



## 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.

Küchenchef Julius 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

Andreas Schild  
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

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



Vegetarisch  
*Végétariens / Vegetarian*



Auch glutenfrei erhältlich  
*Sans gluten / Gluten-free*



Auch vegan erhältlich  
*Aussi végétalienne / Also vegan*

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



## VORSPEISEN | STARTERS

	<b>KLEIN</b>	<b>GROSS</b>
<b>TAGESSUPPE</b> <i>Soup of the day</i>	8.50	13.00
<b>HAUSEGEMACHTE GULASCHSUPPE MIT KRÄUTER CRÈME FRAICHE</b> <i>Homemade goulash soup</i>	12.50	14.50
<b>GRÜNER SALAT*</b>  mit gerösteten Kernen <i>Green leaf salad with roasted seeds and croutons</i>	8.00	11.00
<b>GEMISCHTER SALAT*</b>  mit Randen, Weisskabis, Karotte <i>Mixed salad with roasted seeds and croutons</i>	12.00	15.00
<b>NÜSSLERSALAT*</b>  mit Speckwürfel, Ei und Brotcroutons <i>Lamb's lettuce with sliced cheese rolls and croutons</i>	15.00	18.00

\*Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings aus:

Hausdressing, klassisches French

*\*You may choose between following dressings:*

*House Dressing, classic French*

## PASST ZU JEDER ZEIT

<b>OBERLÄNDER HOBELKÄSE</b>   serviert mit Früchtebrot, Zwiebelconfit und konfierten Rispentomaten <i>Cheese from the highlands served with fruit bread and onion marmalade</i>		22.50
<b>BEATENBERGER ZVIERI-BRÄTTLI</b> Trockenfleisch, Rinds-Chnebel, Bauernspeck, Berg-, Hobel- und Weichkäse, serviert mit Essiggemüse <i>Sliced cheese and raw ham with arnica honey and fruit bread</i>		28.50
<b>HÜTTENZAUBER RINDSTATAR</b> mit Essiggemüse, Zwiebelconfit und Kapernäpfel (Mild, Pikant oder Scharf) <i>Hüttenzauber beef tartare, served with pickled vegetables, onions and capers (mild, normal or spicy)</i>	24.50	29.50



## BERNER SPEZIALITÄTEN | BERNESE SPECIALITIES

<b>OBERLÄNDER HOBELKÄSE</b>   <i>Oberländer sliced cheese</i>	22.50
<b>BERNER RÖSTI</b> mit Bauernspeck, Zwiebeln und Spiegelei <i>Bernese rösti with bacon, onions, fried egg</i>	25.00
<b>KÄSERÖSTI</b>   mit Bergkäse gratiniert und buntem Gemüse <i>Rösti with mountain cheese au gratin and vegetables</i>	22.00
<b>KÄSESCHNITTE NATUR</b>  mit Weisswein, und Beatenberger Käse gratiniert <i>Cheese slice with white wine, dried meat and Beatenberg cheese au gratin</i>	22.00
«Berner» zusätzlich mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei <i>«Additionally with Beatenberg dried meat</i>	24.50
«Niederhorn» zusätzlich mit Beatenberger Trockenfleisch <i>Additionally with Beatenberg dried meat</i>	26.50
<b>HÜTTENZAUBER KÄSEFONDUE (AB 2 PERSONEN)</b>  serviert mit Brot, Kartoffeln und Essiggemüse <i>«Hüttenzauber» cheese fondue served with bread, cooked potatoes and pickled vegetables</i>	pro Person 28.00

## HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

	<b>KLEIN</b>	<b>GROSS</b>
<b>ÄLPERMAKKRONEN</b>   mit Kartoffeln, Käserahmsauce und hausgemachtem Apfelmus <i>Macaroni in a creamy cheese sauce with potatoes served with apple puree</i>	19.50	22.50
mit Speckwürfeli und Hüttenzauberli <i>with bacon cubes and Hüttenzauberli</i>	22.50	25.50
<b>HÖRNLI UND GHACKETS</b> serviert mit hausgemachtem Apfelmus <i>Macaroni with minced meat served with homemade apple sauce</i>	19.50	22.50
<b>SÜSSKARTOFFEL - KICHERERBSEN EINTOPF</b>  serviert mit Kräuter - Creme und Fladenbrot <i>Sweet potato - chickpea stew served with herb cream and flatbread</i>		26.00



**RAHMSCHNITZEL** 26.00  
an einer hausgemachten Pilzrahmsauce mit Tagliatelle, dazu eine Aprikose  
*Pork escalope in a creamy mushroom sauce served with noodles and an apricot*

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

**WIENERSCHNITZEL** 36.50  
mit Pommes Frites, Gemüsebouquet und Preiselbeer-Chutney  
*Veal escalope with French fries, vegetable bouquet, cranberry chutney*

## BURGER

**RINDS-BURGER** 28.50  
Rindsburger nach Hausrezept mit Zwiebeln, Cheddar Käse und Haussauce,  
dazu Pommes Frites  
*Beef burger with onions, cheddar cheese and house sauce, served with French fries*

mit Specktranchen 30.50  
*with bacon slices*

**GREEN MOUNTAIN BURGER**  28.50  
Quinoa-Chili Patty mit Avocado und Haussauce, dazu Pommes Frites  
*Quinoa-chilli patty with avocado and house sauce, served with French fries*



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

<b>HÜTTENZAUBER EISKAFFEE</b>	11.50
Espresso und Rahm <i>Iced coffee - espresso and cream</i>	
mit Highlander Cream-Likör oder Haselnuss-Likör <i>with Highlander cream liqueur or hazelnut liqueur</i>	13.50
<b>DÄNEMARK</b>	11.50
Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Rahm <i>Vanilla ice cream, warm chocolate sauce, cream</i>	
<b>CAMELITA</b>	11.50
Vanilleglace, Caramel Fleur de Sel, Rahm <i>Vanilla ice cream, caramel fleur de sel, cream</i>	
<b>ALTE ZWETSCHGE</b>	11.50
Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune <i>Plum sorbet with Vieille Prune</i>	

GLACE-KUGELN NACH WAHL

Vanille, Caramel Fleur de Sel, Haselnuss, Café, Schokolade,  
Erdbeere, Zimt, Zitronensorbet, Zwetschgensorbet

*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



## DESSERT

<b>AFFOGATO</b>	7.00
Kugel Vanille Glace mit Espresso <i>Scoop of vanilla ice cream with espresso</i>	
<b>GEBRANNTÉ CRÈME MIT RAHMHAUBE UND BREZELI</b>	9.50
<i>Burnt cream with whipped cream and «Brezeli»</i>	
<b>ZWEIFARBIGES TOBLERONEMOUSSE</b>	14.50
mit Zwetschgensorbet und Meringue <i>Toberone mousse with plum sorbet and meringue</i>	
<b>APFELSTRUDEL MIT VANILLE GLACE UND RAHM</b>	12.50
<i>Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream</i>	
<b>MERINGUESCHALE MIT DOPPELRAHM</b>	8.50
<i>Meringue with double cream</i>	
<b>«NESSELRODE» MERINGUE &amp; VERMICELLES MIT VANILLE GLACE</b>	12.50
<i>Meringue &amp; Vermicelles with vanilla ice cream</i>	

## NICHTS PASSENDES GEFUNDEN

In unserem Selbstbedienungsteil  
bieten wir verschiedenste hausgemachte Köstlichkeiten  
aus unserer Küche und vom Tea Room Bel Air  
auf dem Beatenberg, welche wir  
Ihnen sehr gerne am Tisch servieren.



## HAUSWEINE WEISS «SELECTION HÜTTENZAUBER»

Blanc de Noir AOC FlischFlisch	Weingut Schnell, Graubünden	<b>Schweiz</b>	1dl	6.50
Pinot Noir			5dl	32.50
Ananas   Aprikose   angenehme Säure			7.5dl	44.00
<b>Bärgwy AOC</b>	Riem, Daepf & Co., Wallis	<b>Schweiz</b>	1dl	6.00
Muscat   Chasselas   Amigne   Marsanne Blanc			5dl	31.00
Goldgelbe Farbe   Pfirsich   langes Finale			7.5dl	42.00
<b>Magico Bianco IGT</b>	Tenuta Kornell, Südtirol	<b>Italien</b>	1dl	6.00
Pinot Blanc			7.5dl	42.00
Mineralisch   angenehme Säure   Aprikose				

## HAUSWEINE ROT «SELECTION HÜTTENZAUBER»

Pinot Noir AOC FlischFlisch	Weingut Schnell, Graubünden	<b>Schweiz</b>	1dl	6.50
Pinot Noir			5dl	32.50
Reifes Bukett   Karamell   kandierte Kirschen			7.5dl	44.00
<b>Herzklopfa AOC</b>	Cotinelli, Graubünden	<b>Schweiz</b>	1dl	8.80
Pinot Noir   Diolinoir   Zweigelt			7.5dl	63.00
Reife Erdbeere   sanfte Würze   mineralisch				
<b>Magico Rosso IGT</b>	Cantina al Pocchio, Puglia	<b>Italien</b>	1dl	6.00
Primitivo			7.5dl	41.00
Vanille   Kirschen   weicher Abgang				
<b>Stelle di Notte IGT</b>	Tenuta Caparzo, Toscana	<b>Italien</b>	1dl	6.50
Sangiovese			7.5dl	49.00
Brombeeren   erfrischende Säure   jugendliche Tannine				



## 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	7.00
Sylvaner			7.5dl	49.00
Exotische Früchte   Mandeln   weich				

## ROSÉ

Costa di Rose IGT	Umberto Cesari, Emilia- Romagna	Italien	1dl	7.00
Sangiovese			7.5dl	49.00
Duft nach Erdbeere   lang Abgang   ausgeprägte Kirschnote				

## 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	7.50
Barbera			7.5dl	54.00
Trocken   Beeren   seidige Tannine				



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. Goccia d'Oro, Treviso **Italien** 1dl 9.00  
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

## FÜR DEN GROSSEN DURST (AUF ANFRAGE)

Blanc de Noir FlischFlisch Weingut Schnell, Graubünden **Schweiz** 15dl 87.00  
Pinot Noir  
Ananas | Aprikose | angenehme Säure

Pinot Noir AOC FlischFlisch Weingut Schnell, Graubünden **Schweiz** 15dl 85.00  
Pinot Noir  
Kandierte Kirsche | würzig | Karamellnote

Herzklopfa AOC Continelli, Graubünden **Schweiz** 15dl 116.00  
Pinot Noir | Diolinoir | Zweigelt  
Reife Erdbeere | sanfte Würze | mineralisch

Rioja Crianza DOC Bodegas Luis Alegere, Rioja **Spanien** 15dl 105.00  
Garnacha | Mazuelo | Graciano | Tempranillo  
Gewürznoten | Vanille | Tabak



## 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, Zitrone - Ingwer, Waldbeeren		5.30
Tee Sirocco (verschiedene Sorten)		5.30
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	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
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	4.00
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