



VORSPEISEN | STARTERS

GRÜNER SALAT*  8.00
mit gerösteten Kernen und Croutons
Green leaf salad with roasted seeds and croutons

Nüsslersalat  14.50
Mit gerösteten Croutons und Ei
Nüsslersalat With toasted croutons and egg

KÜRBISCRÈMESUPPE 11.50
serviert mit Kräuter-Creme, gerösteten Kernen und Kürbiskernöl
Pumpkin Cream Soup served with herb cream, roasted seeds, and pumpkin seed oil

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

KÄSERÖSTI   22.50
mit Tomaten und Bergkäse gratiniert
Rösti with tomatoes and mountain cheese au gratin
mit Spiegelei Aufpreis 2.50
with egg

SÜSSKARTOFFEL - KICHERERBSEN Eintopf  26.00
serviert mit Kräuter-Creme und Fladenbrot
Sweet potato - chickpea stew served with herb cream and flatbread

RAHMSCHNITZEL
an hausgemachter Pilzrahmsauce mit Butternudeln und Pfirsichhälfte 27.50
Pork escalope in a creamy mushroom sauce served with noodles and an peach

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL «WIENER ART» 28.50
mit Pommes Frites, Gemüsebouquet und Preiselbeer-Chutney
Pork escalope «viennese style» with French fries, vegetable bouquet, cranberry chutney

REHPFEFFER «FÖRSTER ART» 36.50
In wilder Schmorsauce mit klassischen Wild – Beilagen
Venison Pepper "Forester Style"
In a wild stew sauce with classic wild side plates

FRAGEN SIE NACH UNSEREM HÜTTENZAUBER – KÄSEFONDUE p.P 28.50



Grüessech und ♥-lich willkommen

im Berghaus Niederhorn

Wenn draussen die Bergwelt zur Ruhe kommt, beginnt bei uns die Zeit des Genusses.

Unsere Küchencrew hat mit viel Leidenschaft und Kreativität ein 3-Gang-Menü zusammengestellt. Dabei verarbeiten wir die besten verfügbaren Produkte, lassen uns von der Saison inspirieren und kombinieren bewährte Klassiker mit neuen Ideen.

Unser Chef's Choice ist mehr als ein Menü – es ist die kulinarische Empfehlung des Hauses.

Lassen Sie die Auswahl unserer Küche zu Ihrer Wahl werden, lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie den Abend voller Geschmack, Genuss und echter Gastfreundschaft

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend im Berghaus Niederhorn.

Das Team vom Berghaus Niederhorn freut sich, dass Sie da sind

CHEF'S CHOICE

Unsere kulinarische Empfehlung für genussvolle Momente auf 1'950 m ü. M.

Kürbicrèmesuppe mit Kräuter- Crème,
gerösteten Kernen und Kürbiskernöl



Rosa gebratene Rindshuft mit hausgemachtem Chimichurri,
saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln



Baby - Nesselrode

CHF 49.50.-



AFFOGATO	7.50
Kugel Vanille Glace mit Espresso übergossen <i>Scoop of vanilla ice cream with poured over espresso</i>	
GEBRANNTÉ CRÈME MIT RAHMHAUBE UND BREZELI	8.50
<i>Burnt cream with whipped cream and «Brezeli»</i>	
VERMICELLES	
Meringue mit Vermicelles <i>Meringue with vermicelli</i>	10.50
HÜTTENZAUBER EISKAFFEE	11.50
Espresso und Rahm <i>Iced coffee - espresso and cream</i>	
ALTE ZWETSCHGE	12.50
Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune <i>Plum sorbet with Vieille Prune</i>	
NIEDERHORN - NESSELRODE	
Meringue mit Vermicelles und Vanille Glace <i>Meringue with vermicelli and vanilla ice cream</i>	14.50

GLACE-KUGELN NACH WAHL

Vanille, Caramel, Café, Schokolade, Fior di Latte, Pistache, Haselnuss
Zitronensorbet, Zwetschgensorbet, Erdbeer-Himbeersorbet

*Vanilla, caramel fleur de sel, hazelnut, coffee, chocolate, strawberry, cinnamon
lemon sorbet, plum sorbet*

pro Kugel <i>per scoop</i>	4.00
mit Rahm <i>with whipped cream</i>	+ 1.50
als Frappé <i>as Frappe</i>	8.50