



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 um Stefan und Remus, 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 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

Susanne Schild
mit
Sandrina Müller
und das 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
Egliknusperli	Deutschland		

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
HAUSEGEMACHTE 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
CAPRESE NIEDERHORN*  Rispetomaten und Mini Burrata an Kräuter - Vinaigrette <i>Panicle tomatoes and mini burrata with herb vinaigrette</i>	15.00	18.00
*Wählen Sie aus unseren haugemachten 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 Rispetomaten <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



BERNER SPEZIALITÄTEN | BERNESE SPECIALITIES

OBERLÄNDER WURST – KÄSE SALAT	20.50
Mit frischen, gemischten Gemüsesalaten garniert <i>sausage – cheese salad garnished with fresh mixed vegetable salad</i>	
BERNER RÖSTI	25.50
mit Bauernspeck und karamellisierten Zwiebeln <i>Bernese rösti with bacon, onions</i>	
KÄSERÖSTI  	22.50
mit Tomaten und Bergkäse gratiniert <i>Rösti with tomatoes and mountain cheese au gratin</i>	
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>		



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 <i>with sautéed chicken breast and herb butter</i>		25.50
mit gebackenem Halloumi <i>with baked grill cheese</i>		29.50
mit frittierten Egliskusperli und Aioli <i>with fried egliskusperli and aioli</i>		33.50
mit grilliertem Rindshuftsteak und Cranberry Chutney <i>with grilled beef steak and cranberry chutney</i>		36.50

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 <i>with bacon slices</i>		30.50
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>	
CAMELITA	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 berrys</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>	
ERDBERRAHRMSCHNITTE	10.50
<i>Strawberry cream slices</i>	
BERNER MERINGUE MIT GLACE UND RAHM	11.50
<i>Bernese meringue with ice cream and cream</i>	
LÜTTICHER WAFFEL	12.50
mit marinierten Waldbeeren und Fior di Latte Glace <i>Waffle with marinated wild berries and fior di latte ice cream</i>	
APFELKÜCHLEIN MIT VANILLESAUCE (3 STÜCK)	13.00
<i>Apple fritters with vanilla sauce</i>	
LAVA-SCHOKOKÜCHLEIN	14.50
mit Erdbeer-Himbeersorbet <i>lava chocolate cake with strawberry - raspberry sorbet</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	Montesor Heritage	Italien	7.5dl	49.00
Glera				
Trocken sehr fruchtig beständige Perlage				



ROTWEINE

Dôle AOC «La Cascatelle» Pinot Noir	Cave Emery, Wallis	Schweiz	1dl 6.00 5dl 29.00
Nero d'Avola DOC Nero d'Avola	Cantina al Poggio, Sizilien	Italien	1dl 5.50 5dl 26.50

ROTWEINE FLASCHENQUALITÄT

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

FÜR DEN GROSSEN DURST (AUF ANFRAGE)

Blanc de Noir FlischFlisch Pinot Noir Ananas Aprikose angenehme Säure	Weingut Schnell, Graubünden	Schweiz	15dl 79.00
Pinot Noir AOC FlischFlisch Pinot Noir Kandierte Kirsche würzig Karamellnote	Weingut Schnell, Graubünden	Schweiz	15dl 79.00
Herzklopfa AOC Pinot Noir Diolinoir Zweigelt Reife Erdbeere sanfte Würze mineralisch	Continelli, Graubünden	Schweiz	15dl 119.00
Rioja Crianza DOC Garnacha Mazuelo Graciano Tempranillo Gewürznoten Vanille Tabak	Bodegas Luis Alegere, Rioja	Spanien	15dl 109.00



WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Kaffee Hag	4.70
Latte Macchiato	5.50
Swissalp (Milchkaffee)	5.50
Cappuccino	5.50
Ovomaltine / Schokolade warm / kalt	5.50
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

Hüttenzauberkaffee 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