



**BERGHAUS  
NIEDERHORN**

## Berghaus Niederhorn

*Ein Restaurant der Gastwerk GmbH*

Herzlich Willkommen – wir arbeiten mit Freude zu Ihrem Vergnügen!

Modern-regional, so umschreiben wir unsere Speisekarte.

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

Wählen Sie aus unseren Vorschlägen aus oder stellen Sie aus dem Angebot selbst einen Apéro zusammen. Diese Anregungen dienen als Idee, Sie können sie selbstverständlich nach Ihren Vorstellungen ändern oder beliebig ergänzen.

Alle angegebenen Preise sind in Schweizer Franken inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer und gültig bis zum Ende der Sommersaison 2018. Sie verstehen sich pro Person und dienen als Richtwert, sind jedoch unverbindlich und können je nach Marktpreis angepasst werden. Als definitiv gelten die Preise gemäss der Ihnen zugestellten Offerte bzw. Bestätigung.

Ihre Gastgeber

Christian Krebs und Pierre Dollberg

Deklaration:

Rind, Schwein und Hähnchen aus Schweizer Produktion.

Beim Gemüse berücksichtigen wir die Saison und bevorzugen Schweizer Sorten.

Restaurant Aareschlucht  
Telefon 033 971 32 14  
CH-3860 Meiringen  
aaeschlucht@gastwerk.ch  
www.restaurant-aaeschlucht.ch

Gastwerk GmbH  
Brünigstrasse 71  
CH-3856 Brienzwiler  
info@gastwerk.ch  
www.gastwerk.ch

Berghaus Niederhorn  
Telefon 033 841 11 10  
CH-3803 Beatenberg  
niederhorn@gastwerk.ch  
www.niederhorn.ch

## Apéro-Vorschläge 2018

für Gruppen ab 10 Personen

Speckbrot	3.50
Gazpacho in kleinen Portionsgläsern	3.50
Chips und hausgeröstete Nüsse	4.50
Bergkäse-Stückli	5.00
Mini-Quiche (Speck, Lauch und/oder Gemüse)	5.00
Blätterteiggebäck (Sesam, Pesto und/oder Käse)	5.00
Mürbeteigböden mit hausgemachtem Mousse in 3 Sorten (geräucherter Lachs, grillierte Peperoni, Rohschinken-Kräuter)	5.00
Fleischnäpfe mit würzigem Curry-Dip	6.00
Bruschette, verschiedene Sorten (jeweils 3 Stück pro Person) (Tomate-Basilikum, Rauchschinkenmousse, Lachs-Dillmousse, Oliventapenade, Hobelkäse-Honig, Frischkäse mit Nüssen)	7.50
Gemüseticks mit drei verschiedenen Dips (Curry, Kräuter, Paprika)	8.50
Chili-Curry-Hähnchenspiess	10.50
Regionale Fleisch- und Käseplatte mit Apfel-Chutney und Brot <i>Alpkäse, Coppa, Mostbröckli, Thunersee Rohschinken, Oberländer Rauchschinken, Rindssalami</i>	14.00

Die Preise sind pro Person in Schweizer Franken inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer angegeben und gültig bis Ende der Sommersaison 2018.