



Grüessech und ♥-lich Willkommä 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.

Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch- und
Fischprodukte. Aus diesen Gründen beziehen wir unsere Produkte von Lieferanten, welche
unseren Qualitätsnormen gerecht werden und denen wir unser volles Vertrauen schenken
können.

✓ Auch vegetarisch erhältlich (gleicher Preis)
Also vegetarian (same price)

⊗ Auch glutenfrei erhältlich (gleicher Preis)
Also gluten-free (same price)

Wir wünschen dir viel Genuss & Freude im Berghaus Niederhorn

Florian
Gastgeber

Andre
Küchenchef

&

das ganze Team vom Berghaus Niederhorn

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

Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.
All prices in Swiss francs statutory VAT included



Frühstück

Grosses Frühstücks Buffet	26.00
Gipfeli, Brot, Zopf mit Konfitüre, Honig und Butter	
Mit Aufschnitt- und Käseplatten	
Wählen Sie zudem aus frischem Birchermüsli oder Fruchtsalat	
Kreieren Sie ihr eigenes Müsli aus diversen Zutaten	
div. Säften und Kaffee, Tee, Ovo und Schoggi	

Breakfast

Large breakfast buffet	26.00
Croissants, bread, pancakes with jam, honey and butter	
With cold cuts and cheese platters	
Choose from fresh birch muesli or fruit salad	
Create your own muesli from various ingredients	
Various juices and coffee, tea, ovo and chocolate	

Frühstücks Beilagen



Spiegelei	2.50
Rührei	4.00
Frühstücks Ei	1.50
Portion Speck	3.00
Portion Rösti	11.00

Breakfast side dishes

Fried egg	2.50
Scrambled eggs	4.00
Breakfast egg	1.50
Portion of bacon	3.00
Portion hash browns	11.00







Vorspeisen / Starters

	klein	gross
Grüner Salat   mit Kernen und Croûtons <i>Green leaf salad with roasted seeds and croutons</i>	7.00	9.00
mit Hobelkäse   <i>with shaved cheese</i>		+5.00
Gemischter Salat   mit Kernen und Croûtons <i>Mixed salad with roasted seeds and croutons</i>	9.00	14.00
Tomaten-Mozzarella Salat mit frischem Basilikum <i>Tomato mozzarella salad with fresh basil</i>	13.50	18.50


*Wähle aus den folgenden Dressings aus:
Hausdressing, Balsamico Dressing oder unsere Menage mit Öl und Essig
You may choose between following dressings:
Home Dressing, Balsamic or vinegar and oil*



Suppen / Soup








	klein	gross
Tagessuppe  <i>Soup of the day</i>	7.00	9.00
Gerstensuppe vegetarisch   <i>Barley soup vegetarian</i>	7.00	9.00
mit Trockenfleisch <i>with dried meat</i>	11.00	13.00
Gemüsebouillon  mit Gemüsestreifen und Backerbsen <i>Vegetable broth with vegetable strips and baked peas</i>	6.50	8.00
Gazpacho Gemüse Kaltschale <i>Gazpacho cold vegetable soup</i>	11.00	13.00

«Hore» Snacks

	klein	gross
Niederhorn Plättli verschiedene Spezialitäten der Metzgerei Brand und Beatenberger Hobelkäse <i>Niederhorn Plättli with various specialties from the Brand butcher's shop in Sigriswil and Beatenberg hob cheese</i>	24.00	46.00
Oberländer Hobelkäse   serviert mit Früchtebrot und Zwiebel-Konfi <i>Cheese from the highlands served with fruit-bread and onion marmalade</i>	18.00	32.00
Hüttenzauber Rindstatar 70g/140g mit Essiggemüse, Zwiebelringen und Kapern und eine Rotwein-Schalotten-Butter (mild, normal oder scharf) <i>«Hüttenzauber» beef tartare, served with pickled vegetables onions, capers, and a red wine shallot-butter (mild, normal or spicy)</i>	18.00	28.00
Crostini mit Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl <i>Tomato Crostini with fresh basil and olive oil</i>	12.00	18.00





Schweizer-Spezialitäten

Berner Rösti 	25.00
mit Bauernspeck, Spiegelei und buntem Gemüse <i>Bernese rösti with bacon, onions, fried eggs and vegetables</i>	
Käserösti  	22.00
mit Bergkäse gratiniert und buntem Gemüse <i>Bernese rösti with mountain cheese au gratin and vegetables</i>	
Hausgemachte Butterrösti mit buntem Gemüse  	18.00
<i>Homemade butter rösti with vegetables</i>	
Suure Mocke mit Stock	29.00
eingeleger Rinderbarten mit Kartoffelstock und buntem Gemüse <i>Braised beef served with mashed potatoes and vegetables</i>	
Niederhörnli 	24.00
mit Kartoffeln, Schinken und Apfelmus <i>Macaroni in a creamy cheese sauce with potatoes and bacon, served with our homemade apple puree</i>	
Schweinsrahmschnitzel 	26.00
an einer hausgemachten Pilzrahmsauce mit Nudeln und Saisongemüse <i>Pork escalope in a creamy mushroom sauce served with seasonal vegetables and noodles</i>	
Sigriswiler Bratwurst	26.00
mit Zwiebelsauce, Rösti und buntem Gemüse <i>Sausage from Sigriswil served with onion sauce, rösti and seasonal vegetables</i>	
Wurstsalat garniert	16.00
<i>sausage salad garnished with with raw vegetable salad</i>	
Wurst-Käsesalat garniert	18.00
<i>Sausage-cheese salad garnished with raw vegetable salad</i>	



Hauptgänge / Main Course

Rindsentrecôte 200gr mit Balsamicojus, Kartoffel Krusteln und Mischgemüse <i>Beef entrecôte 200gr</i> <i>With balsamic jus, potato "Krusteln" and mashed vegetables</i>	38.00
Drachen Burger ein saftiger Rindfleischburger mit Speck, Gurken und Tomaten serviert mit Cheddar Haussauce dazu Pommes Frites <i>Beef burger with bacon cucumber and tomatoes served with cheddar-house sauce and French fries</i>	26.00
Vegi Drachen Burger  hausgemachter Süsskartoffel-Gemüse Burger, Gurken und Tomaten serviert mit Cheddar Haussauce dazu Pommes Frites <i>Homemade sweet potato-vegetable burger with cucumber and tomatoes served with a cheddar-house sauce and French fries</i>	26.00
Schweineschnitzel (paniert) mit Pommes Frites und buntem Gemüse <i>Pork schnitzel served with seasonal vegetables and French fries</i>	26.00
Bunt garnierter Fitnesssteller mit Früchten <i>colourful fitness plate garnished with fruits</i>	
- serviert mit einem Rinds Entrecote  <i>served with a beef entrecôte</i>	28.00
- serviert mit einem Schweinesteak  <i>served with a porc steak</i>	24.00
- serviert mit einem Lachssteak  <i>served with a salmon steak</i>	26.00
- serviert mit Poulet Crack Nuggets <i>served with chicken crack nuggets</i>	24.00

Aus dem Wasser / from the Water

Zanderknusperli serviert mit Tartarsauce und Wedges <i>Deep fried pike-perch served with tartare sauce and wedges</i>	25.50
---	-------



Pasta

Spaghetti Bolognese	☒	25.00
Spaghetti Tomatensauce	☒ ✓	23.00
Spaghetti mit Käserahmsauce	☒ ✓	24.00
Spaghetti mit Pesto	☒ ✓	23.00
Spaghetti Cinque Pi	☒	25.00

Pastaplausch für Familien / Family Menus ☒

2 Erwachsene und 2 Kinder (vollendetes 12 Lebensjahr)

2 Adults and 2 children (until 12 years)

Pasta mit 3 Saucen Bolognese, Cinque Pi, Tomaten Sauce inkl. 1.5 Lt. Mineral oder Süssgetränk nach Wahl <i>Pasta with 3 different sauces: Cinque Pi, tomato sauce or Bolognese incl. 1.5 liter soda of choice</i>	60.00
Jedes weitere Kind <i>For every additional child</i>	10.00
Grosse Schüssel gemischter Salat <i>Big bowl of mixed salad to share</i>	18.00



Dessert

Crème Brulée <i>Crème brûlée</i>	9.00
Merinque mit Vanille Glace und Rahm <i>Meringues served vanilla ice cream and whipped cream</i>	14.50
Tagesdessert im Glas täglich wechselnde Desserts <i>Dessert of the day served in a glass</i>	5.00
Tageskuchen täglich wechselnder Kuchen <i>Cake of the day</i>	7.00
Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern mit Früchten und Schlagrahm garniert <i>lukewarm chocolate cake with liquid score</i>	13.00

Glace & Sorbet / Ice Cream and Sorbet

Gasser Gourmet Glace aus Schwarzenburg ✓ Vanille, Caramel Fleur de sel, Haselnuss, Espresso-Krokant, Schokolade Grand Cru, Pistache, Erdbeere, Passionsfruchtsorbet, Zitronensorbet, Zwetschgensorbet <i>Vanilla, caramel fleur de sel, hazelnut, espresso brittle, chocolate Grand Cru, pistache, strawberry, passion fruit sorbet, lemon sorbet, plum sorbet</i>	
pro Kugel <i>per scoop</i>	4.00
mit Topping: Schokolade oder Karamell <i>per topping: Chocolate or caramel</i>	+ 2.50
mit Rahm <i>with whipped cream</i>	+1.50
Coupe Romanoff <i>vanilla ice cream with strawberries and whipped cream</i>	13.50

Lieber Gast,
wusstest du, dass du deinen eigenen Coup zusammenstellen kannst?
(mit Rahm und drei Kugeln Glace)

*Dear guest
Did you know that you can create your own ice cream selection?
(3 scoops of ice cream and whipped cream)*

CHF 10.50



Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Kaffee Hag	4.50
Latte Macchiato	5.50
Swissalp (Milchkaffee)	5.50
Cappuccino	5.50
Kaffee / Ovomaltine / Schokolade / Mélange	6.00
Punsch Apfel, Orange, Waldbeeren	5.00
Tee Sirocco (verschiedene Sorten)	5.00
Milch warm / kalt	4.00

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	4cl	6.50

Mineralwasser & Soda

Flaschen:

Tonic Water / Berry Tonic / Bitter lemon	2 dl	5.00
Sanbitter	1dl	4.50
Rivella rot/blau	3.3dl	5.00
Apfelschorle	3.3dl	4.50
Coca Cola / Zero / Fanta / Ice Tea	3.3dl	4.50

Bergwasser mit oder ohne Kohlensäure	äs Glas	3.00
	4.25 dl	5.00
	7.5 dl	7.00
Edles Grün	2.5dl	3.00
Edles Gold	2.5dl	3.00

Sirup für Kinder bis 6-jährig	2 dl	gratis
-------------------------------	------	--------



Aperitifs & Spirituosen

Martini Bianco, Martini Rosso, Campari, Cynar	15%, 25%, 18 Vol.%	4 cl	7.00
Ramazotti	30 Vol.%	4 cl	6.00
Appenzeller Alpenbitter	29 Vol.%	4 cl	5.00
Jägermeister	40 Vol.%	2 cl	5.00
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
Whisky Swiss Mountain s.Malt	46 Vol.%	2cl	8.60
Wodka Swiss Xellent	40 Vol.%	4 cl	6.00
Zusatz Mineral, Orangensaft		1 dl	2.00
Giselle Spritz			11.50
Giselle Royal			12.00
Aperol Spritz			11.50
Hugo			11.50
Gespritzter Weisswein süss/sauer			7.50

Gin

Hendrik`s Gin	41.4 Vol.%	4 cl	8.00
Gin Mare	42.7 Vol.%	4 cl	7.00
Thuner Gin by Chillounge Thun	42.7 Vol.%	4 cl	9.50
Berry Gin by Chillounge Thun	43 Vol.%	4 cl	10.00

Bier & Apfelwein

Bier Offen:

Herrgöttli	4.8 Vol.%	20cl	3.90
Stange	4.8 Vol.%	30cl	4.80
Grosses	4.8 Vol.%	50cl	6.50
Giselle Bière	14 Vol.%	30cl	8.50

Flaschen:

Eichhoff 0.0%	0.0 Vol.%	33 cl	5.00
Eichhoff 0.0%	0.0 Vol.%	50cl	7.00
Erdinger Urweisse	4.9 Vol.%	50 cl	7.50
Rugenbräu Harder Bier	7.2 Vol.%	33 cl	6.50
Rugenbräu Amber Oberland	5.2 Vol.%	33 cl	6.50
Möhl Apfelwein trüb mit und ohne Alkohol	4.8 Vol.%	50 cl	6.50
Bschorle Appenzeller Bier	0.0 Vol.%	33cl	4.50

Grappa:

Grappa Nardini	50 Vol. %	2 cl	7.00
Spiezer Grappa	42 Vol. %	2cl	7.00
Oberhofner Weinbrand	42 Vol. %	2cl	6.90



Weissweine

Oberhofner Riesling-Silvaner Thunersee AOC Riesling- Silvaner fruchtig belebend erfrischend	Rebbau Oberhofen, Bern	Schweiz	1dl 5.90 7.5dl 43.50
Oberhofner Cuvée Blanc Thunersee AOC Pinot Gris und Riesling Silvaner strohgelb Steinobst leichte restsüsse	Rebbau Oberhofen, Bern	Schweiz	7.5dl 51.50
Nobler Weisser Riesling-Sylvaner Fruchtig Muskat erfrischend	Nadine Saxer, Zürich	Schweiz	1dl 7.50 7.5dl 56.00
Pinot Blanc Malans AOC Pinot Blanc Kernobst kräftig dezent exotische Früchte	Cottinelli, Graubünden	Schweiz	7.5dl 74.00
Dézaley-Marsens AOC Grand Cru Chasselas Honig mineralisch vollmundig	Dubois Fils, Lavaux	Schweiz	7dl 56.00
Yvorne AOC Chablais Tradition Chasselas fruchtig blumig leicht mineralisch	Artisans Vignerons d'Yvorne	Schweiz	1dl 7.00 7.5dl 56.00
Heida du Valais AOC Heida Akazie Strohgold mineralisch	Maurice Gay, Wallis	Schweiz	1dl 7.50 7.5dl 56.00
Magico bianco by Hüttenzauber Pinot bianco Mineralisch Aprikose angenehme Säure	Tenuta Kornell, Südtirol	Italien	1dl 6.00 7.5dl 42.00
Cantalupi Chardonnay Salento IGP Chardonnay Zitrusfrüchte Honig erfrischende Säure	Conti Zecca, Puglia	Italien	7.5dl 42.00
Rioja a Blanco Viura Debastado Viura Erfrischend mineralisch Zitrusnoten	Bodegas Luis Alegre, Rioja	Spanien	1dl 6.20 7.5dl 44.00



Rotweine

Oberhofner Pinot Noir Thunersee AOC Pinot Noir Waldfrüchte leicht würzig	Rebbau Oberhofen, Bern	Schweiz	1dl 6.60 7.5dl 49.50
Herzklopfa AOC «Selection Hüttenzauber» Pinot Noir Diolinoir Zweigelt Reife Erdbeere sanfte Würze mineralisch	Continelli, Graubünden	Schweiz	1dl 8.80 7.5dl 63.00
Dôle AOC L'Ondine du Cellier Pinot Noir Gamay Waldbeeren gute Balance gehaltvoll	Cave Emery, Valais	Schweiz	1dl 6.00 7.5dl 42.00
Molinära Pinot Noir Reserve AOC Pinot Noir Sanfte Holznoten gehaltvoll würzig	Cottinelli, Graubünden	Schweiz	7.5dl 84.00
Magico rosso by Hüttenzauber Primitivo Intensives Bouquet Kirschen weicher Abgang	Cantina al Poggio, Puglia	Italien	1dl 5.20 7.5dl 39.00
Regieterre Syrah DOC Syrah Intensiver Duft weiche Tannine vollmundig	Musita S.r.l., Sicilia	Italien	1dl 8.00 7.5dl 56.00
Barbera d'Alba DOC Egidio Barbera Trocken seidige Tannine vollmundig	Luca Bosio, Piemont	Italien	1dl 8.20 7.5dl 59.00
Cuvée TT Reserva Tina Rorit Touriga Nacional Rote Früchte Pflaume Brombeeren	Quinta das Marias, Dão	Portugal	1dl 6.50 7.5dl 45.00
Rioja Crianza DOC Garnacha Mazuelo Graciano Tempranillo Gewürznoten Vanille Tabak	Bodegas Luis Alegre, Rioja	Spanien	7.5dl 56.00
Valpolicella Ripasso DOC Corvinone Corvina Rondinella Amarenakirsche Haselnuss Fruchtsüsse	MGM Mondo del Vino, Veneto	Italien	1dl 7.00 7.5dl 49.00



Roséweine

Oeil-de-Perdrix Belle Coralline	Cave Emery	Schweiz	1dl 6.00
Pinot Noir			7.5dl 42.00
Reife Früchte Johannisbeeren harmonisch			
Nobler Rosé	Weingut Nadine Saxer, Neftenbach	Schweiz	1dl 7.00
Pinot Noir			7.5dl 52.00
Quitten Zitrusaroma spritzig			

Schaumwein

Prosecco Spumante Extra dry D.O.C.	Goccia d'Oro, Treviso	Italien	1dl 7.00
Glera			7.5dl 49.00
Trocken sehr feine und beständige Perlage			
Brut Réserve	Duval Leroy, Champagne	Frankreich	2dl 30.00
Pinot Noir Chardonnay			75dl 100.00
hellgoldig subtil perfekte Harmonie			

Für den grossen Durst

Herzklopfa AOC «Selection Hüttenzauber»	Continelli, Graubünden	Schweiz	15dl 116
Pinot Noir Diolinoir Zweigelt			
Reife Erdbeere sanfte Würze mineralisch			
Stella di Note by Hüttenzauber	St. Georg Kellerei, Toskana	Italien	15dl 87
Sangiovese Cabernet Sauvignon Merlot Syrah			
Fruchtiger, erfrischender Auftakt beerig Trocken und harmonisch erfrischende Säure			
Rioja Crianza DOC	Bodegas Luis Alegere, Rioja	Spanien	15dl 105
Garnacha Mazuelo Graciano Tempranillo			
Gewürznoten Vanille Tabak			