



Willkommen Lieber Gast

UNSERE PASSION

DIE EIGERNORDWAND
«ANSPRUCHSVOLL - HERAUSFORDERND - FACETTENREICH»

GESCHÄTZTER GAST

HERZLICH WILLKOMMEN IM BERGRESTAURANT EIGERNORDWAND.
DIESE DREI KRÄFTIGEN BEGRIFFE SAGEN VIEL AUS, DAHER HABEN
AUCH WIR UNS DIESE ALS ORIENTIERUNG & MOTIVATION ZUM
VORBILD GENOMMEN.

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN MIT GUTEM AUS KÜCHE UND
KELLER.

TAG FÜR TAG GEBEN WIR UNSER BESTES, DAMIT IHR AUFENTHALT
UNVERGESSLICH WIRD UND
SIE SICH NACH «STRICH UND FADEN» VERWÖHNT FÜHLEN.

GERNE **UNTERSTÜTZEN** WIR DICH BEI DER PLANUNG, SEI ES EIN
AUSFLUG ODER EINEM ANDEREN EVENT.
ZÖGERE NICHT UND LASSE UNS DAS GEWÜNSCHTE, **INDIVIDUELLE**
ANGEBOT FÜR DICH ZUSAMMENSTELLEN.

WIR **FREUEN** UNS, DICH ZU BEGRÜßEN UND WÜNSCHEN
DIR VIEL SPASS BEIM SCHÖNSTEN DING DES LEBENS,
ESSEN & TRINKEN

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEEN UND /
ODER INTOLERANZ AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIERT DICH UNSERE
MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

MICO GABRIEL
GASTGEBER KÜCHENCHEF

SOWIE DAS GESAMTE
EIGERNORDWAND-TEAM

Willkomme Lieber Gast



UNSERE PASSION

FLEISCH & FISCH HERKUNFTSDEKLARATION

WIR LEGEN GROSSEN WERT AUF ARTGERECHTE TIERHALTUNG UND QUALITATIV HOCHSTEHENDE FLEISCH- UND FISCHPRODUKTE. AUS DIESEN GRÜNDEN BEZIEHEN WIR UNSERE PRODUKTE VON LIEFERANTEN, WELCHE UNSEREN QUALITÄTSNORMEN GERECHT WERDEN UND WELCHEN WIR UNSER VOLLES VERTRAUEN SCHENKEN KÖNNEN. IN DIESEM SINNE WÜNSCHEN WIR IHNEN GUTEN APPETIT UND EINEN TOLLEN AUFENTHALT BEI UNS IM RESTAURANT EIGERNORDWAND.

MÖCHTEST DU **TEILEN**? KEIN PROBLEM, WIR VERRECHNEN CHF 7.00 PRO ZUSÄTZLICHEN TELLER. **BEILAGEN WECHSELN**? AUCH KEIN PROBLEM, HIER VERRECHNEN WIR CHF 5.00.

DIE **WARTEZEIT ÜBERBRÜCKEN**? DANN HOLE DIR EIN GESELLSCHAFTSSPIEL BEI UNS VORBEI.

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEEN UND / ODER INTOLERANZ AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

SHARING CHARGE: CHF 7.00

SIDE DISH CHANGE: CHF 5.00

SUPPLÉMENT POUR PARTAGER UN PLAT : CHF 7.00

CHANGEMENT D'ACCOMPAGNEMENT : CHF 5.00

RIND SCHWEIZ / LACHS NORWEGEN

KALB SCHWEIZ / KÄSE PRODUKTE REGIONAL/SCHWEIZ

POULET SCHWEIZ / FLEISCHERZEIGNISSE SCHWEIZ

SCHWEIN SCHWEIZ

KABELJAU NORDWEST PAZIFIK / GARNELEN VIETNAM/THAILAND

AUCH VEGETARISCH ERHÄLTlich (GLEICHER PREIS)

AUSSI VÉGÉTARIEN (MÊME PRIX) | ALSO VEGETARIAN (SAME PRICE)



AUCH GLUTENFREI ERHÄLTlich (GLEICHER PREIS)

AUSSI SANS GLUTEN (MÊME PRIX) | ALSO GLUTEN FREE (SAME PRICE)



AUCH VEGAN ERHÄLTlich (GLEICHER PREIS) FRAGE UNSER PERSONAL

AUSSI VÉGÉTALIEN (MÊME PRIX) | ALSO VEGAN (SAME PRICE)



PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.
TOUS LES PRIX EN FRANCS SUISSES STATUTAIRE TVA INCLUSE.
ALL PRICES IN SWISS FRANCS STATUTORY VAT INCLUDED

Zinörgel KARTE



FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

KLEINES FRÜHSTÜCK / SMALL BREAKFAST 15.50

BROT, GIPFELI, BUTTER, KONFITÜRE, SCHINKEN- UND KÄSETELLER,
KAFFEE, MILCH ODER TEE, EIN GLAS ORANGENSAFT
BREAD, CROISSANT, BUTTER, JAM, HAM-CHEESEPLATE
COFFEE, MILK OR TEA, A GLASS OF ORANGEN JUICE

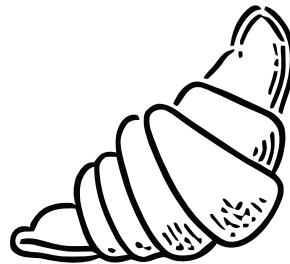


GROSSES FRÜHSTÜCK / BIG BREAKFAST 19.50

BROT, GIPFELI, BUTTER, KONFITÜRE, SCHINKEN- UND KÄSETELLER,
SPECK, SPIEGELEI
KAFFEE, MILCH ODER TEE, EIN GLAS ORANGENSAFT
BREAD, CROISSANT, BUTTER, JAM, HAM-CHEESEPLATE, BACON,
FRIED EGG
COFFEE, MILK OR TEA, A GLASS OF ORANGEN JUICE



**WIR SERVIEREN EUCH VON 09:00 UHR – 10:30 UHR UNSER
FRÜHSTÜCK.**



VorSpeisen KARTE



SUPPEN



GERSTENSUPPE 9.00 / 14.50

ROLLGERSTE MIT GEMÜSEWÜRFELCHEN UND EINER RAHMHAUBE
POTAGE D'ORGE AVEC DES LÉGUMES GARNIE D'UNE CRÈME
FOUETTÉE

BARLEY SOUP WITH VEGETABLES TOPPED WITH A CREAM DOLLOP

MIT RINDSWÜRSTLI «HÜTTENZAUBERLI» + 3.00

AVEC SAUCISSE DE BŒUF

WITH BEEF SAUSAGE

PIKANT GULASCHSUPPE 12.50 / 17.50

RINDFLEISCHWÜRFEL, KARTOFFELN, PEPPERONI UND PAPRIKA

POTAGE DE GOULACHE AUX CUBES DE BŒUF, POMMES DE TERRE,
POIVRONS ET PAPRIKA

GOULASH SOUP WITH BEEF CUBES, POTATOES, BELL PEPPERS AND
PAPRIKA

Vorspeisen KARTE



KALTES

BUNTER BLATTSALAT* 9.00 / 13.00



CROÛTONS UND GERÖSTETEN KERNEN

SALADE VERTE AVEC CROÛTONS ET GRAINES GRILLÉES

MIXED LEAF SALAD WITH CROUTONS AND ROASTED SEEDS

GEMISCHTER SALATTELLER* 11.50 / 14.50



BLATT- & GEMÜSESALATE MIT CROÛTONS UND GERÖSTETEN KERNEN

SALADE MÊLÉE DE SAISON AVEC CROÛTONS ET GRAINES GRILLÉES

MIXED SEASONAL VEGETABLE SALAD WITH CROUTONS AND ROASTED SEEDS

«EIGERNORDWAND» RINDSTATAR 140G 28.00



MIT ESSIGGEMÜSE, KAPERN UND OLIVEN GARNIERT

TARTARE DE BŒUF À LA "HÜTTENZAUBER" SERVI AVEC PAIN

GRILLÉ, LÉGUMES MARINÉS, CÂPRES ET OLIVES

«HÜTTENZAUBER» BEEF TARTARE SERVED WITH TOAST, GARNISHED WITH PICKLED VEGETABLES, CAPERS AND OLIVES

***HAUSGEMACHTE SALATSAUCEN:**

FRANZÖSISCH, ITALIENNE, ESSIG & ÖL

*SAUCE À SALADE FAITES MAISON: FRANÇAISE, ITALIENNE, VINAIGRE & HUILE

*OUR HOMEMADE SALAD SAUCE: FRENCH, ITALIAN, VINEGAR & OIL

Hauptgang KARTE



ZU JEDER ZEIT..

PORTION HOBELKÄSE AUS GRINDELWALD 23.00
PORTION FROMAGE À REBIBES DU GRINDELWALD
CHEESE FROM GRINDELWALD



EIGERNORDWAND TELLER 37.50

GRINDELWALDER BERGKÄSE, TROCKENFLEISCH, ROHSCHINKEN,
TROCKENWURST, ESSIGGEMÜSE UND CHUTNEY
ASSIETTE FROID COMPOSÉ DE FROMAGE DES MONTAGNES DE
GRINDELWALD, VIANDE SÉCHÉE,
LÉGUMES AU VINAIGRE ET CHUTNEY
COLD PLATE WITH MOUNTAIN CHEESE FROM GRINDELWALD,
CURED MEATS, PICKLED VEGETABLES AND CHUTNEY



«EIGERNORDWAND» RINDS BURGER 30.00

NACH HAUSEIGENEM REZEPT
ZWIEBELCONFIT, GRINDELWALDER RACLETTE UND SPECK MIT
COCKTAILSAUCE
HAMBURGER DE BŒUF AVEC OIGNON CONFIT, FROMAGE RACLETTE
DE GRINDELWALD, LARD ET SAUCE COCKTAIL
JUICY BEEF BURGER WITH ONION CONFIT, GRINDELWALD
RACLETTE, BACON AND COCKTAIL SAUCE

ALS XXL 35.00

«GREEN MOUNTAIN BURGER» 28.50

BIO-ERBSEN-PATTY MIT GRINDELWALDER RACLETTE, TOMATEN,
RUCOLA UND COCKTAILSAUCE
HAMBURGER AVEC BOULETTE DE SOJA BIO, RACLETTE DE
GRINDELWALD, TOMATES, ROQUETTE ET SAUCE COCKTAIL
BURGER WITH ORGANIC SOY PEA PATTY, GRINDELWALD RACLETTE,
TOMATOES, ROCKET AND COCKTAIL SAUCE



ALLE BURGER SERVIEREN WIR IN EINEM SESAM BUN UND
MIT POMMES FRITES

NOUS SERVONS TOUS NOS HAMBURGERS DANS UN PAIN DE PLUSIEURS
CÉRÉALES ET DES POMMES FRITES
WE SERVE ALL BURGERS IN A MULTIGRAIN BUN AND WITH FRIES

Hauptgang KARTE



RÖSTI & KÄSE

RÖSTI «EDELWEISS» 25.50



MIT GRINDELWALDER RACLETTE ÜBERBACKEN MIT SPECK,
ZWIEBELN UND EINEM SPIEGELEI

RÖSTI AU FOUR AVEC RACLETTE DE GRINDELWALD GARNIE DE
LARD GRILLÉ, OIGNONS ET ŒUF AU PLAT

RÖSTI BAKED WITH GRINDELWALD RACLETTE TOPPED WITH
BACON, ONIONS AND A FRIED EGG

KÄSESCHNITTEN 25.50



MIT HINTERSCHINKEN UND GRINDELWALDER RACLETTE
ÜBERBACKEN, ESSIGGEMÜSE UND EINEM SPIEGELEI

LA CROÛTE AU FROMAGE ET JAMBON SERVI AVEC DES LÉGUMES
MARINÉS ET UN ŒUF AU PLAT

TOASTED CHEESE BREAD WITH HAM SERVED WITH PICKLED
VEGETABLES AND A FRIED EGG

EIGERNORDWAND KÄSEFONDUE PRO PERSON 28.50



SERVIERT MIT GESCHWELLTI, BROT UND ESSIGGEMÜSE

FONDUE AU FROMAGE SERVIE AVEC POMMES DE TERRE CUITES,
PAIN ET LÉGUMES MARINÉ

CHEESE FONDUE SERVED WITH COOKED POTATOES, BREAD AND
PICKLED VEGETABLES

Hauptgang KARTE



PASTA

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

20.50 / 27.50



MIT PILZRAGOUT UND ÜBERBACKEN MIT KÄSE

GNOCCHIS MAISON AU RAGOÛT DE CHAMPIGNONS ET FROMAGE DE
MONTAGNE DE GRINDELWALD

HOMEMADE GNOCCHI WITH MUSHROOM RAGOUT AND
GRINDELWALD MOUNTAIN CHEESE

Hauptgang KARTE



KLASSIKER

ÄPLERMAGGRONEN 20.50 / 24.50



MACARONI AUX POMMES DE TERRE, LARDONS ET SAUCE AU FROMAGE À LA CRÈME.

SERVI AVEC OIGNONS RÔTIS, PURÉE DE POMMES ET SAUCISSE DE BŒUF

MACARONI WITH POTATOES AND BACON ON CREAM CHEESE SAUCE. SERVED WITH ROASTED ONIONS, APPLE PURÉE AND A BEEF SAUSAGE

EIGERNORDWAND KALBSBRATWURST 25.50



AN ZWIEBELSAUCE MIT POMMES FRITES ODER RÖSTI

SAUCISSE DE VEAU SERVIE AVEC UNE SAUCE AUX OIGNONS, FRITES OU RÖSTI

VEAL SAUSAGE SERVED WITH AN ONION SAUCE AND FRIES OR RÖSTI

WIENER KALBSSCHNITZEL AUS DER PFANNE 44.00

MIT EINER SCHALE PREISELBEEREN UND POMMES FRITES

ESCALOPE DE VEAU SERVIE AVEC CANNEBERGES ET FRITES

VEAL SCHNITZEL SERVED WITH CRANBERRIES AND FRIES

«EIGERNORDWAND» RINDSTATAR 220G 41.50

MIT ESSIGGEMÜSE, KAPERN UND OLIVEN GARNIERT

TARTARE DE BŒUF À LA "HÜTTENZAUBER" SERVI AVEC PAIN GRILLÉ, LÉGUMES MARINÉS, CÂPRES ET OLIVES



«HÜTTENZAUBER» BEEF TARTARE SERVED WITH TOAST, GARNISHED WITH PICKLED VEGETABLES, CAPERS AND OLIVES

Geschichte & KARTE



HISTORIE

DIE GESCHICHTE DER EIGERNORDWAND,

AUCH BEKANNT ALS DIE "MORDWAND" AUFGRUND IHRER GEFÄHRLICHKEIT, IST FASZINIEREND UND DRAMATISCH. DIE EIGERNORDWAND IST EINE DER BERÜHMTESTEN UND SCHWIERIGSTEN FELSWÄNDE DER ALPEN UND BEFINDET SICH IM BERNER OBERLAND IN DER SCHWEIZ. SIE ERHEBT SICH FAST 1.800 METER STEIL AUF UND ZIEHT SEIT DEN 1930ER JAHREN BERGSTEIGER AUS ALLER WELT AN, WOBEI ZAHLREICHE EXPEDITIONEN UND TRAGISCHE UNGLÜCKE IM LAUFE DER JAHRE IHRE GESCHICHTE GEPRÄGT HABEN.

FRÜHE VERSUCHE UND ERFOLGE

DER ERSTE DOKUMENTIERTE VERSUCH, DIE EIGERNORDWAND ZU DURCHSTEIGEN, FAND 1935 STATT. ZWEI DEUTSCHE BERGSTEIGER, KARL MEHRINGER UND MAX SEDLMAYER, VERSUCHTEN DIE ERSTBESTEIGUNG, STARBEN JEDOCH TRAGISCH IM VERLAUF IHRES AUFSTIEGS. IHR TOD MARKIERTE DEN BEGINN DER LEGENDE DER EIGERNORDWAND ALS EINER DER GEFÄHRLICHSTEN ANSTIEGE DER WELT.

AM **21. JULI 1938** GELANG ES SCHLIESSLICH EINEM DEUTSCH-ÖSTERREICHISCHEN TEAM, BESTEHEND AUS ANDERL HECKMAIR, LUDWIG VÖRG, HEINRICH HARRER UND FRITZ KASPAREK, ALS ERSTER DIE NORDWAND ZU DURCHSTEIGEN. SIE NUTZTEN EINE KOMBINIERTE ROUTE, DIE HEUTE ALS "HECKMAIR-ROUTE" BEKANNT IST. DIESE ERFOLGREICHE ERSTBESTEIGUNG WAR EINE SENSATION UND MACHTE DIE NORDWAND WELTWEIT BERÜHMT.

DIE "MORDWAND" UND TRAGÖDIEN

DIE EIGERNORDWAND ERHIELT DEN BEINAMEN "MORDWAND" AUFGRUND DER VIELEN TÖDLICHEN UNFÄLLE, DIE SICH DORT EREIGNETEN. IN DEN ERSTEN JAHRZEHNEN NACH DER ERSTBESTEIGUNG KAMEN VIELE ERFAHRENE BERGSTEIGER UMS LEBEN, WAS DEN RUF DER WAND ALS EXTREM GEFÄHRLICH FESTIGTE. SCHWIERIGE WETTERBEDINGUNGEN, STÄNDIGER STEINSCHLAG UND GLATTE, FAST SENKRECHTE FELSWÄNDE MACHEN DEN AUFSTIEG ZU EINER GROSSEN HERAUSFORDERUNG.

Geschichte KARTE



HISTORIE

TECHNISCHE ENTWICKLUNGEN UND MODERNE BESTEIGUNGEN IN DEN 1950ER UND 1960ER JAHREN MACHTEN TECHNOLOGISCHE ENTWICKLUNGEN IN DER KLETTERAUSRÜSTUNG SOWIE FORTSCHRITTLICHERE KLETTERTECHNIKEN DEN AUFSTIEG SICHERER, ABER DIE NORDWAND BLIEB EIN SYMBOL FÜR MUT UND ABENTEUERLUST. BIS HEUTE ZIEHT SIE ERFAHRENE KLETTERER AN, DIE SICH DER HERAUSFORDERUNG STELLEN WOLLEN. MODERNE BERGSTEIGER SCHAFFEN ES, DIE NORDWAND IN DEUTLICH KÜRZERER ZEIT ZU BEZWINGEN, WAS AUCH AUF DIE VERBESSERTE AUSRÜSTUNG UND BESSERE WETTERVORHERSAGEN ZURÜCKZUFÜHREN IST.

BERÜHMTE EREIGNISSE UND FILME

DIE GESCHICHTE DER EIGERNORDWAND WURDE IN BÜCHERN, DOKUMENTATIONEN UND FILMEN FESTGEHALTEN. EINES DER BEKANNTESTEN WERKE IST HEINRICH HARRERS BUCH „DIE WEISSE SPINNE“, DAS DIE GESCHICHTE DER BESTEIGUNGEN DER NORDWAND ERZÄHLT. 2008 WURDE DIE DRAMATISCHE BESTEIGUNG VON 1936, BEI DER TONI KURZ UND ANDREAS HINTERSTOISSER UMS LEBEN KAMEN, IM FILM „NORDWAND“ THEMATISIERT.

BEDEUTUNG HEUTE

HEUTE IST DIE EIGERNORDWAND EIN BELIEBTES ZIEL FÜR EXTREMBERGSTEIGER UND ABENTEUERER AUS DER GANZEN WELT. TROTZ DER TECHNOLOGISCHEN FORTSCHRITTE BLEIBT SIE EINE ERNSTE HERAUSFORDERUNG, DIE KONZENTRATION, ERFAHRUNG UND MUT ERFORDERT. DIE WAND IST NICHT NUR EIN MONUMENT DES ALPINISMUS, SONDERN AUCH EIN SYMBOL FÜR DIE VERBINDUNG VON MENSCH UND NATUR, VON GEFAHR UND ABENTEUER.

DIE EIGERNORDWAND BLEIBT EINE DER PRESTIGETRÄCHTIGSTEN UND SAGENUMWOBNENSTEN KLETTERHERAUSFORDERUNGEN DER WELT.

Dessert KARTE



SÜSSES

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE 9.70 
STRUDEL AUX POMMES FAITES À LA MAISON AVEC SAUCE VANILLE
HOMEMADE APPLESTRUDEL WITH VANILLA SAUCE

KAISERSCHMARREN MIT APFELMUS 14.50 
SORTE DE CRÊPE AVEC RAISINS SECS DÉCHIRÉE SERVIE AVEC
COMPOTE DE POMMES
PANCAKE STRIPS SERVED WITH RAISINS WITH AN APPLESAUCE

HAUSGEMACHTE FRUCHTWÄHEN 7.50 
FRAGEN SIE NACH UNSEREM TAGESANGEBOT
TARTES AUX FRUITS FAIT MAISON – DEMANDEZ DE NOTRE OFFRE
DU JOUR
HOMEMADE FRUIT TARTS – ASK FOR OUR DAILY OFFER

**WEITERE DESSERT FINDEST DU IN UNSERER GLACENKARTE..
Ä GUETÄ**