

Für unsere kleinen Gäste	Child plates	CHF
«Yoda» Chicken Nuggets mit Pommes Frites	Chicken nuggets with chips	12.50
«Iron-Man» Wienerli mit Teigwaren	Sausage with pasta	9.50
«Spider-Man» Portion Teigwaren Natur	Portion pasta	6.00
«Thor» Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	Breaded pork schnitzel with chips	11.50
«Hulk» Hörnli mit gehacktem Rindfleisch und Apfelmus	Pasta with ground beef and apple puree	11.50

Für zwüsche düre	Snack	CHF
«Winteregg-Plättli» mit Bergkäse-Trockenwurst-Landrauchschorlen-Speck	«Winteregg-Platter» with typical mountain cheese, dried and cured meats	26.50
«Hobelkäse-Plättli»	«Hobelkäse-Platter»	19.00
Flammkuchen Vegan	Vegan «Flammkuchen»	20.50
Flammkuchen «Elsässer Art»	«Flammkuchen» with bacon and onions	19.50
Sandwich: Schinken, Salami oder Käse	Sandwich: ham, salami or cheese	8.50
«Winteregg Sandwich Crispy» mit Röstzwiebel, Tomaten und Knoblauchsauce Wahlweise mit Schinken, Käse oder Salami	«Crispy Winteregg Sandwich» roasted onions tomato and garlic sauce with ham or salami or cheese	9.50
Sandwich gemischt	Mixed sandwich	10.50
«Infernowurst» (Chili-Schweinswurst) mit Brot mit Pommes	Chili sausage with bread or chips	9.50 14.00
«Wienerli» mit Brot mit Pommes	«Wienerli» sausage with bread or chips	8.00 13.00

Liebe Gäste

Für fast alle Gerichte gibt es 1/2 Portionen, welche CHF 4.00 günstiger berechnet werden. Für die ganze Karte gilt das Prinzip «Äs het solange`s het».

Für den Jugendschutz: Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier, Apfelwein und Tabakprodukte an unter 16-jährige / Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-jährige.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. Mwst.

Dear guests

You can get 1/2 portions for most dishes, they are CHF 4.00 cheaper.

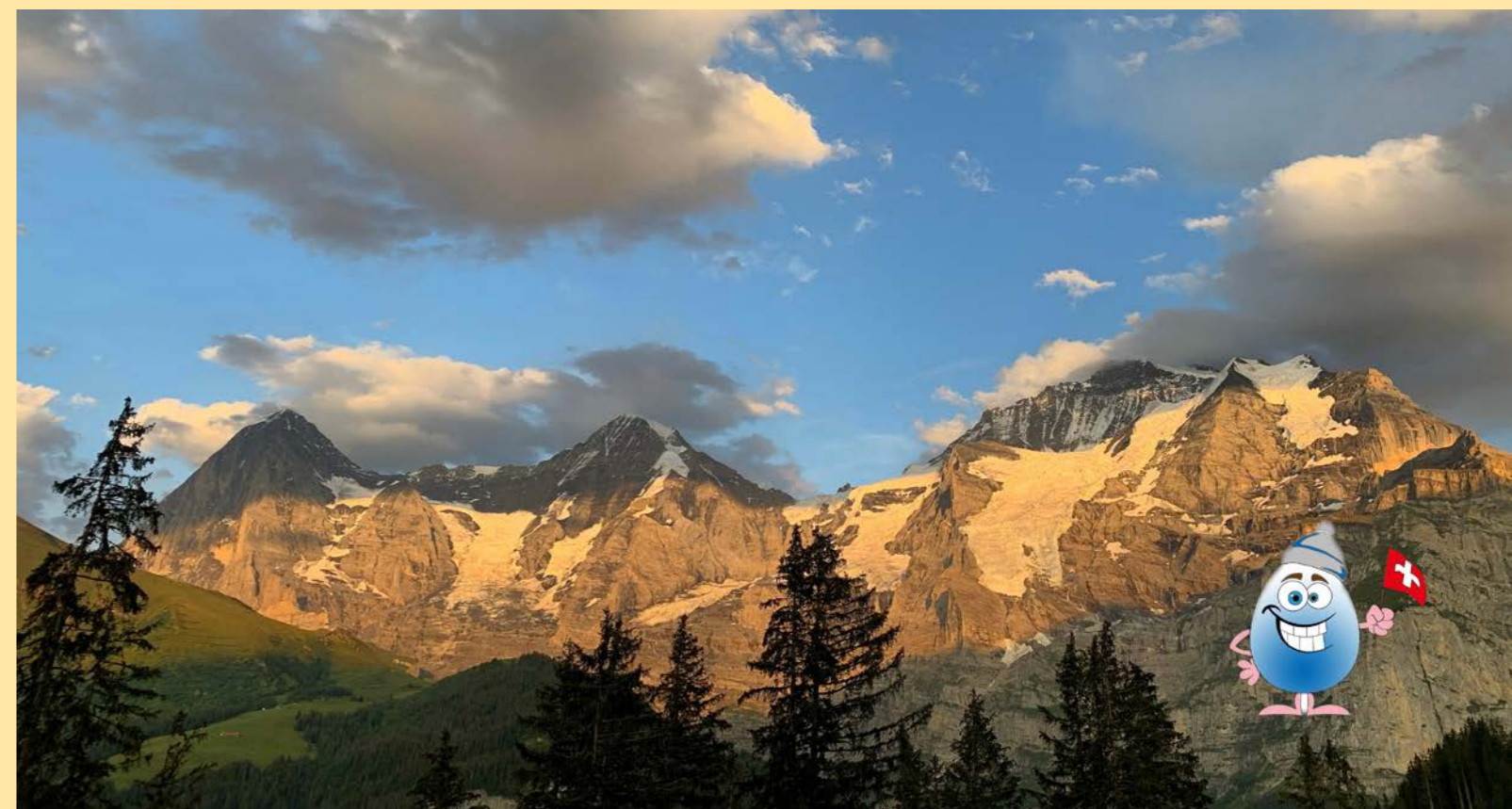
For the protection of minors: The law prohibits the sale of wine, beer, cider and tobacco products to under 16s / spirits, aperitifs and alcopops to under 18s.

All prices are in Swiss francs including VAT.

Berg-Restaurant Winteregg
3825 Mürren
rest.winteregg@jungfrau.ch

Menükarte

Menu



Herzlich Willkommen im Restaurant Winteregg

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt mitten in der einmaligen Aussicht auf Eiger, Mönch und Jungfrau.
Ihr Gastgeber: Christoph Boss und Team Winteregg

Welcome in Restaurant Winteregg

We wish you a wonderful stay in the midst of the unique view of the Eiger, Mönch and Jungfrau.
Your host: Christoph Boss and Team Winteregg

Vorspeisen	Starter	CHF
Grüner Salat	Green salad	8.00
Gemischter Salat	Mixed salad	9.50
Kleiner grüner Salat	Small green salad	5.00
Kleiner gemischter Salat	Small mixed salad	6.50
Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch	Carrot and ginger-soup with coconut milk	8.50

Hauptspeisen	Main course	CHF
Pouletbrust mit Zitronenbutter Pommes-Frites und Gemüse	Fried chicken breast with lemon butter chips and vegetables	28.50
«Käseschnitte mal anders» Gewürfelte und geröstete Brotstücke mit Schinken, Zwiebeln und Tomaten mit Käse überbacken dazu ein Spiegelei	Bread with melted cheese, ham, onions, tomato and egg	24.50
«Älplermaccaroni» mit Zwiebeln, Speck und Kartoffel dazu Apfelmus	Creamy pasta with bacon, potato, onions, cheese and apple puree	22.00
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes-Frites	Sausage with onion sauce and chips	23.50
Käsewurst Griller mit Pommes Frites und Cocktailsauce	Cheese sausage with cocktail sauce and chips	25.00
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	Breaded pork schnitzel with chips	25.50
Rösti mit gebratenem Speck und Käse überbacken, dazu ein Spiegelei	Hash browns with bacon, cheese and egg	22.50
«Hörnli» mit gehacktem Rindfleisch und Apfelmus	Pasta with ground beef and apple puree	23.00
«Winteregg» Toast (2 Stück) mit Schinken & Käse, Wahlweise Knoblauchsauce, Chilisauce oder Currysauce.	«Winteregg toastie» (2 pieces,) ham and cheese with with garlic, chili or curry sauce	19.50
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	Flammkuchen with bacon and onions	19.50
Salatteller «Winteregg» mit Ei, Croutons, Kernen, Tête de Moine und Landrauchschinken	«Winteregg salad» with egg, croutons, cheese and dried meat	19.50
Thonsalat mit Essiggurken garniert mit Blattsalat, Ei, Kernen und Zwiebeln	Tuna salad with egg and green salad	18.50

Herkunftsdeklaration von Fleisch und Fisch:

- Poulet: Schweiz
- Rind: Schweiz
- Vorderschinken (Sandwich): Schweiz
- Kalb: Schweiz
- Schwein: Schweiz
- Poulet (Chicken Nuggets): Brasilien ^{1/2}

Anderslautende Deklarationen sind beim jeweiligen Produkt einzeln angegeben.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

¹ Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

² Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Vegetarische Hauptspeisen	Vegetarian main course	CHF
Veganer Hackbraten mit Apfelsauce Teigwaren und Gemüse	Vegan meat loaf with apple sauce pasta and vegetables	26.50
Veganer Flammkuchen mit Gemüse	Vegan Flammkuchen	20.50
«Vegi» Toast (2 Stück) mit Gemüse, Käse, Basilikum, Wahlweise Knoblauchsauce, Chilisauce oder Currysauce	Vegi toastie (2 pieces) with vegetables, cheese and basil with garlic, chili or curry sauce	19.50
Rösti mit Gemüse und Kräutern, überbacken mit Käse	Hash browns with vegetables, herbs and cheese	22.50
Portion Pommes	Chips	9.50
Portion Pommes mit hausgemachtem Kräutersalz	Chips with homemade herb salt	11.00

Familienteller	Family plate	CHF
2 Erwachsene & 2 Kinder	2 adults & 2 childs	
«Älplermaccaroni im Fonduepfändli» mit Apfelmus	Creamy pasta with bacon, potato, onions, cheese and apple puree	54.00
«Hörnli ghackets im Fonduepfändli» mit Apfelmus	Pasta with ground beef and apple puree	56.00
Toastparty (6 Stück, mit und ohne Fleisch) mit drei verschiedenen Saucen	«Winteregg toastie» & vegi toastie (6 pieces)	50.00
Schnitzel Party (5 Stück, paniert) mit Pommes Frites	Breaded pork schnitzel (5 pieces) with chips	61.00

Fitnesssteller mit...	Large salad plate with...	CHF
Pouletbrust und Kräuterbutter	Fried chicken breast with herb butter	28.00
Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce	Sausage with onion sauce	23.00
Käsewurstgriller und Chilisauce	Cheese sausage with chili sauce	25.00
Schweinssteak und Kräuterbutter	Porc steak with herb butter	27.00
Veganem Hackbraten und Apfelsauce	Vegan meat loaf with apple sauce	26.00
Zusätzlich Pommes Frites	With chips	+3.00

Declaration of origin of meat and fish:

- Chicken: Switzerland
- Beef: Switzerland
- Shoulder of ham: (sandwich) Switzerland
- Veal: Switzerland
- Porc: Switzerland
- Chicken (Chicken Nuggets): Brazil ^{1/2}

Declarations to the contrary are specified individually for the respective product.

On request, our staff will be happy to provide information about ingredients in our dishes that may trigger allergies and/or intolerances.

¹ May have been produced with non-hormonal performance enhancers such as antibiotics.

² May have been created using hormones as performance enhancers.

Das hübsche Halbeli – Flaschenqualität im Halbliter

Der weisse Säumer Valais AOC, Amigne, Ermitage, Chasselas und Heida	50 cl	28.00
Der rote Säumer Valais AOC, Humagne rouge, Pinot Noir, Merlot, Diolinoir und Syrah	50 cl	28.00

Flaschenwein aus der Schweiz Swiss wine

Weisswein White wine

Thuner Riesling x Sylvaner Bern AOC	70 cl	45.00
Epesses Lavaux AOC	70 cl	44.00
Petite Arvine Château Ravire, Sierre	70 cl	48.00

Rotwein Red wine

Thuner Rot Thunersee AOC	70 cl	45.00
Cornalin Wallis AOC	70 cl	45.00
Merlot del Ticino Riserva La Prella Ticino DOC	75 cl	59.00

Flaschenwein aus Italien Italien wine

Rotwein Red wine

Varvára Bolgheri Toscana DOC	74 cl	56.00
---------------------------------	-------	-------

Schaumwein Sparkling wine

Prosecco Treviso Vigna del Sole «Vigna del Sole»	75 cl 1 dl	42.00 7.00
---	---------------	---------------

Berg-Restaurant Winteregg
3825 Mürren
rest.winteregg@jungfrau.ch

Getränke Beverages

Getränke warm

Kaffee / Espresso		4.00
Doppelter Espresso		6.00
Schale	Milk coffee	4.50
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		5.50
Warme oder kalte Schokolade / Ovo	Cold or hot chocolate / ovomaltine	4.50
Schoggi Mélange	Hot chocolate with cream	6.00
Milch warm / kalt	Cold or hot milk	4.00
Tee Waldfrucht, Eisenkraut, Minze, Kamille Schwarztee (PG-Tips)	Tea Fruit tea, verbena tea, mint tea, chamomile tea, black tea (PG-Tips)	4.00
Apfelpunsch	Apple punch	4.50

Warm drinks

CHF

Getränke warm mit Alkohol

Warm drinks with alcohol

Kaffee Fertig / Luz	40%	4 cl	7.00	
Kaffee fertig mit Rahm	40%	4 cl	8.00	
Kaffee Amaretto	28%	4 cl	8.00	
Wintereggkaffee mit Rahm	20%	4 cl	9.00	
Inferno-Kaffee	40%	4 cl	9.00	
Kaffee Baileys	17%	4 cl	8.00	
Kaffee Jack	40%	4 cl	7.00	
Münzenzwetschge / Holdrio	40%	4 cl	7.00	
Jägertee	40%	4 cl	7.00	
Fröschli	Mint tea with green vodka	17%	4 cl	7.00
Lumumba	Hot chocolate with rum	37,5%	4 cl	8.00
Glühwein (nur im Winter)	Mulled wine		6.00	

Kalte Getränke	Cold Drinks				CHF
Mineral mit / ohne Kohlensäure	Sparkling water / still water	5 dl	5.50	1,5 l	11.00
Coca-Cola, Cola-Zero, Fanta Orange, Schorley, Citron, Rivella rot, Rivella blau, Grapefruit	Coca-Cola, Cola-Zero, Fanta Orange, Schorley, Lemonade, Rivella rot, Rivella blau, Sparkling Grapefruit Drink	5 dl	5.50	1,5 l	11.00
Hausgemachter Eistee	Home made Ice Tea	3 dl	4.50	5 dl 1 l	6.00 9.00
Wintereggwasser	Tap water	3 dl	1.00	1 l	4.00
Granini Orangensaft	Orange juice	2 dl	4.50		
Tomatensaft	Tomato juice	2 dl	4.50		
Schweppes Bitter Lemon		2 dl	4.80		
Schweppes Indian Tonic		2 dl	4.80		
Ginger Beer		2 dl	4.80		
San Bitter		1 dl	4.50		
Twister (Apfelimonade und alkoholfreies Bier)	Apple lemonade, beer without alcohol	3,3 dl	4.50		
Red Bull		2.5 dl	5.50		

Bier	Beer				
Rugenbräu spez. hell, offen & Panaché		2 dl	3.70	3 dl 5 dl	4.50 6.00
Rugenbräu Flasche Lager		5 dl	6.00		
Schwarz Mönch	Dark beer	3,3 dl	6.00		
Bügelbier Zwickel		3,3 dl	5.50		
Weissbier Rugenbräu	Wheat beer	5 dl	8.50		
Möhl Saft vom Fass klar	Applewine	5 dl	6.50		
Swizly	Cider	3,3 dl	5.50		

Alkoholfreies Bier	Beer without alcohol		
Rugenbräu Flasche		3.3 dl	4.50
Möhl Saft vom Fass klar		5 dl	6.50

Weissweine offen White wine	1 dl	5 dl
Belletruche La Côte AOC	4.20	20.00
Yvorne Chablais AOC	5.20	25.00
Johannisberg Wallis AOC	4.60	22.00
Fendant Wallis AOC	4.00	19.00
Chardonnay Genf AOC	4.20	20.00

Roséweine offen Rosé wine	1 dl	5 dl
Dôle blanche Wallis AOC	4.20	20.00

Rotweine offen Red wine	1 dl	5 dl
Dôle Wallis AOC	4.20	20.00
Merlot Tessin DOC	4.60	22.00
Jeninser Blauburgunder «Glücksritter» Graubünden AOC	5.20	25.00
Negroamaro Salento IGP	5.20	25.00

Apéritifs			
Martini weiss	15%	4 cl	8.50
Cynar	16.5%	4 cl	8.50
Campari	25%	4 cl	8.50
Appenzeller	29%	4 cl	8.50
Aperol Spritz	11%		9.50
Hugo	11%		9.50

Digestive			
Kirsch / Kernobst / Williams			
Kräuter / Zwetschgen	40%	4 cl	7.50
Grappa Barbera	41%	2 cl	9.50
Vieille Prune	41%	2 cl	8.50
Calvados	40%	2 cl	8.50
Jägermeister	35%	4 cl	7.50
Mixed Getränke		4 cl	13.50