



# 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 ALLERGIEN UND /  
ODER INTOLERANZ AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIERT DICH UNSERE  
MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

MICO                      GABRIEL  
GASTGEBER            KÜCHENCHEF

SOWIE DAS GESAMTE  
EIGERNORDWAND-TEAM

Willkommen.



# 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 ALLERGIEN UND / ODER INTOLERANZ AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

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

# Zinözgele

# 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

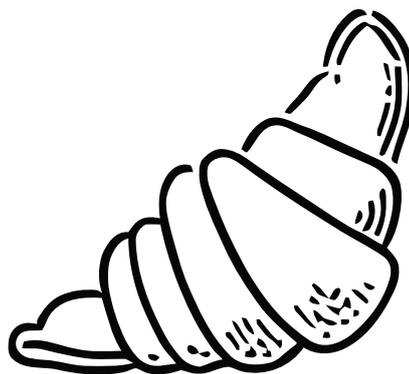


### **GROSSES FRÜHSTÜCK / BIG BREAKFAST 19.50**

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.**



# Saigon KARTE



## VORSPEISEN

**CAESAR SALAD MIT POULEDSTREIFEN** 18.80  
SALADE CÉSAR AUX LANIÈRES DE POULET  
CAESAR SALAD WITH CHICKEN STRIPS



**VITELLO TONNATO** 26.80  
KALBFLEISCH AN EINER THUNFISCHSAUCE,  
ROTE ZWIEBELN & KAPERN  
VEAU ÉMINCÉ AVEC UNE SAUCE AU THON & CÂPRES  
THINLLY SLICED VEAL WITH TUNA SAUCE & CAPERS



## HAUPTGANG

**GEMISCHTER SALATTELLER**

MIT GEGRILLTER ANANAS UND WAHLWEISE MIT:  
ASSIETTE DE SALADE MIXTE À L'ANANAS GRILLÉ AVEC:  
MIXED SALAD PLATE WITH GRILLED PINEAPPLE WITH:



**HAUSGEMACHTEN FRÜHLINGSROLLEN** 28.80

SERVIERT MIT EINER SWEET-CHILI SAUCE  
ROULEAUX DE PRINTEMPS & SWEET-CHILI SAUCE  
SPRING ROLLS & SWEET-CHILI SAUCE

**GRILLIERTES RINDSENTRECÔTE & SALSIA VERDE** 41.80  
STEAK DE BŒUF GRILLÉE & SALSIA VERDE  
GRILLED BEEF STEAK & SALSIA VERDE



**GRILLIERTES SCHWEINFILET MIT BBQ SAUCE** 33.80  
FILET DE PORC GRILLÉ À LA SAUCE BBQ  
GRILLED PORK FILLET WITH BBQ SAUCE



**GEGRILLTES LACHSFILET MIT DILLSAUERRAHMSAUCE** 32.30

FILET DE SAUMON GRILLÉ AVEC SAUCE À LA CRÈME À L'ANETH  
GRILLED SALMON FILLET WITH DILL SOUR CREAM SAUCE



# SAIGON KARTE



## HAUPTGANG

### **KÄSE - CERVELATSALAT** 17.50 / 21.50

AUSGARNIERT MIT BLATTSALAT UND ESSIGGEMÜSE  
SALADE DE SAUCISSES ET FROMAGE GARNIE DE LAITUE ET DE  
LÉGUMES MARINÉS  
SWISS SAUSAGE AND CHEESE SALAD GARNISHED WITH LETTUCE  
AND PICKLED VEGETABLES



### **CLUBSANDWICH MIT GERAUCHTE PASTRAMI** 30.50

SERVIERT MIT SALAT, EI, MAYONAISE UND POMMES  
SANDWICH CLUB AU PASTRAMI FUMÉ SERVI AVEC SALADE, ŒUF,  
MAYONNAISE ET FRITES  
CLUB SANDWICH WITH SMOKED PASTRAMI SERVED WITH SALAD,  
EGG, MAYONNAISE AND FRIES

### **LAUWARMER LAUCH-KÄSE-KUCHEN** 23.80

MIT SALATBOUQUET GARNIERT  
SERVIERT MIT SAUERRAHMDIPP  
GÂTEAU TIÈDE AUX POIREAUX ET AU FROMAGE GARNI DE BOUQUET  
DE SALADE  
SERVI AVEC UNE TREMPETTE À LA CRÈME SURE  
LAW WARM LEEK AND CHEESE CAKE GARNISHED WITH SALAD  
BOUQUET SERVED WITH SOUR CREAM DIP



## DESSERT

### **BEERENKUCHEN MIT RAHM** 9.50

GÂTEAU AUX BAIES ET À LA CRÈME  
BERRY CAKE WITH CREAM



# Vollspeisen 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** 11.50 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

# Vor Speisen KARTE



## SALATE

**BUNTER BLATTSALAT\*** 9.00 / 11.50

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** 27.20

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** 35.50  
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** 29.00  
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 33.50**

**«GREEN MOUNTAIN BURGER»** 26.00  
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 27.00



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

### HAUSGEMACHTE GNOCCHI 19.50 / 26.50



MIT PILZRAGOUT UND GRINDELWALDER BERGKÄSE

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

HOMEMADE GNOCCHI WITH MUSHROOM RAGOUT AND  
GRINDELWALD MOUNTAIN CHEESE

# Hauptgang KARTE



## KLASSIKER

### ÄLPLERMAGGRONEN 19.50 / 23.50



MAGGRONEN MIT KARTOFFELN UND SPECK AN KÄSERAHMSAUCE.  
SERVIERT MIT RÖSTZWIEBELN, APFELMUS UND EINEM  
RINDSSWÜRSTLI "HÜTTENZAUBERLI"

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 24.50



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 38.50



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

# Dessert KARTE



## SÜSSES

**HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE** 9.50   
STRUDEL AUX POMMES FAITES À LA MAISON AVEC SAUCE VANILLE  
HOMEMADE APPLESTRUDEL WITH VANILLA SAUCE

**KAISERSCHMARREN MIT APFELMUS** 12.50   
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

**EIGERNORDWAND EISCAFÉ** 9.50   
CAFÉ GLACÉ  
ICED COFFEE

**MIT HIGHLANDER CREAM** 11.50   
AVEC HIGHLANDER CREAM  
WITH HIGHLANDER CREAM

**MIT EIERCOGNAC** 11.50   
AVEC COGNAC AUX ŒUFS  
WITH EGGNOG

**MIT HASELNUSSLIQUEUR** 11.50   
AVEC LIQUEUR DE NOISETTE  
WITH HAZELNUT LIQUEUR

# Dessert KARTE



## GLACE

### **KUGEL GLACE VON GASSER GLACE SCHWARZENBURG**

PRO KUGEL 4.00

VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEERE, ESPRESSO, ZITRONENSORBET

VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, ESPRESSO, SORBET CITRON

VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, ESPRESSO, LEMON SORBET



**MIT RAHM** + 1.00

AVEC CRÈME CHANTILLY

WITH WHIPPED CREAM

# Wein

# KARTE



## HAUSWEIN SCHWEIZ

### GRAUBÜNDEN

- **BLANC DE NOIR AOC FLISCHFLISCH - WEINGUT SCHNELL** 6.50 / 44.00



- REBSORTE: BLANC DE NOIR
- BESCHREIBUNG: ANANAS | APRIKOSE | ANGENEHME SÄURE
- FRUCHTBETONTER, SPRITZIGER BLANC DE NOIR MIT LEBENDIGER FRISCHE UND FEINER FRUCHT. IDEAL ALS TERRASSENWEIN ODER ZU LEICHTEN VORSPEISEN.

- **PINOT NOIR AOC FLISCHFLISCH - WEINGUT SCHNELL** 6.50 / 44.00



- REBSORTE: PINOT NOIR
- BESCHREIBUNG: REIFES BUKETT | KARAMELL | KANDIERTE KIRSCHEN
- KLASSISCHER GRAUBÜNDNER PINOT MIT WEICHEN TANNINEN UND VIEL CHARME. WUNDERBAR ZU WILD, KÄSE ODER EINFACH SOLO GENOSSEN.

### WALLIS

- **BÄRGWY AOC - RIEM, DAEPF & CO.** 6.00



- REBSORTEN: MUSCAT | CHASSELAS | AMIGNE | MARSANNE BLANC
- BESCHREIBUNG: GOLDGELBE FARBE | PFIRSICH | LANGES FINALE
- EIN KOMPLEXES CUVÉE MIT FLORALEN NOTEN UND FRUCHTIGEM CHARAKTER. EIGNET SICH GUT ZU WÜRZIGEM KÄSE ODER FISCH.

# Wein KARTE



## HAUSWEIN ITALIEN

### ISÜDTIROL

- **MAGICO BIANCO IGT – TENUTA KORNELL** 6.00 / 42.00 
  - REBSORTE: PINOT BLANC
  - BESCHREIBUNG: MINERALISCH | ANGENEHME SÄURE | APRIKOSE
  - EIN ELEGANTER WEISSWEIN MIT ALPINEM CHARAKTER. FRISCH, FEINGLIEDRIG UND HERVORRAGEND ZU VORSPEISEN ODER LEICHTEN PASTAGERICHTEN.

### PUGLIA

- **MAGICO ROSSO IGT – CANTINA AL POCCHIO** 6.00 / 42.00 
  - REBSORTE: PRIMITIVO
  - BESCHREIBUNG: VANILLE | KIRSCHEN | WEICHER ABGANG
  - SONNENVERWÖHNTER ROTWEIN AUS SÜDITALIEN MIT VOLLMUNDIGEM KÖRPER. PERFEKT ZU GEGRILLTEM UND MEDITERRANER KÜCHE.

### TOSCANA

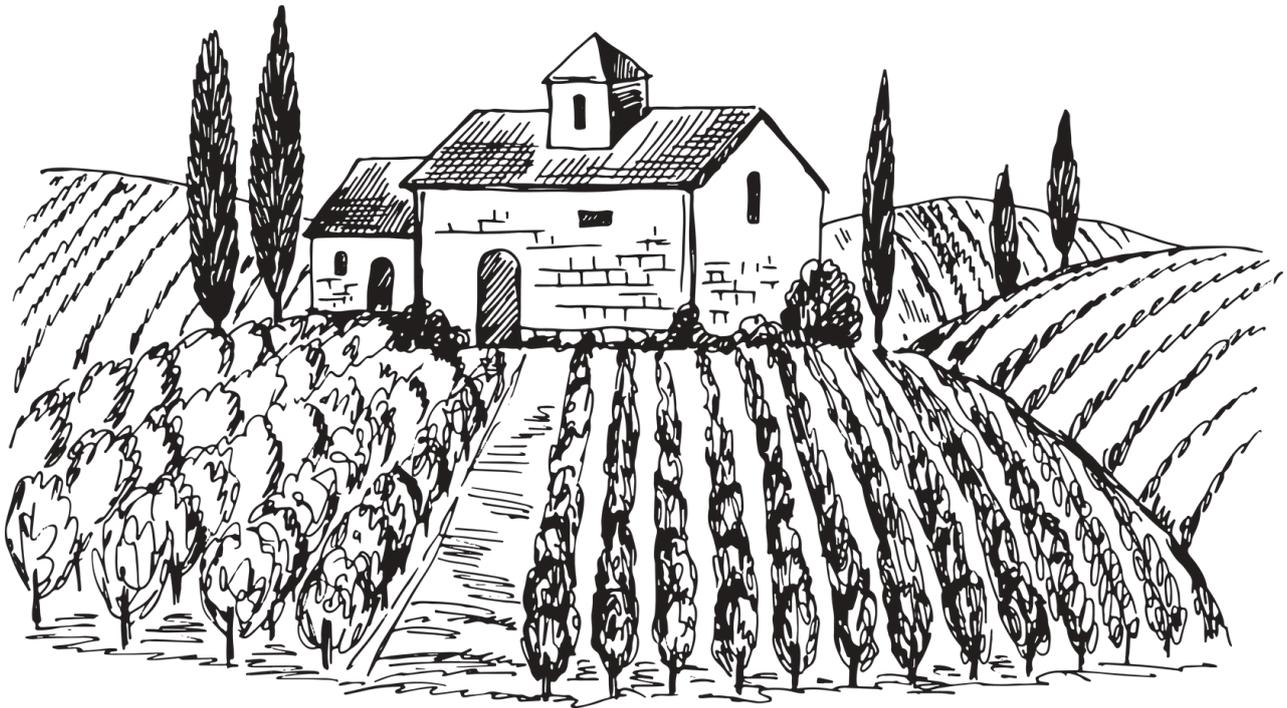
- **STELLE DI NOTTE IGT – TENUTA CAPARZO** 6.50 / 49.00 
  - REBSORTE: SANGIOVESE
  - BESCHREIBUNG: BROMBEEREN | ERFRISCHENDE SÄURE | JUGENDLICHE TANNINE
  - FRISCHER TOSKANER MIT JUGENDLICHER STRUKTUR UND KNACKIGER FRUCHT. IDEAL ZU ANTIPASTI, PASTA ODER EINEM MILDEN PECORINO.



# Wein KARTE

HAUBELI 50CL

<b>JOHANNISBERG</b>	27.00
<b>FECHY</b>	24.50
<b>FENDANT</b>	24.50



# Wein KARTE



## SCHWEIZ

### GRAUBÜNDEN

- **MAIENFELDER BLAUBURGUNDER AOC GRAUBÜNDEN - WEINGUT SCHLOSS SALENEGG 2020 69.00**

BESCHREIBUNG: ELEGANTER PINOT NOIR MIT AROMEN VON ROTEN BEEREN UND FEINER WÜRZE. PASST GUT ZU WILD UND KÄSE.



### LUZERN

- **AOC LUZERN BLAUBURGUNDER - WEINGUT BISANG 2024 54.00**

BESCHREIBUNG: FRUCHTIGER PINOT NOIR MIT NOTEN VON KIRSCH UND EINEM HAUCH VON GEWÜRZEN. IDEAL ZU PASTA UND HELLEM FLEISCH.



### WAADT

- **GAMARET AOC LA CÔTE - LES TROIS TERRES 2018 89.00**

BESCHREIBUNG: REIFER GAMARET MIT DUNKLER FRUCHT, WÜRZIGEM ABGANG UND TIEF.



### WALLIS

- **AOC VALAIS PINOT NOIR - CAVE FIN BEC 2023 50.00**

BESCHREIBUNG: VALAISER PINOT MIT FRISCHER KIRSCHFRUCHT UND HARMONISCHER STRUKTUR.



### ZÜRICH

- **DER BESONDERE - NADINE SAXER 2023 59.00**

BESCHREIBUNG: FRUCHTIG, WÜRZIG UND AUSGEWOGEN - IDEAL FÜR DEN ALLTAG.



- **NOBLER BLAUER ZÜRICH - NADINE SAXER 2023 59.00**

BESCHREIBUNG: VIELSCHICHTIGER PINOT MIT TYPISCHER ZÜRICH-CHARAKTERISTIK.



- **NOBLER ROSÉ AOC ZÜRICH - NADINE SAXER 2023 51.00**

BESCHREIBUNG: FRISCHER, BEERIGER ROSÉ MIT FEINER FRUCHTSÜSSE UND GUTEM TRINKFLUSS.



### BIEL

- **BIELERSEE AOC SCHAFISER PINOT NOIR  
DOMAINE VITICOLE DE LA VILLE DE BERNE 2023 61.00**

BESCHREIBUNG: SAFTIGER PINOT MIT FRISCHER FRUCHT UND ELEGANTER STRUKTUR.



# Wein KARTE



## DEUTSCHLAND

### RHEINGAU

- **EINS-ZWEI-ZERO CHARDONNAY ALKOHOLFREI LEITZ** 39.00 

BESCHREIBUNG: EIN ALKOHOLFREIER CHARDONNAY MIT FRISCHEN ZITRUSNOTEN UND EINEM HAUCH VON GRÜNEM APFEL. IDEAL ALS APERITIF ODER ZU LEICHTEN VORSPEISEN.

### MOSEL

- **RIESLING VDP GUTSWEIN - WEINGUT WWE. DR. H. THANISCH 2022** 48.00 

BESCHREIBUNG: KLASSISCHER MOSEL-RIESLING MIT FEINER SÄURESTRUKTUR, AROMEN VON PFIRSICH UND APRIKOSE. PASST HERVORRAGEND ZU FISCHGERICHTEN.

### PFALZ

- **GEMISCHTER SATZ SHAKE ME - WEINGUT LEITNER 2022** 54.00 

BESCHREIBUNG: EIN CUVÉE AUS VERSCHIEDENEN REBSORTEN MIT FLORALEN NOTEN UND LEBENDIGER FRISCHE. VIELSEITIG EINSETZBAR.

### BADEN

- **ZWEIFELT HEIDEBODEN - WEINGUT LEITNER 2021** 42.00 

BESCHREIBUNG: FRUCHTIGER ROTWEIN MIT AROMEN VON KIRSCHEN UND EINEM HAUCH VON PFEFFER. GUT STRUKTURIERT UND AUSGEWOGEN.

## ÖSTERREICH

### BURGENLAND

- **GEMISCHTER SATZ SHAKE ME - WEINGUT LEITNER 2022** 62.00 

VIELSCHICHTIGER GEMISCHTER SATZ MIT FLORALEN UND FRUCHTIGEN KOMPONENTEN.

- **ZWEIFELT HEIDEBODEN - WEINGUT LEITNER 2021** 49.00 
- REIFER ZWEIFELT MIT WÜRZE UND DUNKLER BEERENFRUCHT.

# Wein KARTE



## FRANKREICH

### BOURGOGNE

- **BOURGOGNE BLANC AOC CUVÉE EDMÉ - MAISON CHAMPY 2022** 54.00



BESCHREIBUNG: ELEGANTER CHARDONNAY MIT NOTEN VON WEISSEN BLÜTEN UND EINEM HAUCH VON VANILLE. IDEAL ZU GEFLÜGEL UND CREMIGEN SAUCEN.

### BORDEAUX

- **CÔTES DE BOURG AOP LE ROC DE CHÂTEAU PUYBARBE - CHÂTEAU PUYBARBE 2020** 42.00



BESCHREIBUNG: KRÄFTIGER ROTWEIN MIT AROMEN VON DUNKLEN BEEREN UND WÜRZIGEN NOTEN. PASST GUT ZU ROTEM FLEISCH.

### LOIRE

- **SANCERRE AOC ROUGE - DOMAINE ROGER & DIDIER RAIMBAULT 2022** 51.00



BESCHREIBUNG: PINOT NOIR MIT FEINER FRUCHT UND ELEGANTER STRUKTUR. HERVORRAGEND ZU GEFLÜGEL UND MILDEM KÄSE.

# Wein KARTE



## ITALIEN

### PIEMONTE

- **GAVI DOCG TERRAROSSA - LA ZERBA 2023** 51.00 

BESCHREIBUNG: FRISCHER WEISSWEIN MIT NOTEN VON ZITRUSFRÜCHTEN UND WEISSEN BLÜTEN. IDEAL ALS APERITIF ODER ZU MEERESFRÜCHTEN.

### VENETIEN

- **LUGANA DOC CAMPOVALENTINO - GIACOMO MONTRESOR 2024** 45.00 

BESCHREIBUNG: AROMATISCHER WEISSWEIN MIT AROMEN VON PFIRSICH UND MANDELN. PASST GUT ZU FISCH UND HELLEM FLEISCH.

### APULIEN

- **PRIMITIVO DI MANDURIA DOP - ARE - CAMPI DEANTERA 2022** 46.00 

BESCHREIBUNG: VOLLMUNDIGER ROTWEIN MIT INTENSIVEN FRUCHTAROMEN UND WÜRZIGEN NOTEN. IDEAL ZU GEGRILLTEM FLEISCH.

### EMILIA-ROMAGNA

- **COSTA DI ROSE SANGIOVESE RUBICONE IGT - UMBERTO CESARI 2024** 8.50 / 62.00 

BESCHREIBUNG: EIN ELEGANTER UND FRUCHTBETONTER SANGIOVESE AUS DEM GEBIET RUBICONE MIT AROMEN VON KIRSCHEN, VEILCHEN UND EINEM HAUCH GEWÜRZ. GUT STRUKTURIERT MIT SANFTEN TANNINEN UND FRISCHER SÄURE – EIN VIELSEITIGER ESSENSBEGLEITER, BESONDERS ZU PASTA, PIZZA UND ANTIPASTI.

### TOSKANA

- **CHIANTI CLASSICO DOCG - FATTORIA DI VALIANO 2021** 65.00 

TYPISCHER CHIANTI MIT SAUERKIRSCHEN, KRÄUTERN UND SANFTEM TANNIN.

# Wein KARTE



## SPANIEN

### RUEDA

- **RUEDA DO SAUVIGNON LIAS FINCA TRESOLMOS - BODEGAS GARCIAREVALO 2023** 40.00



BESCHREIBUNG: FRISCHER SAUVIGNON BLANC MIT AROMEN VON ZITRUSFRÜCHTEN UND TROPISCHEN NOTEN. PERFEKT ALS APERITIF.

### VALENCIA

- **VALENCIA DO RESERVA MEGALA - BODEGAS ENGUERA 2021** 45.00



BESCHREIBUNG: KOMPLEXER ROTWEIN MIT AROMEN VON DUNKLEN FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN. PASST GUT ZU KRÄFTIGEN GERICHTEN.

## PORTUGAL

### DOURO

- **DOURO DOC ALTANO BRANCO - SYMINGTON FAMILY ESTATES 2023** 36.00



BESCHREIBUNG: FRISCHER WEISSWEIN MIT ZITRUSNOTEN UND MINERALISCHER ELEGANZ. IDEAL ZU FISCHGERICHTEN.

- **DOURO DOC ALTANO TINTO - SYMINGTON FAMILY ESTATES 2022** 37.00



BESCHREIBUNG: FRUCHTIGER ROTWEIN MIT AROMEN VON ROTEN BEEREN UND FEINEN TANNINEN. PASST GUT ZU PASTA UND FLEISCHGERICHTEN.

# Wein KARTE



## USA

### KALIFORNIEN

- **CHARDONNAY CALIFORNIA WOODHAVEN - WOODHAVEN CELLARS 2023** 34.00



BESCHREIBUNG: WEICHER CHARDONNAY MIT NOTEN VON TROPISCHEN FRÜCHTEN UND VANILLE. GUT ZU GEFLÜGEL UND CREMIGEN GERICHTEN.

- **CABERNET SAUVIGNON MVRK PASO ROBLES - THE HESS FAMILY ESTATES 2021** 90.00



BESCHREIBUNG: KRÄFTIGER ROTWEIN MIT AROMEN VON DUNKLEN BEEREN UND GEWÜRZEN. IDEAL ZU STEAK UND HERZHAFTEN GERICHTEN.

## ARGENTINIEN

### SALTA

- **AMALAYA VINO TINTO DE CORTE VALLE CALCHAQUÍ - BODEGA AMALAYA 2023** 42.00



BESCHRIEB: KRÄFTIGER PRIMITIVO MIT DUNKLER FRUCHT UND LEICHTER RESTSÜSSE.

## SÜDAFRIKA

### PAARL

- **CHARDONNAY WINE OF ORIGIN PAARL - GLEN CARLOU VINEYARDS 2022** 55.00



REIFER CHARDONNAY MIT NUANCEN VON HONIGMELONE UND EICHE.

# Wein KARTE



## SCHAUMWEIN

ITALIEN

- **ROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC GOCCIA D'ORO, TREVISO**

7.00 / 48.00

BESCHRIEB: TROCKEN, SEHR FEINE UND BESTÄNDIGE PERLAGE



## SÜSSWEIN

ITALIEN

- **MOSCATO D'ASTI DOCG AZIENDA AGRICOLA DEGIORGIS SERGIO,**

61.00

ORANGENBLÜTE | HARMONISCHES GLEICHGEWICHT VON SÜSSE UND SÄURE



# 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 KOMBINIERTER 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 SAGENUMWOBENSTEN KLETTERHERAUSFORDERUNGEN DER WELT.***

# Getränke KARTE



## WARMES / GÜGS & SOFT

KAFFEE, ESPRESSO 4.70  
LATTE MACCHIATO 5.50  
SWISSALP (MILCHKAFFEE) 5.50  
CAPPUCCINO 5.50  
OVOMALTINE / SCHOKOLADE WARM / KALT 5.30  
PUNSCH APFEL, ORANGE, WALDBEEREN 5.30  
TEE SIROCCO (VERSCHIEDENE SORTEN) 5.30  
MILCH WARM / KALT 30 CL 4.00  
RAHMZUSCHLAG FÜR MÉLANGE 1.00

### **KAFFEE MIT GÜGS**

HÜTTENZAUBERKAFFEE MIT VIEILLE POIRE 4 CL 8.50  
KAFFEE EIGERNORDWAND MIT ZIMTLIKÖR 4 CL 8.50  
KAFFEE WETTERHORN MIT HAUSMISCHUNG ZWETSCHGEN,  
AMARETTO, RUM 4 CL 8.50  
KAFFEE MÄTTENBERG MIT HASELNUSSLIKÖR 4 CL 8.50  
SCHÜMLI-PFLÜMLI 4 CL 8.50  
KAFFEE AMARETTO 4 CL 8.50  
KAFFEE BAILEYS 4 CL 8.50  
CORRETTO GRAPPA 4 CL 6.50  
KAFFEE FERTIG | KAFFEE LUZ 4 CL 6.50  
CARAJILLO 2 CL 6.50

### **OFFEN**

EISTEE | COCA-COLA | SPRITE | FANTA | APFELSCHORLEY  
20CL 3.50 30CL 5.00 50CL 6.50

### **HUUS ICETEA**

20CL 5.00 30CL 6.50 50CL 7.30

### **FLASCHEN:**

COCA COLA ZERO | RIVELLA ROT / BLAU 33 CL 5.00

TONIC WATER 20CL 5.00  
ORANGENSAFT 20CL 5.00  
TROJKA ENERGY 25CL 5.00  
REDBULL 25CL 6.00

### **EIGERWASSER MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE**

30CL 2.50  
4.25CL 5.00  
75CL 7.00

# Getränke KARTE



## APERERO / SCHNAPS

### APERITIFS

MARTINI BIANCO, MARTINI ROSSO, CAMPARI, CYNAR 15%, 25%, 18 VOL.% 4 CL 7.00

RAMAZOTTI 30 VOL.% 4 CL 7.00

APPENZELLER ALPENBITTER 29 VOL.% 4 CL 7.00

ZUSATZ MINERAL, ORANGENSAFT 10 CL 2.00

GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS / SAUER 8.50

HUGO 12.50

APERITIVO SPRITZ 12.50



### SPIRITUOSEN

OBSTLER, CHRÜTER, PFLÜMLI, KIRSCH, ZWETSCHGEN, WILLIAMS 37.5-40 VOL.% 2 CL 5.00

VIEILLE PRUNE / POIRE 37.5-40 VOL.% 2 CL 8.50

GOLD LABEL 40 VOL.% 4 CL 8.00

GORDONS GIN 40 VOL.% 4 CL 8.00

XELLENT GIN 40 VOL.% 4 CL 11.00

XELLENT VODKA 40 VOL.% 4 CL 11.00

GREY GOOSE VODKA 40 VOL.% 4 CL 12.00

PURE TROJKA 40 VOL.% 4 CL 8.00

BLUE TROJKA 20 VOL.% 4 CL 8.00

GREEN TROJKA 17 VOL.% 4 CL 8.00

ZUSATZ MINERAL, COLA ODER ORANGENSAFT 10 CL 2.00

ZUSATZ TONIC, BITTER LEMON 20 CL 3.00

### SHOTS

BÜNDNER RÖTELI, 22 VOL.% 2 CL 5.00

APPENZELLER 29 VOL.% 2 CL 5.00

GRÜNER-, BLAUER- ODER WEISSER VODKA 17 VOL.% 2 CL 5.00

### DIGESTIF

GRAPPA PAESANELLA 41 VOL.% 2 CL 9.00

AMARONE, MOSCATO, BAROLO

### BRANDY UND COGNAC

RÉMY MARTIN VSOP 40 VOL.% 2 CL 8.50

# Getränke KARTE



## BIER & APFELWEIN

### OFFEN

EICHHOF LAGER / PANACHÉ 4.8 VOL. %  
20CL 4.00 30CL 5.00 50CL 6.50

BIRRA MORETTI 4.6 VOL. %  
20CL 4.50 30CL 5.50 50CL 7.00

### FLASCHEN:

CALANDA GLATSCH BÜGELBIER 4.9 VOL. % 40CL 6.50  
RUGENBRÄU ZWICKEL NATURTRÜB 4.8 VOL. % 50 CL 7.00  
ERDINGER URWEISSE 5.6 VOL. % 50CL 8.00  
ERDINGER ALKOHOLFREI 0.4 VOL. % 50CL 7.50  
ERDINGER ALKOHOLFREI MIT GRAPEFRUIT 0.3 VOL. % 33CL 6.00  
CALANDA ALKOHOLFREI 0.0 VOL. % 33CL 5.50  
MÖHL APFELWEIN TRÜB MIT  
UND OHNE ALKOHOL 4.8 VOL. % 50CL 7.00



DEINERN TISCH  
FÜR DAS NÄCHSTE  
MAL  
RESERVIEREN?

