



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, 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

| | | |
|--------------------------------------|------|------|
| 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, 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 |
| 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, Pflümüli, 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 |