

Herzlich Willkommen im Berghaus Niederhorn.

Modern-Regional, so umschreiben wir unsere Speisekarte.

Mit den besten Zutaten für Sie zubereitete, klassische Gerichte, in einer modernen Form präsentiert.
Ob bei Ihrem privaten Ausflug aufs Niederhorn, oder für Ihren Anlass in unserem Berghaus.
Gerne überraschen wir Sie mit kreativen Kompositionen raffinierter Gerichte.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Durchstöbern der Karte,
und dann „en Guete“

Ihr Gastgeber
Christian Krebs

Salate, Snacks & Suppen

Horä-Salat in der Schüssel gemischter Saison- & Rohkostsalat mit Kernen & Brotcroutons	9.50
Cervelat-Salat nach traditioneller Art, mit Essigkurken, Zwiebeln und Salat	18.50
Rassiger Rindfleischsalat „NI-THAI“ mit marinierten Kartoffeln	21.50
Marinierter Rohschinken mit Bergheublumen dazu eine pikante Melonen- Salat-Komposition mit Himbeervinaigrette	19.50
Erfrischende Kaltschale mit zwei Mousse aus Tomaten-Basilikum und Gurken-Joghurt	18.50
Niederhorn-Plättli rustikal Duurwurst, Speck und Bergkäse am Stück, Chutney und Brot	22.—
Niederhorn-Plättli klassisch Trockenfleisch, Rauchspeck, Duurwurst und Alpkäse, Chutney und Brot	28.—
Alp-& Bergchäs-Plättli mit Mutschli, Weichkäse und Alpkäse am Stück, mit Chutney und Brot	21.50
Seeländer „Gazpacho, kalte, würzige Gemüsesuppe	Vorspeise* / Hauptgang 9.50* / 14.50
Kokos-Pouletsuppe würzig, pikant	Vorspeise* / Hauptgang 9.50* / 14.50
Suurmoschtsuppe mit Alpenkräuter und -chili	Vorspeise* / Hauptgang 8.50* / 13.50

Niederhorn Spezialitäten

Tisch-BBQ ab 2 Personen

Salat zur Vorspeise 39.—/ Pers
3 Spiessli pro Person, mit Poulet, Schwein oder mariniertem Tofu und Grillkartoffeln
Hausgemachte Saucen und Chutneys

Zusätzlich:

Rinds-Spiess 8.50
Crevetten-Spiess 7.50
Gemüse-Spiess 5.50
Tofu-Spiess 6.50

Frühlingsgefühle

Kalbssteak mit Bärlauch und Morcheln, 48.—
mariniertes Gemüse und Gemüsereis

Gebraten Poulardenbrust „Nifit“ 28.—
mit mariniertem Gemüse, Rohkostsalat, und Gemüsechutney

Rösti mit mariniertem Rohschinken, pikanter Tomatensauce und Alpkäse 26.50

Hauptgänge

Fleisch

„Niederhörnli“, unsere Variante der beliebten Äplermaccheroni, mit Rohschinken	22.50
Schmorbraten mit Basilikum und getrockneten Tomaten, dazu Teigwaren	29.50
Poulardenbrust mit pikanter Orangensauce und Gemüseris	28.50
„Grosis Pastetli“ mit Kalbfleisch, Champignon, Suurmost, Poulet und Reis	26.50

Fisch & Vegetarisch

Eglifilets im Bierteig, Salzkartoffeln mit Alpkräuter und Chili-Mayonnaise	32.—
Pasta Bolognese aus Weizenfleisch	22.—
Rösti mit Pilzen und Alpkäse überbacken	24.—

Klassiker

Rösti mit geschnetzeltem Schweinefleisch an Suurmost-Rahmsauce	29.—
Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes Frites, Salat	24.50
Cordon Bleu, Pommes Frites	29.50
Käsefondue (ab 2 Personen)	pro Person 23.50

Süßes zum Schluss

Glaces und Coupes

Apfel-Parfaitglacé mit Blütenpollen und Erdbeercoulis	11.50
Coup Gipfelstürmer Hanfglace, Löwenzahn-Limette- & Champagner-Sorbet mit auserlesenen Mountain Ice-Cream aus dem Saanenland	14.50
Coup Gämschi-Gump Vanille- & Erdbeerglases und marinierte Heidelbeeren und Rahm	*8.50 / 11.50
Coup Helvetia Schoggi- & Caramelglases mit Schoggisauce und Rahm	*8.50 / 11.50
Coup Dänemark	12.50
Champagnersorbet mit Chlöpfmoscht	9.50
Löhwezahn-Limetten Sorbet mit Wodka	9.50
Meiringer Meringue mit Rahm	9.50
Meiringer Bergblumen-Meringue mit Rahm und Glaces	13.50
Glaces-Kugel Vanille, Erdbeer, Schoggi, Caramel	pro Kugel 3.50
Premium Mountain Ice-Cream aus dem Saanenland Vanille Bourbon, Hanf, Löwenzahn-Limette, Champagner Schlagrahm	4.50 1.—
Hausgemachtes Panna Cotta mit Rhabarber-Ingwer-Ragout und Löhwezahnsirup	12.50
Hausgemachtes Caramel Chöppli	8.50
Fragen Sie nach unserem Tagesangebot an Kuchen und Torten	