



Grüessech und ♥-lich willkommen

im Berghaus Niederhorn

Geniessen auf 1'900 Metern über dem Alltag heisst bei uns:
Eine Karte voller abwechslungsreicher und überraschenden
Leckereien von unseren täglich wechselnden Empfehlungen.

Unsere Küchencrew überrascht Sie mit alt bewährten und neu interpretierten Klassikern aus der Küche.

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 Massenzimmer 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

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



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
Egliknusperli	Deutschland	Wild	Europa

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



Vegetarisch
Végétarien / Vegetarian



Glutenfrei
Sans gluten / Gluten-free



Vegan
Végétalienne / Vegan

Herkunftsdeklaration Brot & Backwaren

Unser Brot & unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt.
Ausnahmen dazu werden gesondert aufgeführt.

Buttergipfeli	Frankreich	Kaisersemmel	Frankreich
Laugenbrötli	Lichtenstein	Vegan Bun	Lichtenstein
Pita Brot	Israel	Mini Danish	Dänemark
Donuts	Frankreich	Muffins	Frankreich

Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.
All prices in swiss francs statutory VAT include



VORSPEISEN | STARTERS

	KLEIN	GROSS
TAGESSUPPE <i>Soup of the day</i>	8.50	13.00
HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE MIT KRÄUTER-CRÈME FRAICHE <i>Homemade goulash soup with herb cream</i>	12.50	14.50
GRÜNER SALAT*  mit gerösteten Kernen und Croutons <i>Green leaf salad with roasted seeds and croutons</i>	8.00	11.00
GEMISCHTER SALAT*  Mit gerösteten Kernen und Croutons <i>Mixed salad with roasted seeds and croutons</i>	12.00	15.00
 *Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings: Hüttenzauber – French   , Kräuter - Vinaigrette   <i>*You may choose between following dressings: Hüttenzauber - French, herbs vinaigrette</i>		

PASST ZU JEDER ZEIT

OBERLÄNDER HOBELKÄSE   serviert mit Früchtebrot, Zwiebelconfit und konfierten Rispentomaten <i>Cheese from the highlands served with fruit bread, onion marmalade and confit tomatoes</i>		22.50
BEATENBERGER ZVIERI-BRÄTTLI Trockenfleisch, Rinds-Chnebel, Bauernspeck, Berg-, Hobel- und Weichkäse, serviert mit Essiggemüse <i>Raw ham, dried sausage, bacon, sliced cheese, soft cheese and pickles</i>		28.50
HÜTTENZAUBER RINDSTATAR mit Essiggemüse, Zwiebelconfit und Kapernäpfel (Mild, Pikant oder Scharf) <i>Hüttenzauber beef tartare, served with pickles, onions and capers (mild, normal or spicy)</i>	24.50	29.50



JETZT WIRD'S WILD | WILD TIME

	KLEIN	GROSS
Nüsslersalat 	14.50	20.50
Mit gerösteten Croutons und Ei <i>Nüsslersalat With toasted croutons and egg</i>		
mit Speckwürfel <i>with bacon cubes</i>	17.50	23.50
KÜRBISCRÈMESUPPE 	11.50	14.50
serviert mit Kräuter-Creme, gerösteten Kernen und Kürbiskernöl <i>Pumpkin Cream Soup served with herb cream, roasted seeds, and pumpkin seed oil</i>		

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

	KLEIN	GROSS
WILD – BEILAGEN TELLER 		26.50
Spätzli, Apfelrotkraut, Glasierte Maroni, Rosenkohl und Rotweinbirne <i>VENISON – SIDE PLATES</i> <i>Spaetzli, apple red cabbage, glazed chestnuts, Brussels sprouts, and red wine pear</i>		
OBERLÄNDER SPÄTZLIPFANNE – 		28.50
Mit Steinpilzen, Gemüse und Beatenberger Bergkäse überbacken <i>SPÄTZLIPFANNE</i> <i>Baked with porcini mushrooms, vegetables, and Beatenberg mountain cheese</i>		
REHPFEFFER «FÖRSTER ART»		36.50
In wilder Schmorsauce mit klassischen Wild – Beilagen <i>Venison Pepper "Forester Style"</i> <i>In a wild stew sauce with classic wild side plates</i>		
GEGRILLTES HIRCHENTRECOTE		39.50
mit Wacholder – Preiselbeerbuter und den klassischen Wild-Beilagen <i>Grilled Venison Entrecôte</i> <i>with juniper and cranberry butter and classic game side dishes</i>		



BERNER SPEZIALITÄTEN | BERNESE SPECIALITIES

BERNER RÖSTI		20.50
mit Bauernspeck und karamellisierten Zwiebeln <i>Bernese rösti with bacon, onions</i>		
KÄSERÖSTI  		25.50
mit Tomaten und Bergkäse gratiniert <i>Rösti with tomatoes and mountain cheese au gratin</i>		22.50
mit Spiegelei <i>with egg</i>	Aufpreis	2.50
KÄSESCHNITTE NATUR 		23.00
mit Weisswein und Beatenberger Käse gratiniert <i>Cheese slice with white wine and Beatenberg cheese au gratin</i>		
«Berner» zusätzlich mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei <i>«Additionally with bacon, onion and egg</i>		26.50
HÜTTENZAUBER KÄSEFONDUE (AB 2 PERSONEN) 	pro Person	28.50
serviert mit Brot, Kartoffeln und Essiggemüse <i>«Hüttenzauber» cheese fondue served with bread, cooked potatoes and pickles</i>		

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

	KLEIN	GROSS
ÄPLERMAKKRONEN 	20.50	23.50
mit Kartoffeln, Käserahmsauce und hausgemachtem Apfelmus <i>Macaroni in a creamy cheese sauce with potatoes served with apple puree</i>		
mit Speckwürfeli und Hüttenzauberli <i>with bacon cubes and Hüttenzauberli</i>	23.50	26.50
NIEDERHÖRNLI UND GHACKETS	20.50	23.50
serviert mit hausgemachtem Apfelmus <i>Macaroni with minced meat served with homemade apple sauce</i>		
SÜSSKARTOFFEL - KICHERERBSEN EINTOPF 		26.00
serviert mit Kräuter-Creme und Fladenbrot <i>Sweet potato - chickpea stew served with herb cream and flatbread</i>		



HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

RAHMSCHNITZEL	27.50
an hausgemachter Pilzrahmsauce mit Butternudeln und Pfirsichhälfte <i>Pork escalope in a creamy mushroom sauce served with noodles and an peach</i>	
PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL «WIENER ART»	28.50
mit Pommes Frites, Gemüsebouquet und Preiselbeer-Chutney <i>Pork escalope «viennese style» with French fries, vegetable bouquet, cranberry chutney</i>	
FITNESSTELLER	18.50
mit bunt gemischten Salaten und Melonenschnitz <i>Mixed salad with melon, roasted seeds and croutons</i>	
mit sautierter Maispouardenbrust und Kräuterbutter	25.50
<i>with sautéed chicken breast and herb butter</i>	
mit gebackenem Halloumi	29.50
<i>with baked grill cheese</i>	
mit frittierten Egliknusperli und Aioli	33.50
<i>with fried egliknusperli and aioli</i>	
mit grilliertem Rindshuftsteak und Cranberry Chutney	36.50
<i>with grilled beef steak and cranberry chutney</i>	

BURGER

RINDS-BURGER	28.50
Rindsburger nach Hausrezept mit Zwiebeln, Cheddar Käse und Haussauce, dazu Pommes Frites <i>Beef burger with onions, cheddar cheese and house sauce, served with French fries</i>	
mit Specktranchen	30.50
<i>with bacon slices</i>	
GREEN MOUNTAIN BURGER 	28.50
Quinoa-Chili Patty mit Avocado und Haussauce, dazu Pommes Frites <i>Quinoa-chilli patty with avocado and house sauce, served with French fries</i>	



GLACE & SORBET | ICE CREAM & SORBET
Gasser Gourmet Glace aus Schwarzenburg

HÜTTENZAUBER EISKAFFEE	11.50
Espresso und Rahm <i>Iced coffee - espresso and cream</i>	
mit Highlander Cream-oder Haselnuss-Likör <i>with Highlander cream or hazelnut liqueur</i>	13.50
DÄNEMARK	12.50
Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Rahm <i>Vanilla ice cream, warm chocolate sauce, cream</i>	
CARAMELITA	12.50
Vanilleglace, Caramel, Rahm <i>Vanilla ice cream, caramel fleur de sel, cream</i>	
ALTE ZWETSCHGE	12.50
Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune <i>Plum sorbet with Vieille Prune</i>	
HOT BERRY	13.50
Vanilleglace mit Heissen Beeren <i>Vanilla ice cream with hot berry's</i>	

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



DESSERT

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	10.50
<i>Meringue with vermicelli</i>	
BERNER MERINGUE MIT GLACE UND RAHM	11.50
<i>Bernese meringue with ice cream and cream</i>	
APFELKÜCHLEIN MIT VANILLESAUCE (3 STÜCK)	13.00
<i>Apple fritters with vanilla sauce</i>	
NIEDERHORN - NESSELRODE	
Meringue mit Vermicelles und Vanille Glace	14.50
<i>Meringue with vermicelli and vanilla ice cream</i>	

NICHTS PASSENDES GEFUNDEN

In unserem Selbstbedienungsteil
bieten wir verschiedenste hausgemachte Köstlichkeiten
aus unserer Küche, welche wir
Ihnen sehr gerne am Tisch servieren.



HAUSWEINE 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	42.00
Magico Bianco IGT	Tenuta Kornell, Südtirol	Italien	1dl	6.50
Pinot Blanc			5dl	29.50
Mineralisch angenehme Säure Aprikose				
Aura Bianco	Brivio / Gialdi, Tessin	Schweiz	1dl	7.50
Merlot Chardonnay Sauvignon Blanc Sémillon			5dl	37.50
Intensiv und Harmonisch Zitrus Zarter Nachhall			7.5dl	49.00

HAUSWEINE ROT «SELECTION HÜTTENZAUBER»

Pinot Noir AOC FlischFlisch	Weingut Schnell, Graubünden	Schweiz	1dl	6.50
Pinot Noir			5dl	32.50
Reifes Bukett Karamell kandierte Kirschen			7.5dl	42.00
Herzklopfa AOC	Cotinelli, Graubünden	Schweiz	1dl	9.50
Pinot Noir Diolinoir Zweigelt			7.5dl	63.00
Reife Erdbeere sanfte Würze mineralisch				
Magico Rosso IGT	Cantina al Pocchio, Puglia	Italien	1dl	6.50
Primitivo			7.5dl	42.00
Vanille Kirschen weicher Abgang				
Aura Ticino Merlot	Brivio / Gialdi, Tessin	Schweiz	1dl	7.50
Merlot			5dl	37.50
Frisch Fruchtig Harmonisch			7.5dl	49.00



WEISSWEINE

Fechy La Cote	Cave de Moines, Waadt	Schweiz	1dl	5.00
Chasselas			5dl	24.00

Yvorne AOC Chablais	Vignerons, Waadt	Schweiz	1dl	6.00
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Chasselas			5dl	29.00

WEISSWEIN FLASCHENQUALITÄT

Johannisberg l'Alizé AOC	Cave Emery, Wallis	Schweiz	1dl	7.50
Sylvaner			7.5dl	49.00
Exotische Früchte Mandeln weich				

ROSÉ

Costa di Rose IGT	Umberto Cesari, Emilia- Romagna	Italien	1dl	7.50
Sangiovese			7.5dl	49.00
Duft nach Erdbeere lang Abgang ausgeprägte Kirschnote				

SCHAUMWEINE

Prosecco Spumante Extra dry D.O.C.	Goccia d'Oro, Treviso	Italien	1dl	7.50
Glera			7.5dl	49.00
Trocken sehr feine und beständige Perlage				

Prosecco Spumante Rose	Montresor Heritage	Italien	7.5dl	49.00
Glera				
Trocken sehr fruchtig beständige Perlage				



ROTWEINE

Dôle AOC «La Cascatelle»	Cave Emery, Wallis	Schweiz	1dl	6.00
Pinot Noir			5dl	29.00

Nero d'Avola DOC	Cantina al Poggio, Sizilien	Italien	1dl	5.50
Nero d'Avola			5dl	26.50

ROTWEINE FLASCHENQUALITÄT

Barbera d'Alba Due Gelsi DOC	Luca Bosio, Piemont	Italien	1dl	8.50
Barbera			7.5dl	56.00
Trocken Beeren seidige Tannine				

FÜR DEN GROSSEN DURST (AUF ANFRAGE)

Blanc de Noir FlischFlisch	Weingut Schnell, Graubünden	Schweiz	15dl	79.00
Pinot Noir				
Ananas Aprikose angenehme Säure				

Pinot Noir AOC FlischFlisch	Weingut Schnell, Graubünden	Schweiz	15dl	79.00
Pinot Noir				
Kandierte Kirsche würzig Karamellnote				

Herzklopf AOC	Continelli, Graubünden	Schweiz	15dl	119.00
Pinot Noir Diolinoir Zweigelt				
Reife Erdbeere sanfte Würze mineralisch				

Rioja Crianza DOC	Bodegas Luis Alegere, Rioja	Spanien	15dl	109.00
Garnacha Mazuelo Graciano Tempranillo				
Gewürznoten Vanille Tabak				



WARMER GETRÄNKE

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

WARMES VON INNEN

Hüttenzauberkafee mit Vieille Poire	4 cl	8.50
Hauskaffee mit Haselnusslikör	4 cl	8.50
Schümli Pflümli	4 cl	8.50
Kaffee Amaretto / Baileys	4 cl	8.50
Kaffee Fertig, Kaffee Luz	4 cl	6.50
Münzenzwetschgen, Holdrio, Jägertee	4 cl	6.50
Fröschli	4 cl	6.50

MINERALWASSER & SODA FLASCHEN

Bergwasser mit/ohne Kohlensäure in der Hüttenzauber Wasserflasche	42,5 cl	5.00
	75 cl	7.00
Cola Zero Rivella Rot / Blau Apfelschorle	33 cl	5.50
Hausgemachter «Hüttenzauber» - Eistee	30cl	6.00
	50cl	7.50
Glas Bergwasser mit / ohne Kohlensäure	30cl	4.00
	50cl	5.00
Coca Cola Sprite Fanta Fusetea	30cl	5.00
	50cl	6.50
Thomas Henry Tonic Water Bitter Lemon	20 cl	5.00
San Bitter	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	9.00
Obstler, Chrüter, Pflümli, 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	8.00
Zusatz Mineral, Orangensaft		10 cl	2.00
Aperol Spritz			11.50
Giselle Spritz			11.50
Lillet Tonic			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	4.50
Stange	4.8 Vol.%	30 cl	5.00
Grosses	4.8 Vol.%	50 cl	6.50

Flaschen:

Eichhof Alkoholfrei	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
Rugenbräu Oberland	5.2 Vol.%	33 cl	7.00
Möhl Apfelwein trüb mit ohne Alkohol	4.8 Vol.%	50 cl	7.00
Möhl Apfelwein trüb ohne Alkohol	0.0 Vol.%	50 cl	7.00