



Restaurant Crystal

Champagner/Schaumwein

Champagne



	1 dl	7.5 dl
Prosecco Spumante San Pietro DOC – IT, Gemin Prosecco Spumante San Pietro DOC – IT, Gemin	9.–	63.–
Bollinger «Speciale Cuvée» Brut Champagne, Epernay Bollinger «Speciale Cuvée» Brut Champagne, Epernay		95.–
AU 7EME CIEL rosé Schaumwein, Gregor Kuonen, Wallis AU 7EME CIEL rosé sparkling wine – Gregor Kuonen, Valais		71.–

Aperitiv

Aperitiv



«Heu Ginger» Heuschnaps mit Ginger ale – 25 Vol % «Heu Ginger» Heuschnaps with Ginger ale – 25% ABV	15.–
Campari Soda oder Orange – 25 Vol % Campari Soda or Orange – 25 Vol %	12.–

Aperitiv alkoholfrei

Aperitiv alcohol-free

Isotto Martini senza Alkohol Isotto Martini senza Alkohol	4 cl	8.50
Cordino Aperetiv ohne Alkohol Cordino Aperetiv without Alcohol	1,75 dl	4.90

Vorspeisen

Starters

	Bunter Blattsalat nach Saison mit Kräuter-Knusper, hausgemachtes French oder Italian Dressing Seasonal green salad with mountain herb grissini, homemade French or Italian dressing			12.50
	Burratina auf halbgetrockneten Cherrytomaten mit 3454 Mountain Essence Pear Balsamico, glasierte Schalotte und Rucolapesto Burratina on semi-dried cherry tomatoes with 3454 Mountain Essence Pear Balsamico, glazed shallot and rocket pesto			19.–
	Hausgemachte Hummersuppe mit sautierter Riesengarnele und Crystal Gin Homemade lobster soup with sautéed king prawn and Crystal Gin			15.–
	Pastinakencremesuppe mit Baumnuss-Crumble Cream of parsnip soup with walnut crumble			13.–
	Hausgemachter Hummus mit Kichererbsen-Salat, konfiertem Knoblauch und Sesam Homemade hummus with chickpea salad, confit garlic and sesame seeds			17.50
	Rindstatar parfümiert mit Swiss Local Whisky, Rugenbräu Maiscreme und grillierter Peperoni Steak tartare scented with Swiss Local Whisky Rugenbräu creamed corn and grilled peppers	70 Gramm 140 Gramm	26.– 32.–	

Beim Teilen eines Gerichtes verrechnen wir für jedes weitere Gedeck CHF 3.–
When sharing a dish, we charge CHF 3 for each additional cover.

Hauptspeisen

Main course

					small portion
	Niedergegarter Schweinsbrustspitz mit Bergkräutersauce, Kartoffel-Pastinaken Püree und Marktgemüse Slow-cooked breast of pork with mountain herb sauce, smashed potato-parsnips and market vegetables			34.50	
	Gebratene Schweizer Pouletbrust mit Tomaten-Gemüse-Papardelle Roasted chicken breast with tomato-vegetables-Papardelle			29.–	
	Grilliertes Lachsfilet auf Teriyaki-Gemüse und Wildreis Grilled salmon fillet on teriyaki vegetables and wild rice			39.50	
	Rinderfilet «Lady's Cut» an ICE Label Whiskysauce «Rugenbräu», Kartoffel-Pastinaken Püree und Marktgemüse Fillet of beef «Lady's Cut» with ICE Label Whisky Sauce «Rugenbräu», smashed potato-parsnips and market vegetables			48.–	
	Rösti «Crystal» mit Speck und Vorderschinken, gratiniert mit Schweizer Alpkäse und einem Spiegelei Hash browns with bacon, shoulder of ham, cheese and a fried egg		26.–	32.–	

Beim Teilen eines Gerichtes verrechnen wir für jedes weitere Gedeck CHF 3.–
When sharing a dish, we charge CHF 3 for each additional cover.

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

small portion

	Planted Steak mit geräuchertem Maldon Salz	35.50
	Bohnen-Artischocken Gemüse an 3454 Mountain Essence	
	Pear Balsamico und Bärner Frites	
	Planted steak with smoked Maldon salt	
	Bean and artichoke vegetables with 3454 Mountain Essence	
	Pear Balsamico and Bärner Frites	
	Risotto mit sautierten Austernseitlingen, Pinienkernen und Belper Knolle	28.50
	Risotto with sautéed oyster mushrooms, pine nuts and Belper Knolle	
	Schweizer Gemüse-Rösti gratiniert mit Schweizer Alpkäse	22.– 26.50
	Hash browns potatoes with vegetable and swiss cheese	

Typisch Schweiz

Typically Swiss

	Schweizer Käsefondue	28.50
	serviert mit Schwellkartoffeln, Brotwürfel, Mixed Pickles (Wir servieren Fondue auch für eine Person)	
	Swiss cheese fondue	
	served with potatoes, bread and mixed pickles	
	(We also serve fondue for one person)	
	mit Crystal Gin 2cl – 46 Vol % Aroma Wacholder-Zitrus	+ 5.–
	with Crystal Gin 2cl – 46 % ABV Juniper-citrus flavour	
	mit Heuschnaps Original Kräuterlikör 2cl – 25 Vol % Aroma Heu, Kräuter, Süsslich mild	+ 5.–
	with Heuschnaps Original Kräuterlikör 2cl – 25 Vol % Hay, herbs, sweetish mild flavour	
	mit Urschwyzer Kirsch 2cl – 40 Vol % Aroma Typisch Kirsch	+ 5.–
	with Urschwyzer Kirsch 2cl – 40 Vol % Typical cherry flavour	

 vegetarisch / vegetarian	 enthält Alkohol / contains alcohol	 Schweinefleisch / pork meat
 vegan	 laktosefrei / lactose free	 glutenfrei / gluten free

Kinder Menü – Lily Corner

Kids Menu – Lily Corner



Räuberteller	gratis
Ein leerer Teller und Besteck – dein Werkzeug, um das Beste vom Teller deiner Eltern zu klauen	free
Little robber's plate	
An empty plate with cutlery for stealing the best from your parents' plates	
 Lily-Box	16.–
Chicken Nuggets, Pommes frites, Ketchup und Mayo, Sirup oder Getränk nach Wahl, Schokoladenriegel und Lily Überraschung	
Lily-Box	
Chicken nuggets, french fries, ketchup and mayonnaise, Syrup or drink of choice, chocolate bar and Lily Surprise	
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	21.–
Breaded pork escalope with french fries	
Pappardelle mit Tomatensauce	16.–
Pasta with tomato sauce	

Unsere Kinder-Karte ist für Kinder bis 12 Jahre.
Our children's card is for children up to 12 years.

 vegetarisch / vegetarian	 enthält Alkohol / contains alcohol	 Schweinefleisch / pork meat
--	--	---

Süssspeisen

Dessert

Cheesecake

Nach «Confiserie Eigergletscher» Art, mit weisser Schokolade

Cheesecake

«Confiserie Eigergletscher» with white chocolate

8.50

Variation von der Lindt Schokolade

Mousse, Tartelette, lauwarmes Küchlein

Lindt chocolate variation

Mousse, Tartelette, cake

14.–

Schweizer Klassiker Variation

Cremeschnitte, Rüeblitorte und Gebrannte Creme

Swiss classic variation

cream slice, carrot cake and creme brulée

13.–

 Kokos-Cashew-Schnitte

Coconut-cashew slice

8.–

Cappuccino-Caramel-Frappé

Cappuccino-caramel frappé

8.–

Mövenpick Eiskarte

Mövenpick ice cream card

Getränkekarte

Drinks

Hausweine «Top of Europe»
House wine «Top of Europe»



	1 dl	2.5 dl	5 dl	Flasche
Fendant Valais AOC	5.50	13.30	26.50	37.50
Weiss – CH, Caves Orsat, Martign, Valais				
Fendant Valais AOC				
White – CH, Caves Orsat, Martign, Valais				
Dôle, Pinot noir	5.60	13.50	27.–	38.50
Rot – CH, Caves Orsat, Martign, Valais				
Dôle, Pinot noir				
Red – CH, Caves Orsat, Martign, Valais				
Rosé de Goron	5.30	12.80	25.50	
Rosé – CH, Caves Orsat, Martign, Valais				
Rosé de Goron				
Rosé – CH, Caves Orsat, Martign, Valais				



Weissweine Schweiz

White wine Switzerland



	5 dl	7 dl	7.5 dl
Johannisberg	43.–		
Gregor Kuonen AOC VS			
Dole Blanche	51.–		
Gregor Kuonen AOC VS			
Petite Arvine	39.–		
Hospices de Salquenen AOC VS			
Aigle, Royal AOC Chablais	64.–		
Eric Waldvogel & Fils, Aigle VD			
Epesses AOC Lavaux, Petit Versailles	58.–		
Les Frères Dubois SQA, Cully VD			
Blanc de noir	72.–		
Gregor Kuonen AOC VS			
Coteaux de Sierre	51.–		
Gregor Kuonen AOC VS			
3454 Reine des Glaces Humagne Blanche Barrique			199.–
Gregor Kuonen VS (limitiert)			

Die Exklusivität «3454 – Reine des Glaces» Humagne Blanche wird im Eispalast des Jungfraujochs, auf über 3454 Metern über dem Meeresspiegel, gelagert. Die Lagerung in edelsten Eichenfässern ermöglicht einen idealen Austausch des Humagne Blanche mit der reinen Alpenluft.

The exclusive «3454 – Reine des Glaces» Humagne Blanche is stored in the ice palace of the Jungfrauoch, at over 3454 metres above sea level. The storage in the finest oak barrels enables an ideal exchange of Humagne Blanche with the pure Alpine air.



Rotweine Schweiz
Red wine Switzerland



	5 dl	7 dl	7.5 dl
Syrah Cuvée prestige Gregor Kuonen AOC VS	56.–		
Assemblage rouge Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah und Gamay Hospices de Salquenen AOC VS	52.–		
Garanoir Emblem Vaud AOC VD	32.–		
Gamay Gregor Kuonen AOC VS		56.–	
«Sassariente» Merlot det Ticino DOC Fratetti Matasci SA, Tenero TI			63.–
«Cuvée Intro» Schweizer Landwein Assemblage Rebbaugenossenschaft Spiez BE			69.50
Humagne Rouge Grandmaitre Gregor Kuonen AOC VS			78.–

Flaschenweine*
Bottled wine



	1 dl	2.5 dl	5 dl	Flasche
Cuvée Madame Rosemarie Mathier blanc AOC Weiss – CH, Adrian & Diego Mathier VS Cuvée Madame Rosemarie Mathier blanc AOC White – CH, Adrian & Diego Mathier VS	10.80	27.–	54.–	75.–
Ville de Sierre AOC VS Weiss – CH, Adrian & Diego Mathier VS Ville de Sierre AOC VS White – CH, Adrian & Diego Mathier VS	8.70	21.70	43.40	61.–
Blanc de noir AOC Weiss – CH, Gregor Kuonen VS Blanc de noir AOC White – CH, Gregor Kuonen VS	10.–	25.50	51.–	72.–
Coteaux de Sierre AOC Weiss – CH, Gregor Kuonen VS Coteaux de Sierre AOC White – CH, Gregor Kuonen VS	7.50	18.50	37.–	51.–
«Red» Blaufränkisch, Zweigelt & St. Laurent Rot – AT, Gernot Heinrich, Gols, Niederösterreich «Red» Blaufränkisch, Zweigelt & St. Laurent Red – AT, Gernot Heinrich, Gols, Niederösterreich	5.60	13.50	27.–	38.50
Primitivo di Manduria Rot – IT, Masseria Trajone Primitivo di Manduria Red – IT, Masseria Trajone	6.30	15.80	31.50	44.–
Gamay Rot – CH, Gregor Kuonen Salgesch Gamay Red – CH, Gregor Kuonen Salgesch	8.–	20.–	40.–	56.–

Offenausschank

Open table water

Gletscherwasser, Trinkwasser mit/ohne Kohlensäure	5 dl	3.50
Glacier water, drinking water sparkling or still	1 L	7.–

Flaschen

Bottles

Gletscherwasser, Trinkwasser mit/ohne Kohlensäure	5 dl	6.50
Glacier water, drinking water sparkling or still		
Orangensaft	3.3 dl	6.50
Orange juice		
Eistee Lemon	5 dl	6.70
Lemon ice tea		
Coca-Cola, Sprite, Fanta	5 dl	6.70
Coca-Cola, Sprite, Fanta		
Apfelschorle	5 dl	6.70
Apple spritzer		
Rivella Rot	5 dl	6.70
Rivella red		
Kinley	2 dl	6.50
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer		
Kinley		
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer		

Biere

Beers



Rugenbräu Spezial hell	3.3 dl	6.30
Rugenbräu Spezial pale		
Rugenbräu Panaché	3.3 dl	6.30
Rugenbräu Panaché		
Rugenbräu Lager	5 dl	7.10
Rugenbräu Lager		
Erdinger Pikantus schwarz	3.3 dl	7.–
Erdinger Pikantus black		
Erdinger hell	5 dl	9.–
Erdinger pale		
Rugenbräu alkoholfrei	3.3 dl	5.90
Rugenbräu alcohol-free		
Erdinger alkoholfrei	5 dl	9.–
Erdinger alcohol-free		

Apfelwein

Cider



Ramseier Suure Moscht	4.9 dl	7.–
Ramseier Suure Moscht		

 enthält Alkohol / contains alcohol

Warme Getränke

Hot Drinks

Kaffee, Espresso, Schale, Tee Coffee, espresso, coffee with milk, tea	5.20
Doppelter Espresso Espresso double	7.40
Cappuccino Cappuccino	6.00
Latte Macchiato Latte macchiato	6.90
Latte Macchiato mit Aroma Haselnuss/Vanille oder Karamel Latte Macchiato with hazelnut/vanilla or caramel aroma	7.90
Kaffee Melange Coffee with whipped cream	6.60
Schokolade Melange Hot chocolate with whipped cream	6.40
Schokolade, Ovomaltine Chocolate, Ovomaltine	5.–
Milch kalt oder warm Hot or cold milk	4.–
Apfelpunsch Apple punch	5.–

Warme Getränke

Hot Drinks



Coretto Grappa Coretto Grappa	1 dl	7.30
Kaffee Fertig, Kaffee Luz Kaffee Fertig, Kaffee Luz	2 cl	7.50
Kaffee Baileys Coffee Baileys	2 cl	10.–
Glühwein Mulled wine	2cl	7.50

Special/Empfehlung

Special/Recommendations

 Gletscher Coffee – Williams Glacier coffee – Williams	2 cl	9.50
 Whisky Coffee – Whisky «Rock Label» Whisky Coffee – Whisky «Rock Label»	2 cl	12.–
Top of Europe Coffee – Caramel inkl. Souvenir-Tasse Top of Europe coffee – caramel incl. souvenir cup		9.90
 Heisse Schokolade mit Rum & Rahm Hot chocolate with rum & whipped cream	2 cl	9.50

 enthält Alkohol/contains alcohol

Interlakener Spezialitäten

Special spirits from Interlaken



Crystal Gin – 46 Vol % Crystal Gin – 46% ABV + Organics Tonic by Red Bull	4 cl	10.50 14.50
Swiss Mountain Single Malt Whisky «Classic» aged 7 years – 46 Vol % Swiss Mountain Single Malt Whisky «Classic» aged 7 years – 46% ABV	4 cl	14.–
Swiss Mountain Single Malt Whisky «Rock Label» aged 7 years – 50,1 Vol % Swiss Mountain Single Malt Whisky «Rock Label» aged 7 years – 50.1% ABV	4 cl	14.–
Swiss Mountain Single Malt Whisky «Ice Label» aged 12 years – 54 Vol % Swiss Mountain Single Malt Whisky «Ice Label» aged 12 years – 54% ABV	2 cl	14.–
Swiss Mountain Whisky Liqueur – 27 Vol % Swiss Mountain Whisky Liqueur – 27% ABV	4 cl	11.–

Spirituosen

Spirits



Heuschnaps Original Kräuterlikör – 25 Vol % Heuschnaps original herb liqueur – 25% ABV	2 cl	5.50
Appenzeller – 29 Vol % Appenzeller – 29% ABV	4 cl	7.–
Swiss Vodka Xellent – 40 Vol % Swiss Vodka Xellent – 40% ABV	4 cl	9.–
Bailey’s Irish Cream – 17 Vol % Bailey’s Irish Cream – 17% ABV	4 cl	7.–
Vieille Prune – 41 Vol % Vieille Prune – 41% ABV	2 cl	10.–
Willisauer Kirsch – 37,5 Vol % Willisauer Kirsch – 37.5% ABV	2 cl	6.–
Williamine Morand – 43 Vol % Williamine Morand – 43% ABV	2 cl	6.50
Grappa Paesanella di Amarone – 41 Vol % Grappa Paesanella di Amarone – 41 Vol %	2 cl	8.50

Gut zu wissen

Good to know

Kinder

Kinder bis zu 12 Jahren profitieren vom abwechslungsreichen Angebot unseres Lily Corner.
Kinder bis zu 5 Jahre laden wir gerne zum Essen ein.

Children

*Children up to 12 years of age can enjoy the varied offerings of our Lily Corner.
We are happy to invite children up to 5 years of age to eat for free.*

Wasser

Wir servieren Ihnen Bergwasser, still oder mit Kohlensäure angereichert. Die Quelle entspringt ganz in der Nähe, nur 200 Meter oberhalb der Kleinen Scheidegg. Unser Bergwasser gibt es gratis – für die Dienstleistung (Service, Gläser, Karaffen und Abwasch) verrechnen wir Ihnen für 5 dl CHF 3.50.

Water

*We serve you mountain spring water, either still or sparkling. The source is located just 200 meters above Kleine Scheidegg.
Our mountain water is free of charge – for the service (including glasses, carafes, and washing), we charge CHF 3.50 for 5 dl.*

Deklaration

Unsere Fleisch- und Fisch-Deklaration ist im Restaurant ausgehängt. Bei Fragen zögern Sie nicht, wir geben gerne Auskunft.
Declaration
*Our meat and fish origin declaration is displayed in the restaurant.
If you have any questions, please don't hesitate to ask – we'll be happy to help.*

Allergene

Benötigen Sie Informationen über Allergene in unseren Speisen? Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter/innen oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung.
Allergens
Need information about allergens in our dishes? Please speak to a member of our staff or contact the restaurant manager directly.

Hunde

Hunde sind bei uns willkommen. Bitte führen Sie Ihren Hund an der Leine und lassen Sie ihn nicht auf Sitzplätzen Platz nehmen. Wasser und ein kleiner Snack werden kostenlos angeboten.
Dogs
Dogs are welcome. Please keep your dog on a leash and off the seats. Free water and a small snack are available.

Preise

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Der Service ist inbegriffen.
Prices
All our prices are in Swiss francs and include VAT. Service is included.

Lodge Kleine Scheidegg

Übernachten Sie auf 2061 m ü. M. – der ideale Ausgangspunkt für das Jungfrauoch, das Lauberhornrennen oder alpine Touren im Jungfraugebiet. Mehr unter jungfrau.ch/lodge
Lodge Kleine Scheidegg
Stay overnight at 2061 m – the perfect base for visiting the Jungfrauoch, the Lauberhorn race or alpine adventures in the Jungfrau region. More at jungfrau.ch/lodge

Öffnungszeiten

Unser Restaurant ist 365 Tage im Jahr für Sie geöffnet. Infos unter jungfrau.ch oder folgen Sie uns auf Facebook.
Opening hours
Our restaurant is open 365 days a year. More info at jungfrau.ch or follow us on Facebook.

Gedeckpreis CHF 3.–

Wenn sich mehrere Personen einen Teller teilen, erlauben wir uns, für jedes weitere Gedeck einen Gedeckpreis von CHF 3.– zu verrechnen.
Cover charge CHF 3.–
If several guests share a single dish, we charge CHF 3.– per additional cover.

Unsere Restaurants

Our restaurants

JUNGFRAUJOCH

Restaurant Crystal

Auf 3454 Meter über Meer sind Sie im wahrsten Sinn auf dem Gipfel der Kulinarik. Es erwarten Sie Schweizer Küche, interna-tionale Gerichte sowie eine auserlesene Weinkarte. Geniessen Sie ein unvergessliches Erlebnis für alle Sinne – auf dem Jungfrauoch, inmitten einer der weltweit faszinierendsten hochalpinen Bergwelten.

At 3454 metres above sea level, this is literally the peak of culinary delights. Swiss cuisine, international dishes and an exceptional wine list await you. Enjoy an unforgettable experience for all the senses – on the Jungfrauoch, in the middle of one of the world's most fascinating high alpine mountain worlds.

Aletsch Self

Wer auf dem Jungfrauoch – Top of Europe spontan und ungezwungen kulinarisch verwöhnt werden will, wählt das Aletsch Self mit grosszügigem Self-Order-Angebot. Eine vielseitige Auswahl an internationalen Gerichten erwartet Sie: von Lasagne über Rice-Bowls und Döner-Boxen bis hin zu feinen Desserts – ideal für Familien mit einer breiten Palette an Vorlieben. Und ideal auch für die, die ihre Zeit auf dem Jungfrauoch in erster Linie mit dem Genuss des fantastischen Panoramas verbringen wollen.

If you want to enjoy spontaneous and informal culinary delights on the Jungfrauoch – Top of Europe, Aletsch Self is the right choice with its generous self-service offer. A varied selection of international dishes awaits: from lasagne to rice bowls and kebab boxes as well as fine desserts – ideal for families with a wide range of preferences. And also ideal for those who first and foremost want to spend their time on the Jungfrauoch enjoying the fantastic panorama.

EIGERGLETSCHER

Restaurant Eigergletscher

Das Bergrestaurant mit herrlicher Panoramaterrasse liegt direkt am Fuss von Eiger, Mönch und Jungfrau – mit toller Sicht direkt auf den Eigergletscher. Das ganze Jahr bietet es traditionelle Schweizer Küche, kalte Plättli mit Produkten lokaler Produzenten sowie beliebte hauseigene Confiserie-Spezialitäten wie das Eigerspitzli.

The mountain restaurant with a beautiful panoramic terrace is located directly at the foot of the Eiger, Mönch and Jungfrau – with a great direct view of the Eigergletscher. Throughout the year, it offers traditional Swiss cuisine, cold platters with products from local producers and popular in-house patisserie specialties such as the Eigerspitzli.

The Wall Bar

Dramatische Erstversuche, triumphale Besteigungen: Am Fusse der legendären Eigernordwand wartet The Wall Bar, eine Hommage an die berühmteste Nordwand der Alpen. Geniessen Sie Drinks und Loaded Fries auf der grossen Sonnterrasse direkt an der Skipiste bei der Sesselbahn Eigernordwand. Oder drinnen, während Sie einen Blick auf die hauseigene Gin-Destillerie werfen.

Dramatic first attempts, triumphant ascents: The Wall Bar, an homage to the most famous north face in the Alps, awaits at the foot of the legendary Eiger North Face. Enjoy drinks and loaded fries on the large sun terrace directly on the slopes by the Eiger North Face chairlift. Or inside while you take a look at the in-house gin distillery.

KLEINE SCHEIDEGG

Restaurant Kleine Scheidegg

Geniessen Sie Schweizer Klassiker auf der Sonnenterrasse mit einzigartiger Aussicht auf Eiger, Mönch und Jungfrau und der Eigernordwand zum Greifen nah. Hier, wo die beiden Zahnradbahnen – von Grindelwald und Wengen – zusammen-treffen, erwartet Sie ein authentisch bodenständiger Charme. Dieser spiegelt sich auch kulinarisch wider: auf der Karte erwarten Sie die legendäre Röstizza®, der Scheidegg-Burger, Jungfrau-Bratwürste vom Grill, Gulaschsuppe und Rahm-schnitten aus der Confiserie Eigergletscher.

Enjoy Swiss classics on the sun terrace with a unique view of the Eiger, Mönch and Jungfrau and the Eiger North Face within your grasp. Here, where the two cogwheel railways from Grindelwald and Wengen meet, an authentic, rustic charm awaits you. This is also reflected in the cuisine: the menu includes the legendary Röstizza®, the Scheidegg-Burger, Jung-frau bratwurst from the grill, goulash soup and cream slices from the Eigergletscher confectionery.

RESTAURANT CRYSTAL JUNGFRAUJOCH

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



Restaurant Crystal Jungfraujo

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