



Grüessech und ♥-lich Willkommen im Berghaus Niederhorn

Geniessen auf 1'900 Metern über dem Alltag heisst bei uns:
Eine Karte voller feiner Klassiker sowie abwechslungsreiche und überraschende
Leckereien von unseren täglich wechselnden Empfehlungen.

Lassen Sie sich überraschen mit Gutem aus Küche und Keller.
Tag für Tag geben wir unser Bestes, damit Ihr Aufenthalt unvergesslich wird und
Sie sich nach «Strich und Faden» verwöhnt fühlen.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihres Ausfluges oder Event.
Zögern Sie nicht und lassen Sie uns das gewünschte,
individuelle Angebot zusammenstellen.

Auch die Doppelzimmer, das Familienzimmer und Massenlager dürfen Sie sich
nicht entgehen lassen. Buchen Sie noch heute Ihren Aufenthalt direkt bei uns
und profitieren Sie von attraktiven Angeboten.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss & Freude im Berghaus Niederhorn

Ihr Berghaus Niederhorn-Team



Fleisch & Fisch Herkunftsdeklaration

Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch- und Fischprodukte.

| | | | |
|-------------|---------|----------------------|---------|
| Poulet | Schweiz | Poulet Crack Nuggets | Schweiz |
| Rindfleisch | Schweiz | Fleischerzeugnisse | Schweiz |
| Schwein | Schweiz | | |
| Kalb | Schweiz | | |

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



Auch vegetarisch erhältlich (gleicher Preis)
Also vegetarian (same price)



Auch vegan erhältlich (gleicher Preis)
Also vegan (same price)



Auch glutenfrei erhältlich (gleicher Preis)
Also gluten-free (same price)

Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.
All prices in Swiss francs statutory VAT included



Herbstkarte / Game season

| | | |
|--|-------|-------|
| Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Oel <i>Creamy pumpkin soup with seeds and oil</i> | 8.50 | 13.00 |
| Nüsslisalat mit Crôutons & Speck an Himbeerdressing <i>Field salad with croutons and bacon</i> | 14.50 | 19.50 |

Hauptgänge / Main dishes

| | | |
|--|--|-------|
| Hirschpfeffer klassisch garniert mit glasierten Marroni, mit Butterspätzli Rosenkohl und Rotkraut <i>Venison pepper, classic garnished with glazed chestnuts, with butter spaetzli, Brussels sprouts and red cabbage</i> | | 35.50 |
| Rehschnitzel an Steinpilzsauce, glasierten Marroni und Butternudeln dekoriert mit Apfel <i>Venison schnitzel with porcini mushroom sauce, glazed chestnuts and butter noodles</i> | | 37.00 |
| Wildschweinfilet An Rotweinsauce mit Gnocchi mit Rotkraut und Rosenkohl <i>Wild boar fillet With red wine sauce with gnocchi, red cabbage and Brussels sprouts</i> | | 34.00 |
| Steinpilztortelli  an Kräuterrahmsauce & Bergkäse <i>homemade cemp gnocchi with creamy herb-sauce & mountain cheese</i> | | 27.50 |
| Wilder Vegiteller  Butterspätzli, Apfelrotkraut, glasierte Marroni & sautierte Pilze <i>Spätzli, red cabbage, chestnuts & sauteed mushrooms</i> | | 26.00 |

Dessert

| | | |
|--|--|-------|
| Portion Vermicelles mit Meringue & Rahm <i>Chestnut purée with meringue & whipped cream</i> | | 9.00 |
| «Nesselrode» mit Vanille Glace, Meringue & Vermicelles <i>Chestnut mousse with cherries & whipped cream</i> | | 12.50 |



VORSPEISEN | STARTERS

| | KLEIN | GROSS |
|---|-------|-------|
| TAGESSUPPE <i>Soup of the day</i> | 8.50 | 13.00 |
| HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE <i>Homemade goulash soup</i> | 12.00 | 14.00 |
| | KLEIN | GROSS |
| GRÜNER SALAT*  mit Kernen und Brotcroutons <i>Green leaf salad with roasted seeds and croutons</i> | 8.00 | 11.00 |
| GEMISCHTER SALAT*  mit Kernen und Brotcroutons <i>Mixed salad with roasted seeds and croutons</i> | 12.00 | 15.00 |

*Wählen Sie aus den folgenden Dressings aus:
Haus-Dressing, Balsamico-Dressing oder unsere Menage mit Öl und Essig
**You may choose between following dressings:
Home Dressing, Balsamic or vinegar and oil*



HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

| | | |
|--|------------|----------|
| BERNER RÖSTI  | | 25.00 |
| mit Bauernspeck, Spiegelei <i>Bernese rösti with bacon, fried eggs</i> | | |
| KÄSERÖSTI   | | 22.00 |
| mit Bergkäse gratiniert und buntem Gemüse <i>Rösti with mountain cheese au gratin and vegetables</i> | | |
| ÄLPERMAKKRONEN | kl 21.50 | gr 24.50 |
| mit Kartoffeln, Speck, Käserahmsauce und Apfelmus <i>Macaroni in a creamy cheese sauce with potatoes, bacon served with apple puree</i> | | |
| HÜTTENZAUBER KÄSEFONDUE (AB 2 PERSONEN)  | PRO PERSON | 26.00 |
| serviert mit Brot, Kartoffeln und Essiggemüse <i>«Hüttenzauber» cheese fondue served with bread, cooked potatoes and pickled vegetables</i> | | |
| SCHWEINSRAHMSCHNITZEL | | 26.00 |
| an einer hausgemachten Pilzrahmsauce mit Nudeln, dazu eine Aprikose <i>Pork escalope in a creamy mushroom sauce served with noodles and with an apricot</i> | | |



BURGER

RINDS- BURGER 28.50
Rindsburger nach Hausrezept mit Speck, Zwiebelconfit, Käse und Haussauce,
dazu Pommes Frites
Beef burger with bacon, onion confit, cheese and house sauce, served with French fries

GREEN MOUNTAIN BURGER  25.50
Bio Erbsenpatty mit Tomaten, Avocado und Haussauce, dazu Pommes Frites
Bio pea-patty with cucumber, tomatoes, cheese and house sauce, served with French fries

PASST ZU JEDER ZEIT

HÖRNLIPLÄTTLI 28.50
Hobelkäse und Rohschinken mit Arnika-Honig und Früchtebrot
Sliced cheese and raw ham with arnica honey and fruit bread

OBERLÄNDER HOBELKÄSE   20.50
serviert mit Früchtebrot und Zwiebel-Konfi
Cheese from the highlands served with fruit bread and onion marmalade

HÜTTENZAUBER RINDSTATAR 29.50
mit Essiggemüse, Zwiebelringen, Kapern und Rotwein-Schalotten
(mild, normal oder scharf)
*Hüttenzauber beef tartare, served with pickled vegetables onions, capers,
red wine shallots (mild, normal or spicy)*



GLACE, COUPE & SORBET | ICE CREAM AND SORBET

GASSER GOURMET GLACE AUS SCHWARZENBURG

| | |
|--|-------|
| HÜTTENZAUBER EISKAFFEE | 11.50 |
| Espresso, Rahm, mit Highlandercream oder Haselnusslikör | 13.50 |
| <i>Iced coffee - espresso, cream, Highlander cream, hazelnutscream</i> | |
| DÄNEMARKT | 11.50 |
| Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Rahm | |
| <i>Vanilla ice cream, warm chocolate sauce, cream</i> | |
| NUSSKNACKER | 11.50 |
| Pistache-, Haselnuss-, Schokoladenglace, Rahm | |
| <i>Pistachio, hazelnut, chocolate ice cream, cream</i> | |
| MERINGUE MIT VANILLE-GLACE UND RAHM | 14.50 |
| <i>Meringues served with vanilla ice cream and cream</i> | |
| SORBET-TELLER | 11.50 |
| Himbeer-, Zitronen- und Passionsfruchtsorbet | |
| <i>Sorbet plate - raspberry, lemon and passion fruit sorbet</i> | |
| SORBET PASSION | 11.50 |
| Passionsfrucht-Sorbet mit Prosecco | |
| <i>Passion fruit sorbet with Prosecco</i> | |
| HIMBEER CALVADOS | 11.50 |
| Himbeer-Sorbet mit Calvados | |
| <i>Raspberry sorbet with Calvados</i> | |



GLACE-KUGELN NACH WAHL
ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

| | |
|---|--------|
| PRO KUGEL <i>per scoop</i> | 4.00 |
| MIT TOPPING: SCHOKOLADE, CAMEL ODER ERDBEER <i>with topping: chocolate, caramel, or strawberry</i> | + 2.50 |
| MIT RAHM <i>with whipped cream</i> | + 1.50 |

Vanille, Caramel Fleur de Sel, Haselnuss, Cafe, Schokolade Grand Cru,
Pistache, Erdbeere, Stracciatella,, Zimt

Passionsfruchtsorbet, Zitronensorbet, Zwetschgensorbet Aprikosensorbet

*Vanilla, caramel fleur de sel, hazelnut, espresso brittle, chocolate Grand Cru, pistache, strawberry,
strawberry, stracciatella, white, cinnamon*

passion fruit sorbet, lemon sorbet, plum sorbet, apricot sorbet

DESSERT

| | |
|--|-------|
| TAGESDESSERT IM GLAS täglich wechselndes Dessert <i>Dessert of the day served in a glass</i> | 5.00 |
| TAGESKUCHEN täglich wechselnder Kuchen <i>Cake of the day</i> | 7.00 |
| NUSSGIPFEL <i>Nut croissant</i> | 5.00 |
| ZIMTGLACE MIT WAFFELN UND SCHOKOLADE <i>Cinnamon ice cream with waffles and chocolate</i> | 13.50 |



HAUSWEIN WEISS «SELECTION HÜTTENZAUBER»

| | | | | |
|--|-----------------------------|----------------|-------|-------|
| Blanc de Noir AOC FlischFlisch | Weingut Schnell, Graubünden | Schweiz | 1dl | 6.50 |
| Pinot Noir | | | 5dl | 32.50 |
| Ananas Aprikose angenehme Säure | | | 7.5dl | 44.00 |
| | | | 15dl | 87.00 |
| | | | | |
| Bärgwy AOC | Riem, Daepp & Co., Wallis | Schweiz | 1dl | 6.00 |
| Muscat Chasselas Amigne Marsanne Blanc | | | 5dl | 31.00 |
| Goldgelbe Farbe Pfirsich langes Finale | | | 7.5dl | 42.00 |
| | | | | |
| Magico Bianco IGT | Tenuta Kornell, Südtirol | Italien | 1dl | 6.00 |
| Pinot Blanc | | | 7.5dl | 42.00 |
| Mineralisch angenehme Säure Aprikose | | | | |

HAUSWEIN ROT «SELECTION HÜTTENZAUBER»

| | | | | |
|---|-----------------------------|----------------|-------|--------|
| Pinot Noir AOC FlischFlisch | Weingut Schnell, Graubünden | Schweiz | 1dl | 6.50 |
| Pinot Noir | | | 5dl | 32.50 |
| Reifes Bouget Karamell kandierter Kirsche | | | 7.5dl | 44.00 |
| | | | 15dl | 87.00 |
| | | | | |
| Herzklopfa AOC | Continelli, Graubünden | Schweiz | 1dl | 8.80 |
| Pinot Noir Diolinoir Zweigelt | | | 7.5dl | 63.00 |
| Reife Erdbeere sanfte Würze mineralisch | | | 15dl | 116.00 |
| | | | | |
| Magico Rosso IGT | Cantina al Pocchio, Puglia | Italien | 1dl | 6.00 |
| Primitivo | | | 7.5dl | 41.00 |
| Vanille Kirschen weicher Abgang | | | | |
| | | | | |
| Stelle di Notte IGT | Tenuta Caparzo, Toskana | Italien | 1dl | 6.50 |
| Sangiovese | | | 7.5dl | 49.00 |
| Brombeeren erfrischende Säure jugendliche Tannine | | | 15dl | 87.00 |



WEISSWEINE

| | | | | |
|---|---------------------------|----------------|-----|-------|
| Fechy AOC Obrist | Obrist SA, Waadt | Schweiz | 1dl | 5.00 |
| Chasselas | | | 5dl | 24.00 |
| Harmonisch perlig rundes Finale | | | | |
| Pinot Grigio DOC delle Venezie | Cantina al Poggio, Brusio | Italien | 1dl | 5.50 |
| Pinot Grigio | | | 5dl | 27.00 |
| Ingwer Nuancen von Limetten grüner Apfel erfrischend | | | | |

WEISSWEINE FLASCHENQUALITÄT

| | | | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|----------------|-------|-------|
| Johannisberg l'Alizé AOC | Cave Emery, Wallis | Schweiz | 1dl | 7.00 |
| Sylvaner | | | 7.5dl | 49.00 |
| Exotische Früchte Mandeln weich | | | | |
| Onyx Blanc AOC | Cave Emery, Wallis | Schweiz | 1dl | 7.50 |
| Chardonnay Heida Petite Arvine | | | 7.5dl | 56.00 |
| Birnen Zitronenkraut reichhaltig | | | | |
| Pinot Blanc Malans, AOC | Continelli, Graubünden | Schweiz | 1dl | 6.50 |
| Pinot Blanc | | | 7.5dl | 49.00 |
| Exotischen Früchte Birnen Äpfel | | | | |
| Chardonnay IGT Trevenezie | Cantina al Poggio, Venetien | Italien | 1dl | 5.50 |
| Chardonnay | | | 10dl | 46.00 |
| Birnen Zitronenkraut reichhaltig | | | | |

ROSÉ

| | | | | |
|---|----------------|----------------|-------|-------|
| Costa di Rosé Sangiovese | Umberto Cesari | Italien | 1dl | 7.00 |
| Sangiovese | | | 7.5dl | 49.00 |
| Duft nach Erdbeere lang Abgang ausgeprägte Kirschnote | | | | |



ROTWEINE

| | | | |
|--|-----------------------------|----------------|-----------------------|
| Dôle AOC «La Cascatelle» Pinot Noir Waldbeeren gehaltvoll gute Balance | Cave Emery, Wallis | Schweiz | 1dl 6.00 5dl 24.50 |
| Nero d'Avola DOC Nero d'Avola Brombeere Vanille Kakao | Cantina al Poggio, Sizilien | Italien | 1dl 5.50 5dl 29.00 |

ROTWEINE FLASCHENQUALITÄT

| | | | |
|---|-----------------------------|----------------|--------------------------|
| Onyx Noir AOC Humagne Cornalin Gamaret Tamine Brombeer | Cave Emery, Wallis | Schweiz | 1dl 7.50 7.5dl 56.00 |
| Nobler Blauer DOC Pinot Noir Reiffruchtig lang & intensiv am Gaumen | Nadine Saxer, Zürich | Schweiz | 1dl 8.00 7.5dl 56.00 |
| Barbera d'Alba Egidio DOP Barbera Trocken Beeren seidige Tannine | Luca Bosio, Piemont | Italien | 1dl 8.00 7.5dl 59.00 |
| Salice Salentino DOC Cantalupi Negroamaro Malvasia Nera Reich und intensiv schwarze Kirsche | Conti Zecca, Apulien | Italien | 1dl 6.00 7.5dl 42.00 |
| Valpolicella Classico DOC Ripasso Corvinone Rondinella Molinara Vanille anhaltende Röstnoten warm beerig | Giacomo Montresor, Venetien | Italien | 1dl 7.00 7.5dl 49.00 |
| Regierterre Rosso Salemi IGT Nero d'Avola. Syrah Fruchtig Kirschen Vanille Tannine | Musita Siziliana | Italien | 1 dl 7.50 7.5dl 52.00 |



SCHAUMWEINE

| | | | |
|--|-----------------------|-------------------|------------------------------|
| Prosecco Spumante Extra dry D.O.C. Glera Trocken sehr feine und beständige Perlage | Goccia d'Oro, Treviso | Italien | 1dl 7.00 7.5dl 49.00 |
| Prosecco Spumante Rose Glera Trocken sehr fruchtig beständige Perlage | Montresor Heritage | Italien | 7.5dl 49.00 |
| Champagne Louis Roederer Collection 242 Chardonnay Pinot Noir Meunier Feinperlig frisch blumig | Louis Roederer, Reims | Frankreich | 3.75dl 55.00 7.5dl 105.00 |

FÜR DEN GROSSEN DURST

| | | | |
|--|-----------------------------|----------------|-------------|
| Blanc de Noir AOC FlischFlisch Pinot Noir Ananas Aprikose angenehme Säure | Weingut Schnell, Graubünden | Schweiz | 15dl 87.00 |
| Pinot Noir AOC FlischFlisch Pinot Noir Reifes Bukett Karamell kandierter Kirsche | Weingut Schnell, Graubünden | Schweiz | 15dl 87.00 |
| Herzklopfa AOC Pinot Noir Diolinoir Zweigelt Reife Erdbeere sanfte Würze mineralisch | Continelli, Graubünden | Schweiz | 15dl 116.00 |
| Stelle di Note Sangiovese Brombeeren erfrischende Säure jugendliche Tannine | Tenuta Caparzo, Toskana | Italien | 15dl 87.00 |
| Rioja Crianza DOC Garnacha Mazuelo Graciano Tempranillo Gewürznoten Vanille Tabak | Bodegas Luis Alegere, Rioja | Spanien | 15dl 105.00 |



WARME GETRÄNKE

| | |
|-------------------------------------|------|
| Kaffee, Espresso, Kaffee Hag | 4.70 |
| Latte Macchiato | 5.50 |
| Swissalp (Milchkaffee) | 5.50 |
| Cappuccino | 5.50 |
| Ovomaltine / Schokolade warm / kalt | 5.30 |
| Punsch Apfel, Orange, Waldbeeren | 5.30 |
| Tee Sirocco (verschiedene Sorten) | 5.30 |
| Milch warm / kalt | 4.00 |
| Rahmzuschlag für Mélange | 1.00 |

WARMES VON INNEN

| | | |
|--------------------------------------|------|------|
| Hüttenzaubercaffee mit Vieille Poire | 4 cl | 8.50 |
| Hauscaffee mit Haselnusslikör | 4 cl | 8.50 |
| Schümli Pflümli | 4 cl | 8.50 |
| Kaffee Amaretto / Baileys | 4 cl | 8.50 |
| Corretto Grappa | 4 cl | 6.50 |
| Kaffee Fertig, Kaffee Luz | 4 cl | 6.50 |
| Münzenzwetschgen, Holdrion, Jägertee | 4 cl | 6.50 |
| Fröschli | 4 cl | 6.50 |

MINERALWASSER & SODA FLASCHEN

| | | |
|---|---------|--------|
| Bergwasser mit/ohne Kohlensäure | 42.5 cl | 5.00 |
| | 75 cl | 7.00 |
| Cola zero Rivella rot / blau Apfelschorley | 33 cl | 5.00 |
| Coca Cola Sprite Fanta Fusetea | 30cl | 4.80 |
| | 50cl | 6.00 |
| Thomas Henry Tonic Water Bitter Lemon San Bitter | 20 cl | 5.00 |
| | 10 cl | 5.00 |
| Sirup für Kinder bis 6-jährig | | gratis |



APERITIFS & SPIRITUOSEN

| | | | |
|--|-------------------|--------|-------|
| Martini Bianco, Martini Rosso, Campari, Cynar | 15 /25 / 18 Vol.% | 4 cl | 7.00 |
| Ramazotti | 30 Vol.% | 4 cl | 7.00 |
| Appenzeller Alpenbitter | 29 Vol.% | 4 cl | 7.00 |
| Aperol | 11 Vol.% | 4 cl | 7.00 |
| Cipriani Bellini | 5.5 Vol.% | 2 dl | 13.90 |
| | | 7.5 dl | 54.00 |
| Obstler, Chrüter, Pflümüli, Kirsch, Zwetschgen, Williams | 37.5 - 40 Vol.% | 2 cl | 5.00 |
| Vieille Prune / Poire | 37.5 - 40 Vol.% | 2 cl | 8.50 |
| Wodka Trojka | 40 Vol.% | 4 cl | 6.00 |
| Zusatz Mineral, Orangensaft | | 10 cl | 2.00 |
| Giselle Spritz | | | 11.50 |
| Lilette Tonig | | | 11.50 |
| Aperol Spritz | | | 11.50 |
| Hugo | | | 11.50 |
| Gespritzter Weisswein süss/sauer | | | 7.50 |

GRAPPA

| | | | |
|-------------------------------------|-----------|------|------|
| Grappa Paesanella | 41 Vol. % | 2 cl | 7.00 |
| Amarone/ Barolo / Moscato/ Brunello | | | |

BIER & APFELWEIN

Bier Offen:

| | | | |
|------------|-----------|-------|------|
| Herrgöttli | 4.8 Vol.% | 20 cl | 4.00 |
| Stange | 4.8 Vol.% | 30 cl | 5.00 |
| Grosses | 4.8 Vol.% | 50 cl | 6.50 |

Flaschen:

| | | | |
|--|------------|-------|------|
| Eichhof alkoholrei | 0.0 Vol.% | 33 cl | 5.50 |
| Erdinger Grapefruit | 0.0 Vol.% | 30 cl | 6.00 |
| Erdinger Urweisse | 4.9 Vol.% | 50 cl | 8.00 |
| Erdinger Schneeweisse | 5.6 vol. % | 50 cl | 8.00 |
| Rugenbräu Amber Oberland | 5.2 Vol.% | 33 cl | 7.00 |
| Möhl Apfelwein trüb mit und ohne Alkohol | 4.8 Vol.% | 50 cl | 7.00 |
| Bschorle Appenzeller Bier | 0.0 Vol.% | 33 cl | 6.00 |