



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



SOMMER-SPECIAL

FITNESSTELLER | FITNESS PLATES

Grosser gemischter Salatteller mit Melone und wahlweise mit:
Big mixed salad with melon and a side to choose:

RINDSFILETSTEAK 180 G <i>Beef entrecote 180 g</i>	43.00
SCHWEINSSTEAK VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER <i>Grilled pork steak with herb butter</i>	24.00
ZANDERKNUSPERLI MIT TARTARSAUCE <i>Pikeperch crispies served with tartar sauce</i>	26.00
MAIS-POULARDE <i>Corn fed poulard</i>	24.00
GEBRATENER HALLOUMI <i>Roasted halloumi</i>	22.50
SOMMER-SALATTELLER  Verschiedene Salate mit Melonen und Früchten <i>Various salads with melons and fruit</i>	18.50
WURSTSALAT GARNIERT Cervelat mit verschiedenen Salaten <i>Swiss sausage with various salads</i>	18.50
WURST-KÄSESALAT GARNIERT Cervelat und Greyerzer Käse mit verschiedenen Salaten <i>Swiss sausage and cheese with various salads</i>	20.50
KÄSESALAT  Greyerzer Käse-Salat <i>Swiss cheese salad</i>	18.50



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
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
TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT  mit Olivenöl und Balsamico Essig <i>Tomato salad with mozzarella</i>	11.50	14.50

*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

	KLEIN	GROSS
BERNER RÖSTI  mit Bauernspeck, Spiegelei <i>Bernese rösti with bacon, fried eggs</i>		25.00
KÄSERÖSTI   mit Bergkäse gratiniert und buntem Gemüse <i>Rösti with mountain cheese au gratin and vegetables</i>		22.00
ÄPLERMAKKRONI mit Kartoffeln, Speck, Käserahmsauce und Apfelmus <i>Macaroni in a creamy cheese sauce with potatoes, bacon served with apple puree</i>	21.50	24.50
HÜTTENZAUBER KÄSEFONDUE (AB 2 PERSONEN)  serviert mit Brot, Kartoffeln und Essiggemüse <i>«Hüttenzauber» cheese fondue served with bread, cooked potatoes and pickled vegetables</i>	PRO PERSON	26.00
SCHWEINSRAHMSCHNITZEL 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>		26.00
SUURE MOCKE MIT STOCK ingelegter Rindsbraten mit Kartoffelstock und Bohnen mit Speck gebündelt <i>Braised beef served with mashed potatoes and beans and bacon</i>		32.00
SPINAT-RAVIOLI AN PESTO-SAUCE <i>Spinach ravioli with pesto sauce</i>		21.50



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)



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

GLACE, COUPE & SORBET | ICE CREAM AND SORBET

GASSER GOURMET GLACE AUS SCHWARZENBURG

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



GLACE-KUGELN NACH WAHL
ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

PRO KUGEL <i>per scoop</i>	4.00
MIT TOPPING: SCHOKOLADE ODER CAMEL <i>with topping: chocolate or caramel</i>	+ 2.50
MIT RAHM <i>with whipped cream</i>	+ 1.50
FRAPPE NACH WAHL Frappe of your choice	7.00

Vanille, Caramel Fleur de sel, Haselnuss, Espresso, Schokolade Grand Cru,
Pistache, Erdbeere, Stracciatella, weisser Nougat, Zimt

Passionsfruchtsorbet, Zitronensorbet, Zwetschgensorbet Aprikosensorbet

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

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



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, Daepf & 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 Bukett 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				

Chardonnay IGT Trevenezie	Cantina al Poggio, Venetien	Italien	1dl	5.50
Chardonnay			10dl	46.00
Birnen Zitronenkraut reichhaltig				

ROSÉ

Colossal Reserva Rosé	Casa Santos Lima, Lissabon	Portugal	1dl	7.00
Cabernet Sauvignon Castelao			7.5dl	49.00
Dunkles Rosa Zitrusaroma spritzig				

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



ROTWEINE

Dôle AOC «La Cascatelle»	Cave Emery, Wallis	Schweiz	1dl	6.00
Pinot Noir			5dl	24.50
Waldbeeren gehaltvoll gute Balance				

Nero d'Avola DOC	Cantina al Poggio, Sizilien	Italien	1dl	5.50
Nero d'Avola			5dl	29.00
Brombeere Vanille Kakao				

ROTWEINE FLASCHENQUALITÄT

Nobler Blauer DOC	Nadine Saxer, Zürich	Schweiz	1dl	8.00
Pinot Noir			7.5dl	56.00
Reiffruchtig lang & intensiv am Gaumen				

Pinot Noir AOC	Salis, Graubünden	Schweiz	1dl	5.50
Pinot Noir			7.5dl	39.00
Fruchtiges Bouquet reife Kirsche frische Säure				

Barbera d'Alba Egidio DOP	Luca Bosio, Piemont	Italien	1dl	8.00
Barbera			7.5dl	59.00
Trocken Beeren seidige Tannine				

Salice Salentino DOC Cantalupi	Conti Zecca, Apulien	Italien	1dl	6.00
Negroamaro Malvasia Nera			7.5dl	42.00
Reich und intensiv schwarze Kirsche				

Valpolicella Classico DOC Ripasso	Giacomo Montresor, Venetien	Italien	1dl	7.00
Corvinone Rondinella Molinara			7.5dl	49.00
Vanille anhaltende Röstnoten warm beerig				



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, Rjoia	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

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
Corretto Grappa	4 cl	6.50
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	42.5 cl	5.00
	75 cl	7.00
Coca Cola Cola zero Rivella rot / blau Apfelschorley	33 cl	5.00
Sprite Fanta Fusetea		
Thomas Henry Tonic Water Bitter Lemon	20 cl	5.00
Schweppes Tonic Water	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	7.00
Cipriani Bellini	5.5 Vol.%	2 dl	13.90
		7.5 dl	54.00
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
Whisky Swiss Mountain s.Malt	46 Vol.%	2 cl	9.00
Wodka Trojka	40 Vol.%	4 cl	6.00
Zusatz Mineral, Orangensaft		10 cl	2.00
Giselle Spritz			11.50
Giselle Royal			12.00
Aperol Spritz			11.50
Hugo			11.50
Gespritzter Weisswein süss/sauer			7.50

GIN

Gordon`s Gin	38 Vol%	4 cl	8.00
--------------	---------	------	------

GRAPPA

Grappa Nardini	50 Vol. %	2 cl	7.00
Grappa Amarone	41 Vol. %	2 cl	6.50

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