



PETIT GLACIER

MENU

1864
2024
160 Jahre GLACIER

Index

Menu Petit Glacier	4
Kinderkarte Kids Menu Menu Enfant	6
Kalte Getränke Cold Drinks Boissons Fraiches	6
Kaffee & Schokolade Coffee & Chocolate Café & chocolat	7
Tee Tea Thé	7
Bier Beer Bière	8
Champagner & Schaumwein Champagne & Sparkling Wine Champagne & Vin pétillant	8
Wein offen oder Flasche Wine by the glass or bottle Vin ouvert ou en bouteille	8
Cocktails Cocktails Cocktail	9
Mocktails Mocktails Mocktails	11
Alkoholfrei Alcohol free Sans alcool	11
Tonic & Limonade Tonic & Lemonade Tonique & Limonade	11
Wildsäfte (alkoholfrei) Wild juices (non-alcoholic) Jus de fruits Sauvages (sans-alcool)	12
Apéro Aperitif Apéro	13
Südwein Port Port	13
Cognac & Armagnac Cognac & Armagnac Cognac & Armagnac	13
Rum Rum Rum	14
Tequila Tequila Tequila	14
Grappa Grappa Grappa	14
Wodka Vodka Vodka	14
Gin & Tonic Gin & Tonic Gin & Tonic	14
Kräuterschnaps Herbs brandy Eau de vie aux herbes	15
Obstbranntwein Fruit Brandy Eau-de-vie de fruits	15
Likör Liqueur Liqueur	15
Whisky Whisky Whisky	16
Der Weinkeller The Wine Cellar La Cave a Vin	17

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt
Prices in CHF incl. 8.1% VAT
Prix en CHF, 8.1% TVA comprise



MENU PETIT GLACIER

Entrées

Grindelwalder Plättle. Wählen Sie zwischen nur Käse, Fleisch oder von beidem aus.	29
<i>Grindelwalder Plättle. Choose between just cheese, meat or both.</i>	
Les planchettes de Grindelwald. Choisissez entre fromage uniquement, viande ou les deux.	
Pochiertes Ei mit Rotweinsauce, Speck, Champignons, Croûtons und Petersilie	21
<i>Poached egg with red wine sauce, bacon, mushrooms, croutons and parsley</i>	
Œuf poché avec sauce au vin rouge, lardons, champignons, croûtons et persil	
Saisonale Suppe	19
<i>Seasonal soup</i>	
Soupe de saison	
Herbstliche Pastete	23
<i>Autumn pâté en croûte</i>	
Pâté en croûte d'automne	
Hummus mit hausgemachten Pita-Brot	11
<i>Hummus with homemade pita bread</i>	
Houmous avec les pains pita fait maison	
Vegane Frühlingsrolle mit Süß & Sauer-Sauce (5 Stück)	12
<i>Vegan springroll with Sweet & Sour-Sauce (5 piece)</i>	
Nems vegane avec sauce aigre-doux (5 pièce)	
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croûtons und Zitrusvinaigrette	18
<i>Lamb's lettuce with bacon, egg, croutons and citrus vinaigrette</i>	
Salade de rampon avec lard, œuf, croûtons et vinaigrette aux agrumes	

Le Grill

Glacier Burger mit Rindfleisch, Zwiebeln und Cognac-Cocktailsauce	34
<i>Glacier burger with beef, onions and cognac cocktail sauce</i>	
Glacier Burger avec viande de bœuf, oignons et sauce cocktail au cognac	
+ Käse	2
<i>+ Cheese</i>	
+ Fromage	
Croque Monsieur mit Herbsttrüffeln und Kochschinken	36
<i>Croque Monsieur with autumn truffles and cooked ham</i>	
Croque-monsieur aux truffes d'automne et au jambon cuit	
Hirschfilet mit Grand-Veneur-Sauce und Zita-Gratin (Pastagratin)	52
<i>Filet of venison with Grand-Veneur sauce and Zita gratin (pasta gratin)</i>	
Filet de cerf à la sauce Grand Veneur et gratin de zita (gratin de pâtes)	
Schweizer Tomahawk, Madeirasauce (800g/900g für eine Person oder zum teilen)	158
<i>Swiss tomahawk, Madeira sauce (800g/900g for one person or to share)</i>	
Tomahawk suisse, sauce madère (800g/900g pour une personne ou à partager)	
Lachsforelle nach Grenobler Art mit Zitrone, Kapern, Petersilie und Croûtons	32
<i>Grenoble-style salmon trout with lemon, capers, parsley and croutons</i>	
Truite saumonée à la grenobloise avec citron, câpres, persil et croûtons	

Perlhuhn mit Champignonfüllung und Pfeffersauce <i>Guinea fowl with mushroom stuffing and pepper sauce</i> Pintade farcie aux champignons et sauce au poivre	34
Zander mit Beurre Blanc und Pilaw-Reis <i>Pikeperch with beurre blanc and pilaf rice</i> Sandre au Beurre Blanc et riz pilaf	42
Ravioli mit Pilzen und frischem Salbei <i>Ravioli with mushrooms and fresh sage</i> Raviolis aux champignons et à la sauge fraîche	29
Beilage Supplement Supplément Pommes frites French fries Frites Zita Gratin mit Gruyère AOP Zita gratin with Gruyère AOP Gratin de Zita au Gruyère AOP Reis pilaw Rice pilaf Riz pilaf Saisongemüse Seasonal vegetables Légumes de saison Gemischter Salat Mixed salad Salade mixte	8

Bitte fragen Sie uns nach den Tagesangeboten des Küchenchefs
Please ask us for the daily specials from the chef
N'hésitez pas à nous demander les plats du jour proposés par le chef.

Dessert

Profiteroles gefüllt mit Vanilleeis und warmer Schokoladensauce (3Stk.) <i>Profiteroles filled with vanilla ice cream and warm chocolate sauce</i> Profiteroles fourrées de glace à la vanille et de sauce au chocolat chaude	16
Frisch gebackener Pistazien-Cookie mit Pistazieneis (15 Min. Wartezeit) <i>Freshly baked pistachio cookie with pistachio ice cream (15 min waiting time)</i> Cookie fraîchement cuit à la pistache avec glace à la pistache (15 min d'attente)	14
Brownie mit Pekannuss und gesalzener Karamellsauce <i>Brownie with pecan nut and salted caramel sauce</i> Brownie aux noix de pécan et sauce au caramel salé	14
Schokoladenfondue (dunkel) mit Früchten der Saison, Pancakes & Marshmallows (für 2 oder mehr) <i>Chocolate Fondue (dark) with seasonal fruits, pancakes & marshmallows (good for 2 or more)</i> Fondue au chocolat (noir) avec fruits de saison, pancakes & marshmallows (pour 2 ou plus)	52

Glace & Sorbet

Coupe Glacier: Meringue Doppelrahm, Waldbeer Joghurt, Rahm, rote Beeren, Schokoladensauce <i>Coupe Glacier: meringue heavy cream, wild berry yogurt, red berries, chocolate sauce</i> Coupe Glacier: meringue double crème, yaourt aux baies des bois, baies rouges, sauce chocolat	16
Glace (Kugel Scoop Boule) Schokolade Chocolate Chocolat Vanille Vanilla Vanille Mokka Mocca Mocca Cookies Cookies Cookies Waldbeere Wild berry Baies des bois Meringues mit Doppelrahm Meringues à la double crème Meringues with double cream	4.5
+ Rahm + Whipped cream + crème	2
Sorbet (Kugel Scoop Boule) Mango Mango Mangue Zitronen Lemon Citron	4.5



Kinderkarte | Kids Menu | Menu Enfant

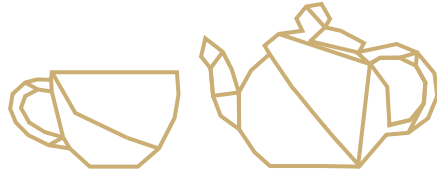
bis 12 Jahre | up to 12 years | jusqu'à 12 ans

Chicken Nuggets, Bärner-Pommes Chicken nuggets, Bärner fries <i>Nuggets de Poulet - Frite de Bärner</i>	20
“Fisch und Chips” mit Bärner-Pommes “Fish and chips” with Bärner fries. <i>“Fish and Chips” avec des Frites de Bärner</i>	20
Tagliatelle Bolognese Tagliatelle bolognese <i>Tagliatelle Bolognaise</i>	15
Tagliatelle mit Tomatensauce Tagliatelle tomato <i>Tagliatelle à la sauce Tomate</i>	15



Kalte Getränke | Cold Drinks | Boissons Fraiches

Glacier Wasser mit Kohlensäure Glacier sparkling water Eau Péillante Glacier	
3dl	3
5dl	4
1L	5
Glacier Wasser Glacier still water Eau Plate Glacier	
3dl	2
5dl	3
1L	4
Glacier Eis Tee (Saison) Glacier Ice Tea (seasonal) Thé Glacé Glacier (saisonnier) 3dl	6
Coca-Cola 3.3dl	5
Coca-Cola Zero 3.3dl	5
Fanta 3.3dl	5
Sprite 3.3dl	5
Rivella red 3.3dl	5
Datterino Tomato Juice & sea salt 2.5dl	6
Sanbitter	5



Kaffee & Schokolade | Coffee & Chocolate | Café & chocolat

Kaffee Creme Coffee with cream Café crème	5
Schale Milk coffee Café au lait	6
Espresso	4.8
Doppio	6.1
Americano	5
Flat White	6.8
Latte Macchiato	6.8
Cappuccino	5.8

Schokolade | Chocolate | Chocolat

Ovomaltine, 3dl	5.5
Chocolate (Dark, Original, White), 3dl	5.2
Chocolate with cream	5.5
Cold or warm milk, 3dl	4

Kaffee mit Pfiff | Coffee with a Kick | Café avec kick

Coffee Amaretto, 28%	9
Coffee Baileys, 17%	9
Coffee Amarula, 17%	9
Coretto Grappa, 40%	12
Coffee Kahlua, 20%	9
Irish Coffee, 40%	12

Tee | Tea | Thé

Earl Grey	4.8
English Breakfast	4.8
Charming Chamomile	4.8
Green Dream	4.8
Fruits of Joy	4.8
Verveine	4.8
Rose Hip	4.8
Mindful Mint	4.8
Spice of Life (Lemon Ginger)	4.8
Magical Africa (Cocoa Cinnamon)	4.8



Champagner & Schaumwein
Champagne & Sparkling Wine
Champagne & Vin pétillant

10cl

Louis Roederer Cristal 2014	59
Louis Roederer Collection 243	18
Louis Roederer Brut Rosé Vintage 2016	20
Jaya Dei Colli Extra Dry	10

Wein offen oder Flasche
Wine by the glass or bottle
Vin ouvert ou en bouteille

Rot | Rosé | Weiss | Natur | Süss - Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der Weinkarte
 Red | Rosé | White | Natural | Sweet - Please ask our service team for the wine list
 Rouge | Rosé | Blanc | Naturel | Doux - Demandez la carte des vins à un membre du personnel



Bier | Beer | Bière

Bier vom Zapfhahn | Beer by the tap | Bière à la pression

Rugenbräu 4.8%, 2dl	3.5
Rugenbräu 4.8%, 3dl	4.5
Rugenbräu 4.8%, 5dl	6.5
Shandy Panache 3dl	4.5
Shandy Panache 5dl	6.5

Bier aus der Flasche | Beer in the bottle | Bière en bouteille

3.3dl

Eiger Nordwand 3970 unfiltered, 4.9%	7.5
Eiger Nordwand Pale Ale 3970, 4.9%	7.5
	5dl
Erdinger White, 5.3%	7.5

Alkoholfreies Bier | Alcohol-free beer | Bière sans alcool

5dl

Erdinger White alcohol-free	7.5
	3.3dl
Rugenbräu alcohol-free	5.0



Cocktails | Cocktails | Cocktail

Signature Cocktails

Glacier Special <i>Lassen Sie sich überraschen</i> <i>Let us surprise you</i> <i>Laissez-nous vous surprendre</i>	17
Glacier Mule <i>Himbeerlikör Gingerwald Limettensaft Vanillesirup Ingwerbier</i> <i>Raspberry liqueur Gingerwald lime juice vanilla syrup Ginger beer</i> <i>Liqueur de Framboise Gingerwald Jus de citron Sirop à la vanille Ginger beer</i>	18
Lieblingscocktail von Chef Paul (Chartreuse & Tonic) <i>Chef Paul's favorite cocktail (Chartreuse & Tonic)</i> <i>Le cocktail préféré du chef Paul (Chartreuse & Tonic)</i>	18

Classic Cocktails

Sours cocktails Your choice <i>Ihre Wahl</i> <i>Sur-mesure</i>	16
Mojito Rum Limette Zucker Minze Soda <i>Rum Lime Sugar Mint Soda</i> <i>Rhum Citron vert Sucre Menthe</i>	15
Caipirinha Cachaca Limette Zucker <i>Cachaca Lime Sugar</i> <i>Cachaca Citron vert Sucre de canne</i>	15
Espresso Martini or Chocolate Martini Wodka Kahlua Espresso Creme de cacao <i>Vodka Kahlua Espresso Creme de cacao</i> <i>Vodka Kahlua Espresso Creme de cacao</i>	15
Mule cocktail Wodka oder Gin oder Rum Limettensaft Ingwerbier <i>Vodka or gin or rum Lime juice Ginger beer</i> <i>Vodka ou gin ou rhum jus de citron vert bière au gingembre</i>	18
St. Germain Cocktail, 20% St. Germain Likör Champagner Soda Zitrone <i>St. Germain Liqueur Champagne Soda Lemon</i> <i>Liqueur St. Germain Champagne Soda Citron</i>	18
Hugo Holunderblütensirup Prosecco Soda Minze Limette <i>Edelflower sirup Prosecco Soda Fresh Mint Lime</i> <i>Sirop de fleurs de sureau Prosecco Soda Menthe Fraiche Citron</i>	14
Kir Royal or Prosecco or Wine Crème de Cassis Champagner Champagne Champagne <i>Crème de cassis Prosecco Prosecco Prosecco</i> <i>Crème de cassis Weisswein White wine Vin blanc</i>	20 12 12
Aperol Spritz Aperol Prosecco Orange Soda <i>Aperol Prosecco Orange Soda</i> <i>Aperol Prosecco Orange Soda</i>	14

Negroni Gin Campari Rot Wermut <i>Gin Campari Red Vermouth</i> Gin Campari Vermouth Rouge	16
Old fashion Bourbon Rye Zuckersirup Angosturabitter <i>Bourbon Rye Sugar syrup Angostura bitter</i> Bourbon Rye Sirop de sucre Angostura bitter	19
Cosmopolitan Zitronenwodka Cointreau Limettensaft Cranberrysaft <i>Vodka lemon Cointreau Lime juice Cranberry juice</i> Vodka Citron Cointreau Jus de Citron Jus de Cranberry	16
Dry Martini or Dirty Martini Gin oder Wodka Wermut trocken <i>Gin or vodka Vermouth dry</i> Gin ou Vodka Vermouth sec	15

Bei weiteren Cocktailwünschen berätet Sie unser Serviceteam gerne.
For further cocktail wishes, our service team will be happy to advise you
 Notre équipe est à votre écoute concernant toute demande de cocktails particuliers.



Mocktails | Mocktails | Mocktails

Signature Mocktail

Virgin Glacier Lassen Sie sich überraschen Let us surprise you <i>Laissez-vous surprendre</i>	10
Cranberry Glacier Cranberrysaft Limettensaft Holunderblütensirup frische Minze Cranberry juice lime juice elderflower syrup fresh mint <i>Jus de Cranberry Jus de Citron vert Syrop de fleur de sureau Menthe fraiche</i>	10
Bitter Glacier Giselle Bitter Blutorange Limettensaft Soda Giselle Bitter Blood Orange Lime juice Soda <i>Giselle Bitter Orange sanguine Jus de Citron vert Soda</i>	10

Classic Mocktail

Virgin mojito Limette Zucker Soda Minze Ginger Ale Lime Sugar Soda Mint Ginger Ale <i>Citron vert Sucre Soda Menthe Ginger Ale</i>	10
Virgin Hugo Limette Holunderblüte Ginger Ale Minze Lime Elderflower Ginger ale Mint <i>Citron vert Fleur de Sureau Ginger Ale Menthe</i>	10
Martini Floral or Vibrante With tonic or soda <i>Mit Tonic oder Soda</i> <i>Avec tonic ou soda</i>	10

Tonic & Limonade | Tonic & Lemonade | Tonique & Limonade 20cl

Fever-Tree Premium Indian Tonic Water	5
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	5
Swiss Mountain Spring Ginger Ale	5
Thomas Henry Ginger Beer	5
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	5



Wildsäfte (alkoholfrei)
Wild juices (non-alcoholic)
Jus de fruits Sauvages (sans-alcool)

Well Apfel mit Rose Well apple with rose Well pomme avec rose, 75cl.	55
Glasweise By the glass Au verre, 10cl.	9
Well Winterapfel Well winter apple Well pomme d'hiver, 75cl.	49
Glasweise By the glass Au verre, 10cl.	8
Well Birne Well pear Well poire, 75cl.	55
Glasweise By the glass Au verre, 10cl.	9
Wilde Quitte Wild quince Coing sauvage, edition sommelier, 75cl.	49
Glasweise By the glass Au verre, 10cl.	8
Wildkirsche Wild cherry Cerise sauvage, edition sommelier, 75cl.	76
Glasweise By the glass Au verre, 10cl	11
Wilde Blaubeere Wild blueberry Myrtille sauvage, edition sommelier, 75cl.	76
Glasweise By the glass Au verre, 10cl.	11
Wilde Preiselbeere Wild mountain cranberry Canneberge sauvage, ed. sommelier, 75cl.	83
Glasweise By the glass Au verre, 10cl.	12
Wilde rote Trauben Wild red grape Raisin rouge sauvage, edition sommelier, 75cl.	55
Glasweise By the glass Au verre, 10cl.	9
Well Apple with camomile Well Apfel mit Kamille Well pomme avec camomille, 75cl.	55
Glasweise By the glass Au verre, 10cl.	9

Apéro | Aperitif | Apéro

Aperol ,11%	7
Campari, 23%	8
Cynar, 16.5%	8
Vermouth Jsotta rot, 15%	8
Vermouth Jsotta weiss, 15%	8
Pernod, 40%	8
Ricard, 40%	8

Südwein | Port | Port

5cl

10 Year Ramos Pinto (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca) Romas Pinto, Douro, 20%	11
20 Year Ramos Pinto, (Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cao) Romas Pinto, Douro, 20%	17
30 Year Old Tawny, (Tinta Barroca, Tinta Amarela, Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Roriz) Taylor's, Vila Nova de Gaia, 20%	21
40 Year Old Tawny, (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca) Taylor's, Vila Nova de Gaia, 20%	25
Fine White Port, (Gouveio, Moscatel de Alejandría, Rabigato, Viosinho, Malvasia Fina) W.&J. Graham's, Vila Nova de Gaia, 20%	7

Sherry

No 102 La Bota Palo Cortado Florpower MMX, Equipo Navazos	14
---	----



Cognac & Armagnac | Cognac & Armagnac | Cognac & Armagnac

4cl

Carlos I. Gran Reserva, 40%	14
Cognac Hennessy XO, 40%	36
Martell Cordon Bleu Extra Old, 40%	36
Hine Antique XO, 40%	38
Bas Armagnac Saint Vivant 1937, 44%	59
Bas Armagnac Eric Artiguelongue 1950, 40%	42
Armagnac Napoléon, 40%	10



Rum | Rum | Rum

4cl

Diplomático Reserva Exclusiva Venezuela, 40%	18
The Alpenist Rum 8years (Jungfrauoch), 41%	18
Zacapa XO Solera Reserva Especial Guatemala, 40%	24
Santiago de Cuba Extra Añejo 12 Jahre Rum Cuba, 40%	22
Plantation Barbados XO Extra Old, 40%	18
Appleton Estate Extra 12 Years Jamaica, 43%	18

Tequila | Tequila | Tequila

4cl

Jose Cuervo Especial Silver, 38%	9
Jose Cuervo Especial Gold, 38%	9

Grappa | Grappa | Grappa

2cl

Giare Amarone, 41%	13
Giare Gewürztraminer, 41%	13
Giare Chardonnay, 45%	13
Affina Rovere, 46.5%	19
Affina Ciliegio, 43%	19
Affina Acacia, 40.5%	19

Wodka | Vodka | Vodka

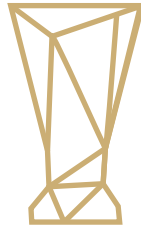
4cl

Belvedere , 40%	12
Absolut, 40%	11
Crystal Head Vodka, 40%	14

Gin & Tonic | Gin & Tonic | Gin & Tonic

4cl

Swiss Crystal Gin (Interlaken), 46%	17
The Alpenist Gin (Jungfrauoch), 42%	19
Breil (Bündnerland), 47%	17
Hendrick's (UK), 41.4%	16
Tanqueray (UK), 47.3%	14
Roku (JAP), 43%	16
Gin Mare (ESP), 42.7%	17



Kräuterschnaps | Herbs brandy | Eau de vie aux herbes 4cl

Hardermannli Chrüter from Interlaken, 40%	9
Appenzeller, 29%	8
Ramazzotti, 30%	8
Averna, 29%	7
Fernet Branca, 39%	7

Obstbranntwein | Fruit Brandy | Eau-de-vie de fruits 2cl

Etter Vieille Poire Williams, 40%	9
Etter Vieille Pomme Royale, 40%	9
Etter Vieille Kirsch, 42%	9
Etter Vieille Prune, 41%	9
Etter Framboise, 41%	9
Etter Alte Quitte, 40%	9
Etter Alte Orange, 40%	9

Likör | Liqueur | Liqueur 4cl

Amarula, 17%	10
Cointreau, 40%	10
Chambord, 16.5%	12
Kahlua, 20%	9
Licor 43, 31%	9
Bailey's Irish Cream, 17%	9
Amaretto Disaronno, 28%	9
Nocciola Psenner, 28%	7
Sambuca, 38%	8
Fragola Spezieria Bepi Tosolini, 24%	7
Irish Mist, 35%	12
Limoncello Ricetta Originale, 28%	8
DramBuie, 40%	10



Whisky | Whisky | Whisky

4cl

Swiss Single Malt

Johnett 2011 – 7 year old Swiss Single Malt Whisky, 44% 18

Collectors Single Malt

Master Distiller Edition III Rugenbräu, 55.7% 28

Compass Box Hedonism Blended Grain, 43% 24

Speyside Single Malt

The GlenDronach, 43% 14

Glenfiddich 18 years, 40% 21

Scapa the Orgadian, 40% 18

Macallan Double Cask 12y, 43% 19

Highland Single Malt

Glenmorangie Signet, 46% 44

Island Single Malt

Jura 19 Years, 44% 21

Jura 21 Years, 46.7% 25

Highland Park 12 Years Viking Honour Edition, 40% 12

Highland Park 18 Years, 43% 24

Highland Park Dark Origins, 43% 21

Ledaig 18 Years, 46.3% 24

Lagavulin 12 Years, 56.5% 24

Bruichladdich Octomore 10.3, 61.3% 45

Lowland Single Malt

Auchentoshan 18 Years, 43% 22

Ailsa Bay "Sweet Smoke", 48.9% 18

4cl

Danish

Stauning Smoke, 47%

24

Ireland

Bushmills 10y, 40%

12

Yellow Spot 12 Year, 46%

15

Tullamore Dew, 40%

12

Blended

Johnnie Walker Blue Label, 40%

36

Ballentine`s, 40%

10

American Bourbon & Rye

Bulleit Bourbon, 45%

14

Bulleit Straight Rye, 45%

14

Wild Turkey Rye, 40.5%

14



Der Weinkeller | The Wine Cellar | La Cave a Vin

Beginnen Sie Ihren Abend in unserem intimen und exklusiven 320 Jahre alten Weinkeller im Glacier. Für Gruppen von 4 bis 12 Personen für ein Apero unter Freunden oder lassen Sie sich von unserem fachkundigen Sommelier durch die Weinverkostung führen.

Start your evening in our intimate and exclusive 320 years old wine cellar in Glacier. For groups of 4 to 12 people for an Apero among friends or let our expert sommelier guide you through the wine tasting.

Commencez votre soirée dans notre cave à vin intime et exclusive, vieille de 320 ans, à Glacier. Pour des groupes de 4 à 12 personnes pour un Apero entre amis ou laissez notre sommelier expert vous guider à travers la dégustation de vins.