & Butter** 28.–
Graved salmon, mustard and dill sauce, toast & butter
- Vorspeisenvariation** 28.–
Schweizer Trockenfleisch, Ballenbergwurst, Terrine, Pastete, Weich- und Hobelkäse
Glacier plate
Dried meat, smoked sausage, terrine, paté and chipped mountain cheese

Fleischloser Genuss

Vegetarian dishes

-  **Gemüselasagne aus dem Ofen mit hausgemachter Tomatensauce** 28.–
Vegetable lasagna with tomato sauce
-  **Gemüse-Rösti mit Gemüse-Mix und rezentem Käse überbacken** 28.–
Hash browns with vegetable mix and cheese 22.–
-  **Original Masala Thai Curry mit gebratenem Tofu und Basmati-Reis** 28.–
Original Masala Thai curry with fried tofu and basmati rice
-  **Klassische Chäsknöpfli mit Grindelwalder Bergkäse** 28.–
Cheese button with mountain cheese from Grindelwald

Klassische Hauptgerichte

Classic main dishes

- Rösti «Crystal» mit Vorderschinken & Käse überbacken mit Speck, Zwiebeln und einem gebratenen Spiegelei** 36.–
30.–
Hash browns baked with shoulder ham & cheese; with bacon, onions and a fried egg
- Älplermaggenen mit Kartoffeln, Speck und Grindelwalder Bergkäse** 28.–
Älplermagrone with potatoes, bacon and Grindelwald mountain cheese
- ATC Klassisches Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Rösti und Gemüse** 44.–
Beef fillet Stroganov, hash browns, vegetable garnish
- ATC Geschnetzeltes Kalbfleisch nach «Zürcher Art» mit Rösti und Gemüse** 44.–
Minced veal with mushroom cream sauce, hash browns, vegetable garnish
- Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit knusprigen Pommes Frites und Gemüse** 44.–
Breaded veal escalopes, chips, vegetable garnish
- ATC Seeteufelmedaillons und Riesencrevetten vom Grill mit Safransauce und Basmati-Reis** 41.–
Grilled angler fish and giant prawns with saffron sauce and basmati rice
- ATC Gegrilltes Entrecôte vom Rind mit Salatgarnitur, Melone und Kräuterbutter** 45.–
Sirloin steak with salad garnish, melon and herb butter
- ATC Filetsteak vom Rind mit Whiskysauce «Ice label», Röstikroketten und Gemüsegarnitur** 48.–
20m
Beef fillet steak with "ice label" whisky sauce, potato croquettes, vegetable garnish

Schweizer Käsefondue

Swiss cheese fondue

- ATC Klassisches Käsefondue mit Pickels und Schweizer Kartoffeln** 34.–
Cheese fondue classic: bread and potatoes in their skins, pickles

Kinderteller

Children's menu

- Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Gemüse** 28.–
Breaded veal escalope, chips, vegetables

Tavolata / family special

Tavolata / family special

- Für 2 Erwachsene und 2–3 Kinder** 120.–
1 Schüssel Salat, 1 grosses Brett mit Chäsknöpfli, Berner Rösti und Älplermaggenen, 1 PET 1.5 l
5 Frozen Yoghurt inkl. Topping: m&m's, Gummibärli, Schoggistreussel, eingelegte Kirschen

Offenausschank

Open table water

Gletscherwasser, Trinkwasser mit / ohne Kohlensäure	5 dl	6.50
Glacier water, drinking water sparkling or still	1 l	9.50





Flaschen

Bottles

Gletscherwasser, Trinkwasser mit / ohne Kohlensäure	5 dl	6.50
Glacier water, drinking water sparkling or still		
Orangensaft	3.3 dl	6.50
Orange juice		
Eistee Lemon / Peach	5 dl	6.50
Lemon / peach ice tea		
Coca-Cola, Sprite, Fanta	4.5 dl	6.50
Coca-Cola, Sprite, Fanta		
Apfelschorle	5 dl	6.50
Apple spritzer		
Rivella Rot / Blau	5 dl	6.50
Rivella red / blue		
Tonic Water	2 dl	5.50
Tonic water		

Warme Getränke

Hot Drinks

Kaffee, Espresso, Schale, Tee		4.50
Coffee, espresso, coffee with milk, tea		
Doppelter Espresso		6.80
Espresso double		
Cappuccino		5.-
Cappuccino		
Latte Macchiato		6.-
Latte macchiato		
Kaffee Melange		6.-
Coffee with whipped cream		
Schokolade Melange		6.-
Hot chocolate with whipped cream		
Schokolade, Ovomaltine		4.50
Chocolate, Ovomaltine		
Milch kalt oder warm		3.50
Hot or cold milk		
Apfelpunsch		5.-
Apple punch		
 Coretto Grappa		7.-
Coretto Grappa		
 Kaffee Fertig, Kaffee Luz	2 cl	7.-
Kaffee Fertig, Kaffee Luz		
 Kaffee Bailey's	2 cl	9.50
Coffee Bailey's		
 Irish Coffee	2 cl	9.50
Irish coffee		
 Glühwein, Jägertee	2 dl	7.50
Mulled wine, Jäger tea		

Special / Empfehlung

Special / Recommendations

 Jungfrau Coffee - Williams Jungfrau coffee - Williams	2 cl	9.50
Top of Europe Coffee - Caramel Top of Europe coffee - caramel	2 cl	8.90
 Heisse Schokolade mit Rum & Rahm Hot chocolate with rum & whipped cream	2 cl	9.50

Biere

Beers



Rugenbräu Spezial hell / dunkel Rugenbräu Spezial pale / dark	3.3 dl	5.90
Rugenbräu Panaché Rugenbräu Panaché	3.3 dl	5.90
Rugenbräu alkoholfrei Rugenbräu alcohol-free	3.3 dl	5.90
Rugenbräu Lager Rugenbräu Lager	5 dl	6.90

Spirituosen

Spirits



Appenzeller – 29 Vol % Appenzeller – 29% ABV	4 cl	7.–
Fernet – 42 Vol % Fernet – 42% ABV	4 cl	7.–
Swiss Vodka Xellent – 40 Vol % Swiss Vodka Xellent – 40% ABV	4 cl	9.–
Vodka Smirnoff– 40 Vol % Vodka Smirnoff – 40%ABV	4 cl	8.–
Gordon's Gin – 37.5 Vol % Gordon's Gin– 37.5% ABV	4 cl	8.–
Bailey's Irish Cream – 17 Vol % Bailey's Irish Cream – 17% ABV	4 cl	7.–
Vieille Prune – 41 Vol % Vieille Prune – 41% ABV	2 cl	10.–
Urschwyzer Kirsch – 40 Vol % Urschwyzer Kirsch– 40% ABV	2 cl	6.50
Williamine Morand – 43 Vol % Williamine Morand – 43% ABV	2 cl	6.50
Grappa Elisi, Berta – 43 Vol % Grappa Elisi, Berta – 43% ABV	2 cl	8.–
Ballantines – 40 Vol % Ballantines – 40% ABV	4 cl	9.–
Chivas regal 12 yrs old – 40 Vol % Chivas Regal 12 yrs old – 40% ABV	4 cl	13.–
Cognac Courvoisier VSOP – 40 Vol % Cognac Courvoisier VSOP – 40% ABV	2 cl	9.–
Cognac Fontpinot XO – 41 Vol % Cognac Fontpinot XO – 41% ABV	2 cl	9.–

Flaschenweine auch im Offenausschank

	1 dl	2.5 dl	5 dl	7.5 dl
Prosecco Spumante San Pietro DOC Prosecco – IT, Gemin	8.–			47.50
Chardonnay de Genève AOC «Peissy» Weiss – CH, La Cave de Genève	5.80	14.–	28.–	39.50
Spiezer Riesling-Sylvaner AOC Regionale Spezialität	6.50	15.80	31.–	36.50
Pinot Grigio Ovivo Weiss – IT, Venezia Giulia	5.50	13.30	26.50	37.50
«Red» Blaufränkisch, Zweigelt & St. Laurent Rot – AT, Gernot Heinrich, Gols, Niederösterreich	5.60	13.50	27.–	38.50
Primitivo Notte Rossa IGT Rot – IT, Puglia, Salento	6.–	14.50	29.–	42.–
Spiezer Blauburgunder AOC Rot – CH, Regionale Spezialität	6.50	15.80	31.–	48.–
Epesses rouge AOC «Les Fleurines» Rot – CH, Obrist, Vaud	5.80	14.–	28.–	39.50
Ch. Tronquoy-Lalande Rot – FR, Cru bourgeois St. Estephe, Bordeaux	7.70	19.–	37.50	54.–

Champagner

Bollinger «Speciale Cuvée» Brut Champagne, Epernay			7.5 dl	95.–
Louis Roederer «Cristal» Champagne, Reims			7.5 dl	390.–

Unsere Hausweine «Top of Europe»

	1 dl	2.5 dl	5 dl	7.5 dl
Fendant Valais AOC Weiss – CH, Caves Orsat, Martign, Valais	5.50	13.30	26.50	37.50
Dôle, Pinot noir Rot – CH, Caves Orsat, Martign, Valais	5.60	13.50	27.–	38.50
Rosé de Goron Rosé – CH, Caves Orsat, Martign, Valais	5.30	12.80	25.50	

Weisswein Schweiz

Petite Arvine du Valais AOC «Primus classicus» Caves Orsat, Valais			7.5 dl	44.–
Dézaley AOC Grand Cru «Grottes des Moines» Georges Fonjallaz, Vaud			7 dl	48.–

Weisswein Italien

Vermentino Toscana IGT Perolla, Toscana			7.5 dl	45.–
---	--	--	--------	-------------

Rotwein Schweiz

Humagne rouge du Valais AOC «Primus classicus» Caves Orsat, Valais	7.5 dl	44.–
Malanser Pinot Noir Cottinelli, Graubünden	7.5 dl	48.–
Spiezer Blauburgunder AOC Regionale Spezialität	7.5 dl	48.–
Epesses rouge AOC «Les Fleurines» Obrist, Vaud	7.5 dl	39.50

Rotwein Italien

Primitivo Notte Rossa IGT Puglia, Salento	7.5 dl	42.–
Morellino di Scansano Riserva DOCG Poggia la Mozza, Grosseto, Toscana	7.5 dl	57.–
Brunello di Montalcino DOCG Ila Poggio Salvi, Biondi Santi, Toscana	7.5 dl	96.–

Rotwein Argentinien

Malbec Reserva «Kaiken» Montes SA, Mendoza	7.5 dl	38.50
--	--------	--------------

Rotwein Frankreich

Ch. Tronquoy-Lalande Cru bourgeois St. Estephe, Bordeaux	7.5 dl	54.–
Gevrey Chambertin AC Henri de Villamont, Côte de Nuits	7.5 dl	65.–
Château Siran Grand Cru exeptionel Margaux, Bordeaux	7.5 dl	95.–
Château Rol Valentin Grand Cru St. Emilion, Bordeaux	7.5 dl	125.–
Château Cos d'Estournel 2 ^{eme} Cru classé St. Estephe, Bordeaux	7.5 dl	188.–

Rotwein Spanien

Rioja Reserva DO «Las Flores»	7.5 dl	45.–
--------------------------------------	--------	-------------

RESTAURANT CRYSTAL JUNGFRAUJOCH

T +41 33 828 78 88 · gletscherrestaurant@jungfrau.ch



Restaurant Crystal Jungfraujoch

Lob, Kritik und Anerkennung nehmen wir gerne entgegen
unter gletscherrestaurant@jungfrau.ch. **Danke für Ihr Feedback.**