



# 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 Guest

## UNSERE PASSION

### FLEISCH & FISCH HERKUNFTSDEKLARATION

WIR LEGEN GROSSEN WERT AUF ARTGERECHTE TIERHALTUNG UND QUALITATIV HOCHSTEHENDE FLEISCH- UND FISCHPRODUKTE. AUS DIESEN GRUNDEN BEZIEHEN WIR UNSERE PRODUKTE VON LIEFERANTEN, WELCHE UNSEREN QUALITAETSNORMEN GERECHT WERDEN UND WELCHEN WIR UNSER VOLLES VERTRAUEN SCHENKEN KOENNEN. IN DIESEM SINNE WUNSCHEN 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 **WARZEZET ÜBERBRÜCKEN?** DANN HOLE DIR EIN GESELLSCHAFTSSPIEL BEI UNS VORBEI.

\* ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGEN 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

# Zinörgle KARTE

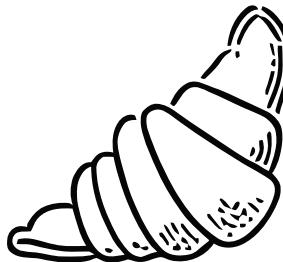


## FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

**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 ORANGE 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 ORANGE JUICE

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





# Asia KARTE

## HAUPTGANG

**HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN** 3 STK. 13.00 / 5 STK. 20.50  
SWEET-CHILISAUCE UND ASIATISCHER COLESLAW SALAT  
ROULEAUX DE PRINTEMPS SERVIS AVEC UNE SAUCE AU CHILI ET  
SALADE DE CHOUX  
HOMEMADE SPRING ROLLS SERVED WITH SWEET CHILI SAUCE AND  
ASIAN COLESLAW SALAD



**THAILÄNDISCHE KOKOSSUPPE "TOM KHA GAI"** 19.50  
POULETBRUSTWÜRFEL MIT GEMÜSE ALS EINLAGE DAZU JASMINREIS  
SOUPE THAÏ À LA NOIX DE COCO AVEC POULET, LÉGUMES ET RIZ  
AU JASMIN  
THAI COCONUT SOUP WITH CHICKEN AND VEGETABLES SERVED  
WITH JASMINE RICE



**CHINA KLASSIKER «SÜSS-SAUER» MIT POULET** 32.50  
GESPICKT MIT ANANAS, ZWIEBELN UND PEPERONI DAZU  
JASMINREIS  
AIGRE-DOUX AVEC DU POULET SERVI AVEC ANANAS, OIGNONS ET  
POIVRONS ET RIZ AU JASMIN  
SWEET AND SOUR OR CHICKEN SERVED WITH PINEAPPLE, ONIONS,  
BELL PEPPERS AND JASMINE RICE



**ROTES THAI CURRY «GAENG PED» MIT CREVETTES** 33.50  
MIT FRISCHEM ASIAGEMÜSE ERGÄNZT UND SERVIERT MIT  
JASMINREIS  
CURRY ROUGE THAÏ AUX CREVETTES, LÉGUMES SERVIS AVEC RIZ  
AU JASMIN  
RED THAI CURRY WITH SHRIMPS AND VEGETABLES SERVED WITH  
JASMINE RICE



**INDONESISCHES BAMI GORENG** 27.00  
GEBRATENE EIERNUDELN MIT POULETSTREIFEN UND ASIAGEMÜSE  
BAMI GORENG INDONÉSIEN AVEC NOUILLES AUX ŒUFS FRITS,  
LANIÈRES DE POULET ET LÉGUMES  
INDONESIAN BAMI GORENG WITH FRIED EGG NOODLES, CHICKEN  
STRIPS AND VEGETABLES



# Vorspeisen KARTE



## SUPPEN



**GERSTENSUPPE** 9.00 / 14.50

ROLLGERSTE MIT GEMÜSEWÜRFELEN 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

RINDFLEISCHWÜRFELE, 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

**TAGESSUPPE "HAUSGEMACHT"** 8.00 / 13.50

POTAGE DU JOUR FAIT À LA MAISON  
HOMEMADE SOUP OF THE DAY

# 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



**RAUCHLACHS AUS DEM SMOKER** 22.00

MIT WASABI-MAYONNAISE UND SALAT-BOUQUET GARNIERT

SAUMON FUMÉ GARNI AVEC DE MAYONNAISE AU WASABI ET D'UN BOUQUET DE SALADE

HOME SMOKED SALMON WITH WASABI-MAYONNAISE AND SALAD



**\*HAUSGEMACHTE SALATSAUCEN:**

FRANZÖSISCHE, ITALIENISCHE, 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** 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-ERBSENPATTY 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 GESCHWELITI, 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

### LAUWARMER LAUCH-KÄSE-KUCHEN MIT SALATBOUQUET GARNIERT



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

# Hauptgang KARTE



## PASTA

### HAUSGEMACHTE GNOCCHI

20.50 / 26.50



MIT PILZRAGOÛT UND ÜBERBACKEN MIT KÄSE

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

HOMEMADE GNOCCHI WITH MUSHROOM RAGOÛT AND GRINDELWALD MOUNTAIN CHEESE

### RAVIOLI "NACH TAGESEMPFELUNG"

20.50 / 27.50



MIT FRISCHKÄSE UND SALBEI

RAVIOLIS DU JOUR AU FROMAGE À LA CRÈME, SAUGE ET FROMAGE

RAVIOLI OFF THE DAY WITH CREAM CHEESE, SAGE AND CHEESE

# Hauptgang KARTE



## KLASSIKER

**ÄLPLERMAGGRONEN** 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  
(130 STÜCK ERHÄLTLICH)

**DANACH SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT** 29.00  
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, KAPER 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



# Hauptgang KARTE

## FLEISCH & FISCH

### KALB GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART 42.00

TAGESGEMÜSE UND BEILAGE NACH WAHL\*

EMINCÉ DE VEAU ZURICHCHOISE AVEC DES LÉGUMES ET UNE GARNITURE DE VOTRE CHOIX

SLIDED VEAL ZURICH STYLE WITH VEGIES AND A SIDE DISH OF CHOICE

### POULETBRUST SUPRÈME MIT SAUCE PROVENÇALE 32.50

TAGESGEMÜSE UND BEILAGE NACH WAHL\*

POITRINE DE POULET AVEC UNE SAUCE PROVENÇALE SERVIE AVEC DES LÉGUMES ET UNE GARNITURE DE VOTRE CHOIX

CHICKEN BREAST WITH HERB SAUCE, SERVED WITH VEGIES AND SIDE DISH OF YOUR CHOICE

### SCHWEINS-STEAK VOM NIERSTÜCK 33.50

#### MIT EIERSCHWÄMMLISAUCE

TAGESGEMÜSE UND BEILAGE NACH WAHL\*

PAVÉ DE ROGNON DE PORC SAUCE AUX GIROLLES LÉGUMES DU JOUR ET UNE GARNITURE DE VOTRE CHOIX

PORK STEAK WITH CHANTERELLE SAUCE SERVED WITH VEGIES AND SIDE DISH OF YOUR CHOICE

#### \*UNSERE BEILAGEN:

RÖSTI, POMMES FRITES, GNOCCHI, JASMINREIS, GEMÜSE

\*NOTRE GARNITURES:

RÖSTI, POMMES FRITES, GNOCCHI, RIZ AU JASMIN LÉGUMES

\*OUR SIDE DISHES:

RÖSTI, FRIES, GNOCCHI, JASMINE RICE, VEGETABLES

### FISH & CHIPS 23.50 / 26.50

KABELJAUFILET IM BIERTEIG SERVIERT MIT POMMES FRITES UND TARTARSAUCE

FILET DE CABILLAUD PANÉ À LA BIÈRE SERVI AVEC FRITES ET SAUCE AU TARTAR

COD FILLET IN BEER BATTER SERVED WITH FRIES AND TARTAR SAUCE

# Geschicht's 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 SELDMAYER, 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. DIESER 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 DORTEREIGNETEN. IN DEN ERSTEN JAHRENAHRTEN NACH DER ERSTBESTEIGUNG KAMEN VIELE ERFÄHRENE 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.

# Geschicht's KARTE



## HISTORIE

TECHNISCHE ENTWICKLUNGEN UND MODERNE BESTEIGUNGEN IN DEN 1950ER UND 1960ER JAHREN MACHTEN TECHNOLOGISCHE ENTWICKLUNGEN IN DER KLETTERAUSRÜSTUNG SOWIE FORTSCHRITTLCHERE 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 BEKANNTTESTEN 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 HINTERSTOISSE UMS LEBEN KAMEN, IM FILM „NORDWAND“ THEMATISIERT.

### **BEDEUTUNG HEUTE**

HEUTE IST DIE EIGERNORDWAND EIN BELIEBTES ZIEL FÜR EXTREMBERGSTEIGER UND ABENTEURER 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** 9.50   
STRUDEL AUX POMMES FAITES À LA MAISON AVEC SAUCE VANILLE  
HOMEMADE APPLESTRUDEL WITH VANILLA SAUCE

**KAIERSCHMARREN MIT APFELMUS** 14.00   
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..  
À GUETÀ**



Wein

# KARTE

## LEGENDE

WEISSWEIN



ROTWEIN



ROSÉWEIN



EIN GAST SITZT IM RESTAURANT, BEKOMMT SEIN GLAS ROTWEIN UND BEGINNT SOFORT, MIT HOCHGEZOGENER AUGENBRAUE ZU SCHNUPPERN WIE EIN TRÜFFELHUND AUF MISSION.  
DER KELLNER FRAGT FREUNDLICH: „UND, WAS SAGEN IHRE FEINEN SINNE?“

DER GAST RUNZELT DIE STIRN: „HM... ICH SPÜRE AROMEN VON KIRSCHE, ETWAS EICHE... UND EIN HAUCH VON... ÄH... ENTScheidungsschwierigkeiten?“

DER KELLNER NICKT ERNST: „JA, DAS KOMMT HIN. DER WEIN IST VOM WINZER, DER NIE WUSSTE, OB ER LIEBER LEHRER ODER ROCKSTAR WERDEN SOLL. AM ENDE WURDE ER EINFACH WINZER – UND HAT SEINE MIDLIFE-CRISIS IN DIE BARRIQUE-FÄSSER GELEGT.“ DER GAST NIMMT EINEN SCHLUCK, GRINST UND SAGT: „SCHMECKT SO, ALS HÄTTE ER DIE RICHTIGE ENTScheidung GETROFFEN.“

DER KELLNER:  
„DEFINITIV. UND SIE ÜBRIGENS AUCH.“



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
  - KЛАSSISCHER GRAUBÜNDNER PINOT MIT WEICHEN TANNINEN UND VIEL CHARME. WUNDERBAR ZU WILD, KÄSE ODER EINFACH SOLO GENOSSEN.

### WALLIS

- **BÄRGWY AOC – RIEM, DAEPP & 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

### SÜDTIROL

- **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 PASTAGERECHTEN.



### 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 GEGRIFFELTEM UND MEDITERRANER KÜCHE.



### TOSCANA

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

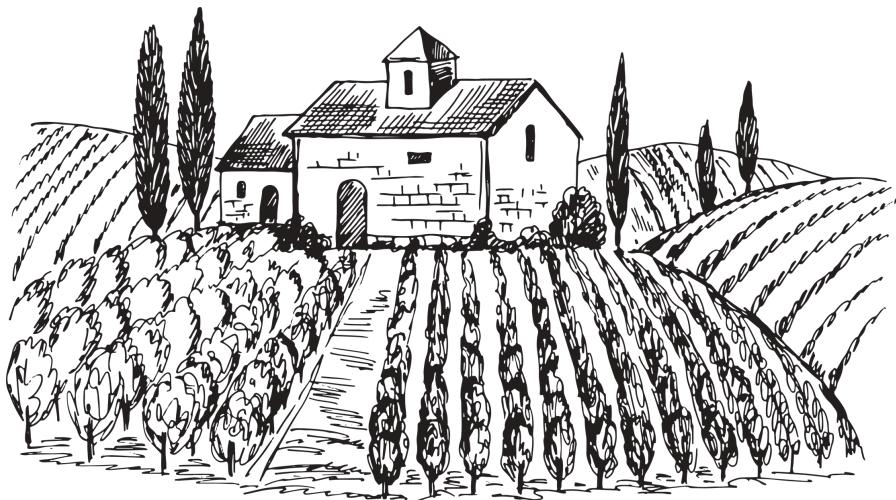




# Wein KARTE

HAUBELI 50CL

**JOHANNISBERG** 27.00  
**FECHY** 24.50  
**FENDANT** 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 KIRSCHEN 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, BEERRIGER 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: KЛАSSИЧЕСКИЙ МОСЕЛЬ-РИЭЛСЛІНГ МИ ФЕИНЕР САҮРЕСТРУКТУР, АРОМЕН ПФІРСІХ И АПРІКОЗЕ. ПАССТ ХЕРВОРРАГЕНД ЗУ ФІСХГЕРІЧТЕН.



## ÖSTERREICH

### BURGENLAND

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

VIELSCHICHTIGER GEMISCHTER SATZ МИ FLORALEN AND FRUCHTIGEN KOMPONENTEN.



• **ZWEIGELT HEIDEBODEN - WEINGUT LEITNER 2021** 49.00

REIFER ZWEIGELT МИ ВÜRZE AND 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

### PIEMONT

• **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 GARCIA REVALO 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 GERICHEN.



## PORTUGAL

### DOURO

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

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



- **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 FLEISCHGERECHTEN.





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 GERICHEN.

- **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 GERICHEN.

## ARGENTINIEN

SALTA

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



BESCHRIEB: KRÄFTIGER PRIMITIVO MIT DUNKLER FRUCHT UND LEICHTER RESTSÜSSE.

## ÜDAFRIKA

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 GOCIA 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



# 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  
GLÜHWEIN 6.50

### **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



## APERO / 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 WEISSE 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  
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?

