

Restaurant Crystal >>TOP OF EUROPE<<



Unsere Aperitif Empfehlung

Apero Sprizz classic

4cl Aperitivo

6cl Prosecco

12.50

Apero Sprizz Tonic

4cl Aperitivo

2dl Tonic Organics

12.50

Crodino Rosso

Aperitivo non Alcolico

1dl 4.90

Prosecco

Spumante San Pietro DOC

1dl 8.-

7.5dl 47.50



Herbstempfehlung

Autumn special



Kürbiscremesuppe mit Curry

Pumpkin cream soup with Curry

CHF 10.80

Wildschweinfilet an Steinpilzsauce

Rosenkohl mit Speck und hausgemachte Spätzli

Wild boar on boletus sauce

Brussels sprouts with bacon and homemade Spaetzle

CHF 41.80

Mövenpick

Double Cream-Meringue Glace mit Rahm

Mövenpick

double cream - meringue ice cream

with whipped cream

CHF 6.90

Ch. Tronquoy-Lalande

Cru bourgeois St. Estephe, Bordeaux

2002

1dl 7.70

2.5dl 19.-

5dl 37.50

Flasche 7.5dl 54.-



Vorspeisen Starters Les entrees

-  **Grüne Blattsalate mit Croûtons und einem Dressing Ihrer Wahl** 10.50
Green leaf salads with croutons and a dressing of your choice
Salades de feuilles vertes avec croûtons et avec une vinaigrette de votre choix
-  **Gemischter Salat mit Croûtons und einem Dressing Ihrer Wahl** 12.50
Assorted salads with croutons and a dressing of your choice
Salades assortis avec croûtons et avec une vinaigrette de votre choix

Suppen Soups Potages

-  **Pikante Tomatensuppe mit Mangowürfeln** 10.50
Spicy tomato soup with mango cubes
Soupe épicée aux tomates et cubes de mangue

Hauptgänge Main courses Plats principaux

-  **Masala Thai Curry mit gebratenem Tofu und Basmati Reis** 28.-
Masala Thai curry with fried tofu and basmati rice
Curry Masala Thai avec tofu frit et riz basmati
-  **Gemüse Rösti mit Käse überbacken** kleine Portion / *small serving* / petite portion 22.-
Hash brown with vegetables mix and cheese 28.-
Roesti de légumes cuits au fromage
- Original Wiener Schnitzel vom Kalb** kleine Portion / *small serving* / petite portion 28.-
mit Pommes frites und Gemüse 44.-
Original veal escalope Vienna style with French fries and vegetables
Escalope de veau originale à la viennoise avec pommes de terre frites et légumes
- Geschnetzeltes Kalbfleisch nach «Zürcher Art» mit Rösti und Gemüse** 44.-
Sliced veal Zurich style with hash browned potatoes and vegetables
Émincé de veau à la zurichoise avec roesti et légumes
-  **Klassisches Schweizer Käsefondue** pro Gast / *per guest* / par invité 34.-
mit Kartoffeln und Mixed Pickles
Classic Swiss cheese fondue with potatoes and mixed pickles
Fondue Classique au fromage suisse avec pommes de terre et pickles mixtes
- Rösti «Crystal» - mit Schinken, Speck,** kleine Portion / *small serving* / petite portion 30.-
Zwiebeln und Käse überbacken, dazu ein Spiegelei on top 36.-
Rösti «Crystal» - Hash browned potatoes baked with ham and cheese, bacon, onion and a fried egg
Roesti «Crystal» - Roesti au jambon et fromage, lard, oignon et un œuf au plat

1 Eigerspitzli Praline (30g)

2.70

dunkel mit Kirsch oder hell mit Cognac
 dark with cherry spirit or milk with Cognac



Mövenpick Eis

Mövenpick ice cream

1 Kugel	4.-
2 Kugel	7.50
+ Rahm	1.50

Schweizer Schokolade Swiss chocolate
 Himbeeren & Erdbeeren Raspberry & Strawberry
 Walnuss & Ahornsirup Maple Walnut
 Caramel Caramelita
 Blaubeeren & Käsekuchen Blueberry Cheesecake
 Espresso Krokant Espresso Croquant

Hausgemachte Kuchen

Homemade cake

Schwarzwälder Kirsch, Sachertorte, Rüblikuchen, Rahmschnitte	7.80
<i>Homemade cakes (Black Forest cherry, Sachertorte, carrot cake, cream slice)</i>	
<i>Gâteaux faits maison (cerise de la Forêt-Noire, Sachertorte, gâteau aux carottes, Coupes à la crème)</i>	

Champagner

Bollinger «Speciale Cuvée» Brut
Champagne, Epernay

7.5dl 95.-

Flaschenweine auch im Offenausschank

	1dl	2.5dl	5dl	7.5dl
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	10.-	25.50	51.-	72.-
Epesses AOC Lavaux «Petit Versailles» Weiss-CH, Les Frères Dubois SQA, Cully	8.20	20.60	41.-	58.-
«Red» Blaufränkisch, Zweigelt & St. Laurent Rot – AT, Gernot Heinrich, Gols, Niederösterreich	5.60	13.50	27.-	38.50
Primitivo di Manduria Rot – IT, Masseria Trajone	6.30	15.80	31.50	44.-
Gamay Rot – CH, Gregor Kuonen Salgesch	8.-	20.-	20.-	56.-
Ch. Tronquoy-Lalande Rot – FR, Cru bourgeois St. Estephe, Bordeaux	7.70	19.-	37.50	54.-

Unsere Hausweine «Top of Europe»

	1dl	2.5dl	5dl	7.5dl
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

Aigle, Royal AOC Chablais	7dl	64.-
Eric Waldvogel & Fils, Aigle		
Epesses AOC Lavaux, Petit Versailles	7dl	58.-
Les Frères Dubois SQA, Cully		
Spiezer Riesling – Sylvaner AOC Thunersee	7.5dl	72.-
Rebbaugenossenschaft Spiez		
Coteaux de Sierre AOC	7dl	51.-
Gregor Kuonen		

Rotwein Schweiz

«Sassariente» Merlot del Ticino DOC	7.5dl	63.-
Fratelli Matasci SA, Tenero		
«Cuvée Intro» Schweizer Landwein Assemblage	7.5dl	85.-
Rebbaugenossenschaft Spiez		
Gamay	7dl	56.-
Gregor Kuonen AOC		

Rotwein Italien

Primitivo di Manduria	7.5dl	44.-
Masseria Trajone		
«Peàn» Bolgheri Rosso DOC	7.5dl	79.-
C. Sauvignon, C. Franc Franco Batzella, Castagneto Carducci		
Cannonau di Sardegna DOC	7.5dl	57.-
Vigne deriu & Gavino, Codrongianos		

Rotwein Portugal

«Carta» Vinho Tinto Regional Alentejano	7.5dl	58.-
Aragonez, Touriga Nacional		

Rotwein Frankreich

Ch. Tronquoy-Lalande	7.5dl	54.-
Cru bourgeois St. Estephe, Bordeaux		
Château Siran	7.5dl	95.-
Grand Cru expectionel Margaux, Bordeaux		
Château Rol Valentin	7.5dl	125.-
Grand Cru St. Emilion, Bordeaux		

Offenausschank

Open table water

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

Flaschen

Bottles

Gletscherwasser, Trinkwasser mit / ohne Kohlensäure	5dl	6.50
Glacier water, drinking water sparkling or still		
Orangensaft	3.3dl	6.50
Orange juice		
Eistee Lemon	5dl	6.50
Lemon ice tea		
Coca-Cola, Sprite, Fanta	4.5dl	6.50
Coca-Cola, Sprite, Fanta		
Apfelschorle	5dl	6.50
Apple spritzer		
Rivella Rot / Blau	5dl	6.50
Rivella red / blue		
Organics by Red Bull Tonic Water oder Bitter Lemon	2.5dl	6.00
Organics by Red Bull Tonic water or Bitter Lemon		

Biere

Beers



Rugenbräu Spezial hell	3.3dl	5.90
Rugenbräu Spezial pale		
Rugenbräu Panaché	3.3dl	5.90
Rugenbräu Panaché		
Rugenbräu alkoholfrei	3.3dl	5.90
Rugenbräu alcohol-free		
Rugenbräu Lager	5dl	6.90
Rugenbräu Lager		
Erdinger hell	5dl	8.00
Erdinger hell		

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		6.30
Latte macchiato		
Latte Macchiato mit Aroma Haselnuss / Vanille oder Karamel		7.80
Latte Macchiato with hazelnut / vanilla or caramel aroma		
Kaffee Melange		6.-
Coffee with whipped cream		
Schokolade Melange		6.-
Hot chocolate with whipped cream		
Schokolade, Ovomaltine		6.-
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	2cl	7.-
Kaffee Fertig, Kaffee Luz		
 Kaffee Bailey's	2cl	10.-
Coffee Bailey's		
 Irish Coffee	2cl	10.-
Irish coffee		
 Glühwein, Jägertee	2cl	7.50
Mulled wine, Jäger tea		

Special/Empfehlung

Special/Recommendations

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



Interlakener Spezialitäten *Special spirits from Interlaken*

	Crystal Gin – 46 Vol %	4cl	10.50
	Crystal Gin – 46% ABV		
	+Organics Tonic by Red Bull		14.50
	Whisky Rock Label Swiss Wood Finish– 50.1 Vol %	4cl	14.-
	Whisky Rock Label Swiss Wood Finish – 50.1% ABV		
	Swiss Mountain 11Y >ICE LABEL< Single Malt Whisky– 55.2 Vol %	2cl	14.-
	Swiss Mountain 11Y >ICE LABEL< Single Malt Whisky– 55.2% ABV		
	Swiss Highland Whisky Liqueur – 27 Vol %	4cl	11.-
	Swiss Mountain Whisky Liqueur – 27% ABV		





Spirituosen *Spirits*

	Appenzeller – 29 Vol %	4cl	7.-
	Appenzeller – 29% ABV		
	Fernet – 42 Vol %	4cl	7.-
	Fernet – 42% ABV		
	Swiss Vodka Xellent – 40 Vol %	4cl	9.-
	Swiss Vodka Xellent – 40% ABV		
	Bailey's Irish Cream – 17 Vol %	4cl	7.-
	Bailey's Irish Cream – 17% ABV		
	Vieille Prune – 41 Vol %	2cl	10.-
	Vieille Prune – 41% ABV		
	Urschwyzer Kirsch – 40 Vol %	2cl	6.50
	Urschwyzer Kirsch – 40% ABV		
	Williamine Morand – 43 Vol %	2cl	6.50
	Williamine Morand – 43% ABV		
	Grappa Elisi, Berta – 43 Vol %	2cl	8.-
	Grappa Elisi, Berta – 43% ABV		
	Cognac Courvoisier VSOP – 40 Vol %	2cl	9.-
	Cognac Courvoisier VSOP – 40% ABV		
	Cognac Fontpinot XO – 41 Vol %	2cl	9.-
	Cognac Fontpinot XO – 41% ABV		
	Ballantines – 40 Vol %	4cl	9.-
	Ballantines – 40% ABV		
	Chivas regal 12 yrs old – 40 Vol %	4cl	13.-
	Chivas Regal 12 yrs old – 40% ABV		
	Heuschnaps Original Kräuterlikör – 25 Vol	2cl	5.50
	Heuschnaps original herb liqueur – 25% ABV		





vegetarisch / vegetarian



enthält Alkohol / contains alcohol

RESTAURANT CRYSTAL JUNGFRAUJOCH

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

Restaurant Crystal Jungfraujoche

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