

Berghaus Niederhorn

Ein Restaurant der Gastwerk GmbH

Herzlich Willkommen im Berghaus Niederhorn

Modern-regional, so umschreiben wir unsere Speisekarte. Klassische Gerichte in einer modernen Form, mit den besten Zutaten für Sie zubereitet.

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 einen schönen Aufenthalt und „en Guetä!“

Ihre Gastwerker

Fleischdeklaration: Rind, Schwein, Kalb aus Schweizer Produktion.

Poulet aus Argentinien. Poulet kann mit Antibiotika und/oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. 8% Mehrwertsteuer

SNACKS & VORSPEISEN

Blattsalat oder Gemischter Salat mit Dressing Ihrer Wahl	7.50 / 8.50
Horä-Salat gemischter Saison-Salat mit Gemüsestreifen, Nüssen & Brotcroûtons	11.50
Waldpilz-Kräuter Sülzli mit Brotchip, dazu mariniertes Gemüsesalat, an Preiselbeervinaigrette, warm serviert	14.50
Siedfleisch-Carpaccio mit Pastinaken-Crème und Käse-Chip	16.50
Niederhorn-Plättli rustikal Duurwurst, Speck und Bergkäse am Stück, Chutney und Brot	22.00
Niederhorn-Plättli klassisch Sigriswiler Mostbröckli, Thunersee Rohschinken, Oberländer Rauchschinken, Rindssalami, Coppa, Käse von der Zettenalp und Apfelchutney	28.00

SUPPEN

	klein / gross
Tagessuppe	7.50 / 11.50
Pastinaken-Sauerkraut-Suppe	9.50 / 14.50
Kokos-Pouletsuppe würzig, pikant	9.50 / 14.50
Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Sherry und Flädli	9.50 / 14.50

HAUPTGÄNGE

WINTERMENU AB 2 PERSONEN

kleiner Salat oder kleine Tagessuppe,

Kalbshaxe am Stück serviert mit Kohl, Kraut und Kartoffelstock

pro Person 45.00

WINTER-SPEZIALITÄTEN

Schweinshaxe im Glas mit Gemüse und gebratener Polentaschnitte

25.50

Bärglerplatte

Rindszunge, Speck und Siedfleisch, dazu Kartoffeln und Sauerkraut, serviert mit Meerrettichsauce

32.00

Niederhorn-Rindsgoulasch, Peperoni und hausgemachte Spätzli

28.00

FLEISCH

Niederhörnli, unsere Variante der beliebten Älplermakkaroni mit Rohschinken und Kartoffeln

23.00

Grosis Hackbraten im Glas mit winterlichem Gemüse und Kartoffelstock

26.50

Schweinskotelett mit Teigwaren und Rotkraut

28.00

Kalbsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce

24.50

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

36.00

FISCH

Egli-Chnusperli mit Salzkartoffeln
dazu eine pikante Alpen-Chilisauce

32.00

VEGETARISCH

Rösti mit gemischten Pilzen an Rahmsauce
überbacken mit Bergkäse von der Zettenalp

24.00

Zweierlei Linsentöpfe, klassisch & orientalisch
dazu eine erfrischende Joghurt-Sauce

24.50

Pasta mit Tomaten-Rahmsauce,
mit Vodka parfümiert

19.00

SÜSSES ZUM SCHLUSS

HAUSGEMACHTES

Lauwarmes Schoggi-Chüechli mit Vanillesauce, ca. 15 min. Backzeit.....	14.50
Süssmostcreme mit Mandelgebäck	8.50
Winterlicher Apfelaufwurf mit Rosinen und Vanillesauce.....	12.50
Hausgemachtes Caramel-Chöpfli	8.50
Kuchen und Wähen nach Tagesangebot	

GLACE & SORBETS

Coup Schneehäsli	12.50
Meringues, Kokos und Champagnersorbet	
Coup Dänemark.....	12.50
Vanilleglace mit warmer Schoggisauce und Rahm	
Coup Gämschi-Gump	12.50
Vanille- & Erdbeerglace, marinierte Heidelbeeren und Rahm	
Meiringer Meringue mit Rahm	9.50
Meriringer Meringue mit Rahm und Glace.....	12.50
Glace pro Kugel	3.00
Schlagrahm	1.00

KALTE GETRÄNKE

MINERAL FLASCHEN

	33cl	50cl
Valser mit / ohne Kohlensäure	4.00	5.50

MINERAL OFFEN

	30cl	50cl	100cl
Gipfelwasser (Soda)	3.50	5.00	8.50

SPEZIALITÄTEN

	20cl	33cl
Gazosa Heidelbeer	4.50	
Gazosa Bitter Orange	4.50	
Schweppes Ginger Ale	4.50	
Kinley Tonic / Lemon	4.50	

SÄFTE

	25cl
Orange / Tomate / Mango / Guave	6.00
Grappillon Rot	6.00

SÜSSGETRÄNKE

	33CL
Coca Cola, Coca Cola Zero	4.50
Rivella rot / blau	4.50
Sprite	4.50
Fanta	4.50
Eistee	4.50
Apfelschorle	4.50
Süssmost	4.50

HEISSE GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee / Espresso / Tee*	4.20
Doppelter Espresso	6.00
Schale / Cappuccino	4.70
Latte macchiato	5.50
Kaffee / Schoggi mélange	5.50
Heisse Ovomaltine / Schoggi	4.50
Punch ohne Alkohol	4.20
Punch mit Schweizer Rum	9.00

*Fragen Sie unsere Kellner nach der Auswahl

SCHOGGI-SPEZIALITÄTEN

Peppermint Petty (Schoggi mit Minzlikör)	9.50
Lumumba (Schoggi mit Rum)	8.50

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Wir verwenden Schweizer Bio-Brände von „Humbel“ für unseren Kaffee-Schnaps.

Kaffee mit Obstbrand nach Wahl	7.50
Coretto-Grappa	7.50
Schümli-Pflümli	8.50
Kaffee mit Likör	8.50
Irish-Coffee	9.50
Kaffee-Cognac	9.50

HEISSE SPEZIALITÄTEN

Glühwein, hausgemacht	6.50
Tee mit 5-jährigem Schweizer Rum	9.50

BIER & WEIN

BIER OFFEN	20cl	30cl	50cl
Eichhof Braugold	4.00	4.50	6.50
BIER FLASCHEN	33cl	40cl	50cl
Rugenbräu Alpenperle	5.50		
Eichhof Bügelbräu		7.00	
Eichhof Hubertus (dunkel)	6.00		
Ittinger Klosterbräu (halb-dunkel)	6.00		
Eichhof alkoholfrei	5.50		
Erdinger Weissbier			8.00

OFFENWEINE 1dl

WEISS

Hauswein Gastwerk, 2010 Gastwerk & Bridy
von uns für Sie zusammengestellt
Savièse, VS, CH 6.50

Le Chatelete Villette
Chasselas, Pierre Joly & Fils, VD
Klassischer Chasselas 5.50

Fusion Petite Arvine
Petite Arvine, Pierre Joly & Fils, VD
gehaltvoll, fruchtig, lieblich 8.50

ROT

Pinot noir „Le Châtelet“ Villette AOC
Pierre Joly & Fils
klassisch, fruchtig, zu leichten Fleischgerichten
Aran, VD, CH 5.50

Hauswein Gastwerk, Gastwerk & Bridy
von uns für Sie zusammengestellt
Savièse, VD, CH 7.50

„L’Inverno“ Rosso Veronese IGT, Palazzo Maffei
angenehm rund, zu gebratenen Fleischgerichten 6.50

Mehr Offen- & Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte