GLACIER

Restaurant

DINNER MENU

1864
2024

160 Jahre GLACIER

Index

Speisekarte | Food Menu	3
Kinderkarte | Kids Menu	5
Kalte Getränke | Cold Drinks	5
Kaffee | Coffee	6
Kaffee mit Pfiff | Coffee with a Kick	6
Schokolade | Chocolate	6
Bier | Beer	6
Champagner & Schaumwein | Champagne & Sparkling Wine	7
Wein offen oder Flasche | Wine by the glass or bottle	7
Südwein | Fortified wine	7
Wildsäfte (alkoholfrei) | Wild juices (non-alcoholic)	9
Gin & Tonic	10
Apéro | Aperitif	10
Cognac & Armagnac	10
Rum	10
Tequila / Mezcal	10
Grappa	11
Wodka | Vodka	11
Kräuterschnaps | Herbs brandy	11
Obstbranntwein | Fruit Brandy	11
Likör | Liqueur	11
Whisky	12

For any allergies, please ask our staff

Vegetarian

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt
Prices in CHF incl. 8.1% VAT

GLACIER
Restaurant

Kalte Vorspeise | Cold starter

Brot und Butter aus Grindelwald Bread and butter from Grindelwald	8
Rindstartar mit hausgemachtem Kartoffel-Brioche, Pastinaken, Brunnenkresse und Hefe mayo Beef tartare with homemade potato brioche, parsnip, cress, and yeast cream	30
Pastete mit Bittersalaten, Zwiebelchutney Pâté en croûte, winter salad, onion chutney	25
Roh marinierter Schweizer Lachs aus Lostallo mit Dill, Kräutern und Limettengel Raw marinated Swiss salmon from Lostallo, with dill, herbs and lime gel	28

Warme Vorspeise | Warm starter

Kimchi Millefeuille mit Apfel und Sauce Hollandaise Kimchi millefeuille with apple and hollandaise	19
In Nussbutter geschmorter Sellerie, glasiert mit schwarzem Trüffel, Haselnussschaum und Birne Brown butter braised celeriac, glazed with black truffle, hazelnut foam and pear	18
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit konfierten Entenschenkeln, Lauch und Zwiebelschaum Homemade ravioli with confit duck leg, leek and onion foam	21
Fischflan mit Flusskrebsen, eingelegten roten Zwiebeln und Bierrettich Fish flan with crayfish, pickled red onions and Daikon radish	23

Hauptgänge | Main course

Pouletbrust gefüllt mit Kräutern und Pilzen, Federkohl, Serviettenknödel und Sauce Supreme Chicken breast filled with mushrooms and herbs, kale, bread dumpling and sauce Supreme	36
Rindsfleischstück der Woche (200gr) mit einer Kartoffelvariation und Schnittlauch Beef of the week (200gr) with a potato variation and chives	51
Zweierlei vom Lamm mit weissen Bohnen, karamellisierten Karotten und kräftigem Lammjus Two parts of lamb with white beans, caramelized carrots and a rich lamb jus	58
Schweizer Zander mit Sauerkraut, Dashi Beurre Blanc und Topinambur Swiss pike-perch with sauerkraut, dashi beurre blanc, and topinambour	44
Regenbogenforelle mit einer Brotkruste, Rotweinsauce und Blumenkohl Rainbow trout with a bread crust, red wine sauce and cauliflower	42

Sanft gegarte Randen mit Buchweizen, fermentierten Beeren aus der Gotthardregion und Joghurt 35
Slowly cooked beetroot with buckwheat, fermented berries from the Gotthard region and yogurt

Risotto mit einem weichen 50-Minuten-Ei, Gruyère-Schaum und knusprigen Zwiebeln 35
Risotto with a soft 50-minute egg, Gruyère cheese foam, and crispy onions

+ Mit zusätzlichem schwarzen Trüffel 15
+ With additional black truffle

Kartoffelvariation mit Schnittlauch 30
Alpine potato variation with chives

Bitte fragen Sie uns nach den Tagesangeboten des Küchenchefs
Please ask us about the Chef's daily special

Chef's choice Menu

Lassen sie sich überraschen von einem Menü, das sich an Saison, Produktqualität und unserer Region orientiert. In fünf Gängen verbindet unser Küchenteam Regionale Zutaten mit handwerklicher Präzision und zeitgemässen Techniken aus aller Welt.
Das Menü entsteht aus dem Moment heraus, folgt der Verfügbarkeit von den besten Produkten und entwickelt sich stetig weiter - inspiriert von den Alpen und der Welt, mit modernem Twist und Fokus auf Geschmack.

Prepare to be surprised by a menu that reflects the season, the quality of the produce, and our region. Over five courses, our culinary team combines regional ingredients with artisanal precision and contemporary techniques from around the world.
The menu is created spontaneously, based on the availability of the finest products, and evolves constantly, drawing inspiration from the Alps and beyond, with a modern twist and a strong focus on flavor.

5 Gänge 120
5 courses

Weinbegleitung 75
Wine Pairing

Bitte teilen Sie uns Ihre Vorlieben oder eventuelle Allergien mit
Please let us know your preferences or any allergies

Hinweis: Für das beste kulinarische Erlebnis wird darum gebeten, dass der gesamte Tisch dasselbe Menü wählt
Please note : For the best dining experience, the entire table is kindly asked to select the same menu

Kinderkarte | Kids Menu

bis 12 Jahre | up to 12 years

Chicken Nuggets, Bärner-Pommes Chicken nuggets, Bärner fries	20
"Fisch und Chips" mit Bärner-Pommes "Fish and chips" with Bärner fries	20
Tagliatelle Bolognese Tagliatelle bolognese	15
Tagliatelle mit Tomatensauce Tagliatelle with tomato sauce	15

Kalte Getränke | Cold Drinks

Glacier Wasser mit Kohlensäure | Glacier sparkling water	
3dl / 5dl / 1L	3 / 4 / 5
Glacier Wasser still | Glacier still water	
3dl / 5dl / 1L	3 / 4 / 5
Glacier Eis Tee (Saison) |Glacier Ice Tea (seasonal)	7
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Rivella Rot 3.3dl	5
Fever Tree Premium Indian Tonic Water / Fever Tree Premium Mediterranean Tonic Water 2dl	4.9
Swiss Moutain Spring Ginger Ale 2dl	4.9
Thomas Henry Ginger Beer 2dl	4.9
Datterino Tomato Juice 2.5dl	6
Sanbitter	5

Chanoyu Tea - Swiss brand

Masala Chaï (Indian black tea, cardamom, ginger, cloves, cinnamon)	5.2
Earl Grey (Black tea : Delicate, bergamot flavor)	5.2
English Breakfast (Black tea : Full bodied, woody, aromatic)	5.2
Sweet Havana smoky (Smoky black tea : Vanilla and whisky touch)	5.2
Sencha (Japanese green tea)	5.2
Winter wonderland (Green tea, orange, edelflower flower, apple, cinnamon)	5.2
Daytox red berries (Moringa, lemongrass, nettle, apple, hibiscus, bilberry, rosehip, redcurrants)	5.2
Fresh mint	5.2
Camomille flowers	5.2
Swiss vervain	5.2

Kaffee | Coffee

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

Kaffee mit Pfiff | Coffee with a Kick

Coffee Amaretto, 28%	11
Coffee Baileys, 17%	11
Irish Coffee, 40%	12

Schokolade | Chocolate

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

Bier | Beer

Bier vom Zapfhahn | Beer by the tap

Rugenbräu 4.8%, 2dl / 3dl / 5dl	4.5 / 5 / 7
Shandy | Panache, 3dl / 5dl	5 / 7

Bier aus der Flasche | Beer in the bottle

Eiger Nordwand 3970 unfiltered, 4.9%, 3.3dl	7.5
Eiger Nordwand Pale Ale 3970, 4.9%, 3.3dl	7.5
Simmentaler Bergweizen, 5,3%, 3.3dl	7.5

Alkoholfreies Bier | Alcohol-free beer

Erdinger White alcohol-free, 5dl	7.5
Rugenbräu alcohol-free, 3.3dl	5.0

Champagner & Schaumwein | Champagne & Sparkling Wine

	10cl
Louis Roederer Cristal 2016	59
Louis Roederer Collection 244	18
Louis Roederer Brut Rosé Vintage 2016	20
Jaya Dei Colli Extra Dry	10

Wein offen oder Flasche | Wine by the glass or bottle

Ueli Prager Preis — Wine List Award — Winner Fine Dining

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

Südwein | Fortified wine

	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 Ramos Pinto, (Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cao) Romas Pinto, Douro, 20%	25
Ramos Pinto Vintage 1982 (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca) Romas Pinto, Douro, 20%	28
Fine White Port, (Gouveio, Moscatel de Alejandría, Rabigato, Viosinho, Malvasia Fina) W.&J. Graham's, Vila Nova de Gaia, 20%	7
Old Maderia Wine Vintage 1925 (Boal), 20%	45
Luis XIV Fondillón Edad Superior 50 years (Monastrell), 16%	56
Sherry No 102 La Bota Palo Cortado Florpower MMX, Equipo Navazos, 11.5%	14

Signature Cocktails

Glacier Special 18
Lassen Sie sich überraschen
Let us surprise you

Glacier Mule 18
Himbeerlikör | Gingerwald | Limettensaft | Vanillesirup | Ingwerbier
Raspberry liqueur | Gingerwald | lime juice | vanilla syrup | ginger beer

Glacier Apple Rye 18
Rye Whiskey | Calvados | Zitronensaft | Apfelsaft | Zuckersirup
Rye whiskey | calvados | lemon juice | apple juice | sugar syrup

Exclusive Cocktails

The last word 21
Chartreuse verte | Gin | Maraschino | Limettensaft
Chartreuse verte | Gin | Maraschino | Lime juice

Chartreuse & Tonic 21

Classic Cocktails

Sours Cocktails 16
Ihre Wahl : Amaretto / Pisco / Gin / Wodka / Mezcal
Your choice : Amaretto / Pisco / Gin / Vodka / Mezcal

Whisky Sour 18
Bourbon | Zuckersirup | Angosturabitter | Eiweiss
Bourbon | Sugar syrup | Angostura bitter | Eggwhite

Mojito optional Virgin Mojito 16 / 12
Rum | Limette | Zucker | Minze | Soda
Rum | Lime | Sugar | Mint | Soda

Espresso Martini 16
Wodka | Kahlua | Espresso
Vodka | Kahlua | Espresso

Chocolate Orange Martini 18
Wodka | Cointreau | Espresso | Creme de cacao
Vodka | Cointreau | Espresso | Cacao cream

Mule cocktail 18
Wodka oder Gin oder Rum | Limettensaft | Ingwerbier
Vodka or Gin or Rum | Lime juice | Ginger beer

Hugo Spritz optional Virgin Hugo 15 / 12
St. Germain Likör | Champagner | Soda | Zitrone
St. Germain Liqueur | Champagne | Soda | Lemon

Aperol Spritz optional Virgin Spritz with Soda / Tonic 15 / 12
Aperol | Prosseco | Orange | Soda
Aperol | Prosseco | Orange | Soda

Negroni 16
Gin | Campari | Rot Wermut
Gin | Campari | Red Vermouth

Old fashion 21
Bourbon | Rye | Zuckersirup | Angosturabitter
Bourbon | Rye | Sugar syrup | Angostura bitter

Signature Mocktail

Virgin Glacier Lassen Sie sich überraschen Let us surprise you	12
Cranberry Glacier Cranberrysaft | Limettensaft | Holunderblütensirup | frische Minze Cranberry juice | lime juice | elderflower syrup | fresh mint	12
Berries Lemonade Sprite | Limettensaft | frische Minze | Erbeeeren und Himbeeren Sirup Sprite| lime juice | fresh mint | Strawberry and Raspberry syrup	12
Non alcoholic Gin and Tonic, 0% Premium alkoholfreie Retter Gin aus Österreich Premium non alcoholic Retter Gin from Austria	12

Bei weiteren Cocktailwünschen beratet Sie unser Serviceteam gerne
For further cocktail wishes, our service team will be happy to advise you

Wildsäfte (alkoholfrei) | Wild juices (non-alcoholic)

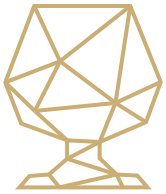
Well Apfel mit Rose | Well apple with rose, 75cl Glasweise | By the glass, 10cl	55 9
Well Birne | Well pear, 75cl Glasweise | By the glass, 10cl	70 12
Wilde Quitte | Wild quince, 75cl Glasweise | By the glass, 10cl	49 8
Wildkirsche | Wild cherry, 75cl Glasweise | By the glass, 10cl	76 11
Wilde Blaubeere | Wild blueberry, 75cl Glasweise | By the glass, 10cl	83 12

Gin & Tonic

	4cl
The Wall Gin, 45%	20
Swiss Crystal Gin (Interlaken), 46%	17
The Alpenist Gin (Jungfraujoch), 42%	19
Breil (Bündnerland), 47%	16
Roku (JAP), 43%	17
Gin Mare (ESP), 42.7%	17
Tanqueray (UK), 43.1%	14

Apéro | Aperitif

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



Cognac & Armagnac

	4cl
Cognac Hennessy XO, 40%	36
Martell Cordon Bleu Extra Old, 40%	36
Hine Antique XO, 40%	38
Bas Armagnac Eric Artiguelongue 1950, 40%	42
Armagnac Napoléon, 40%	10

Rum

	4cl
Malteco Suave de Panama Selección Vintage 1982, 40%	35
Bumbu, Barbados 40%	16
The Alpenist Rum 8years (Jungfraujoch), 41%	18
Zacapa XO Solera Reserva Especial Guatemala, 40%	24
Plantation Barbados XO Extra Old, 40%	18

Tequila / Mezcal

	4cl
Mezcal Amaras Verde Espadín Joven, 42%	12
Jose Cuervo Especial Silver, 38%	9
Jose Cuervo Especial Gold, 38%	9

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

	4cl
Belvedere , 40%	12
Absolut, 40%	11
Crystal Head Vodka, 40%	14

Kräuterschnaps | Herbs brandy

	4cl
Hardermannli Chrüter from Interlaken, 40%	9
Appenzeller, 29%	9
Ramazzotti, 30%	8
Fernet Branca, 39%	8
Amaro, 21%	7

Obstbranntwein | Fruit Brandy

	2cl
Etter Vieille Poire Williams, 40%	10
Etter Vieille Pomme Royale, 40%	10
Etter Vieille Kirsch, 42%	10
Etter Vieille Prune, 41%	10
Etter Framboise, 41%	10
Etter Alte Quitte, 40%	10
Etter Alte Orange, 40%	10

Likör | Liqueur

	4cl
Cointreau, 40%	10
Chambord, 16.5%	12
Kahlua, 20%	9
Bailey's Irish Cream, 17%	9
Amaretto Disaronno, 28%	9
Nocciola Psenner, 28%	7
Sambuca, 38%	8
Irish Mist, 35%	12
Limoncello Ricetta Originale, 28%	8

Whisky

4cl

Collectors Single Malt

Master Distiller Edition III Rugenbräu, 55.7%	28
Compass Box Hedonism Blended Grain, 43%	24

Highland Single Malt

Glenmorangie Signet, 46%	44

Island Single Malt

Jura 19 Years, 44%	21
Highland Park 12 Years Viking Honour Edition, 40%	12
Highland Park Dark Origins, 43%	21
Highland Park 18 Years, 43%	24

Lowland Single Malt

Ailsa Bay “Sweet Smoke”, 48.9%	18

Ireland

Tullamore Dew, 40%	12

Blended

Johnnie Walker Blue Label, 40%	28
Ballantine’s, 40%	10
Chivas Regal 12 Years, 40%	12

American Bourbon & Rye

Bulleit Bourbon, 45%	14
Bulleit Straight Rye, 45%	14