

NIESEN
Gruppenangebot
2019



Gruppenreservierungen

Lieber Gast

Danke für Ihr Interesse an der Niesenbahn AG. Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns im Berghaus Niesen Kulm begrüßen und bewirten zu dürfen.

Lassen Sie sich mit kulinarischen Spezialitäten, vorwiegend aus regionalen Produkten und auserlesenen Weinen und von unserem Service verwöhnen. Die fantastische Aussicht auf unser Alpenpanorama und die mystische Kraft des Niesen werden Ihren Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Damit alles nach Ihren Wünschen klappt, machen wir Sie nachfolgend gerne auf verschiedene Punkte aufmerksam, welche bei der Planung Ihres Anlasses wichtig sind.

Reservation und Kontakt

Telefonisch über die Nummer 033 676 77 11 oder per Mail info@niesen.ch.

Gerne stehen wir Ihnen für die Planung und Organisation Ihres Anlasses zur Verfügung. Damit wir uns für die Beratung und Ihre besonderen Wünsche ausreichend Zeit nehmen können, vereinbaren Sie bitte mit uns einen Termin.

Bahnfahrten

Den detaillierten Fahrplan der Niesenbahn finden Sie im beiliegenden Prospekt. Ab 10 Personen erhalten Sie 20% Reduktion auf dem Normaltarif und jede 10. Person fährt gratis (zahlbar durch eine Person): CHF 47.20 pro Person ¹/₁-Tarif und CHF 23.60 pro Person ¹/₂-Tarif (¹/₂-Abo, GA, Kinder von 6–16 Jahren – mit der SBB-Juniorkarte gratis).

Damit alle Gäste zur gleichen Zeit hinauffahren können (max. 50 Pers. pro Fahrt – bei grösseren Gruppen beträgt der Zeitabstand 15 Minuten pro Bahn), bitten wir Sie, sich 15 Minuten vor Bahnabfahrt bei der Talstation in Mülönen einzufinden. Falls Ihre Gruppe individuell anreist, ist es für uns hilfreich, wenn Sie uns eine Teilnehmerliste mit allen Angaben (Name, Vorname, ¹/₁-Tarif oder ¹/₂-Abo, GA) im Voraus zustellen.

Berghaus Niesen Kulm

Entsprechend Ihren Wünschen stehen individuell abtrennbare Räume zur Verfügung. Weitere Informationen zu den Räumlichkeiten finden Sie in unserer Dokumentation «Tagen und Feiern» auf niesen.ch/tagenundfeiern

Apéro

Sie finden eine Auswahl an Vorschlägen unter Niesen-Apéro. Bei guter Witterung servieren wir Ihnen auf Wunsch den Apéro gerne auf unserer Sonnenterrasse mit einmaligem Panorama.

Menü

Eine vielseitige Auswahl an Vorschlägen finden Sie unter «Niesenkette». Die Menüs sind nach den Bergen der Niesenkette benannt.

Bitte bestellen Sie für Ihre Gruppe maximal ein Fleisch- und ein Vegimenü – wir bereiten die aufgeführten Menüs extra für Sie zu.

Kinder

Gerne servieren wir Ihren Kindern eine kleine Portion des gewählten Menüs oder auf Wunsch natürlich auch Speisen aus unserer Kinderkarte (auf Anfrage).

Weinkarte

Auf unserer Homepage www.niesen.ch finden Sie unsere Weinkarte. Die Reben unserer ausgezeichneten Weine gedeihen alle in Regionen, die vom Gipfel des Niesen aus zu sehen sind. Sie finden dabei einige auserlesene Schweizer Spezialitäten, welche wir sorgfältig für Sie ausgesucht haben. Wir beraten Sie gerne bei der Wahl des passenden Weines.

Dekoration

Das Grundgedeck unserer Tische besteht aus weissem Papiervlies mit bunten Servietten. Gerne dürfen Sie nach Absprache Ihre eigene Tischdekoration mitbringen.

Menükarte

Auf Wunsch erstellen wir für Sie und Ihre Gäste Ihre persönliche Menükarte. Bitte senden Sie uns dazu Ihr Firmen-Logo, ein digitales Foto usw..

Abendfahrten

Wir empfehlen Ihnen, mit Ihren Gästen an einer offiziellen Abendfahrt der Niesenbahn teilzunehmen. Bahnfahrt inklusive Abendessen ab 10 Personen CHF 71.– pro Person (zahlbar durch eine Person). Die Themenbuffets entnehmen Sie bitte unserem Prospekt. Aus organisatorischen Gründen werden an diesen Abenden nur die geplanten Buffets angeboten. Bei den Abendfahrten sind Hunde im Berghaus sowie im Hotel nicht erlaubt.

Extrafahrten

Ab 40 Personen fährt unsere Bahn nebst den öffentlichen Abendanlässen extra für Sie und Ihre Gäste auf den Niesen. Pauschalpreis bis 40 Personen für Hin- und Rückfahrt CHF 1'080.–. Jede weitere Person CHF 27.–. Im Berghaus verwöhnen wir Sie mit einem feinen Abendessen aus unseren Menüvorschlägen ab CHF 39.– pro Person oder mit einem unserer Themenbuffets für CHF 48.– pro Person. Gerne stellen wir für Sie auch ein Menü individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

Bahnzeiten/Menüauswahl

Bitte teilen Sie uns die genauen Bahnzeiten, Ihr zeitliches Programm sowie Ihre Menü- und Getränkewahl bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass mit.

Allergiker

Ist in Ihrer Gruppe eine Person dabei, die bestimmte Nahrungsmittel nicht verträgt? Bitte informieren Sie uns bei Ihrer Reservation. Wir gehen gerne auf Gluten-, Laktose- und andere Intoleranzen ein und bieten Ihnen «gluschtige» Alternativen.

Gehbehinderte Gäste

Die Niesenbahn, das Berghaus Niesen Kulm (Ausnahme Hotelzimmer) sowie das WC in der Talstation in Mülenen sind mit Rollator und eingeschränkt mit Rollstuhl zugänglich. Mehr Infos unter niesen.ch oder rufen Sie uns an!

Personenzahl

Bitte geben Sie uns bis drei Tage vor dem Anlass Änderungen der Personenzahl bekannt. Für spätere Abmeldungen müssen wir Ihnen die bestellte Anzahl Menüs in Rechnung stellen.

Rechnung

Sie können den Anlass bar oder mit Kreditkarte vor Ort bei der Bahn und im Restaurant bezahlen. Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch den Gesamtanlass Bahn und Restaurant in Rechnung.

Annulationsbedingungen

Bis 30 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
29–10 Tage vor dem Anlass	50 % vom bestellten Essen
9– 0 Tage vor dem Anlass	100 % vom bestellten Essen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch auf dem Niesen!

Ihr Niesenteam

Frühstücksbuffets

für Gruppen ab 10 Personen – Saison 2019

Wichtige Info zum Gruppenpreis

Um den günstigsten Preis Ihres geplanten Frühstücks auszurechnen, gibt es zwei verschiedene Varianten. Dazu benötigen Sie von Ihrer Gruppe die genaue Anzahl an Halbtax-Abos und GA's. Beim Zusammenstellen der günstigsten Variante sind wir Ihnen gerne behilflich.

Weekendbrunch

Von Müesli bis Röstli finden Sie alles auf unserem reichhaltigen Brunchbuffet.

Jeden Samstag und Sonntag vom 11. Mai bis 10. November 2019 sowie an allen offiziellen Feiertagen von 8.30 bis 11.30 Uhr.

Variante 1

Weekendbrunchpauschale
inkl. Bahn und Brunch

Erwachsene mit Normaltarif	CHF 71.—
Erwachsene mit ½-Tax-Abo und GA	CHF 61.—
Kinder von 6–16 Jahren	CHF 32.50

Variante 2

Gruppentarif Bahn und Brunch
separat zusammengezählt

Hin- und Rückfahrt mit dem Gruppenpreis:	
Erwachsene mit Normaltarif	CHF 47.20
Erwachsene mit ½-Tax-Abo und GA	CHF 23.60
Kinder von 6–16 Jahren	CHF 23.60
Weekendbrunch:	
Erwachsene	CHF 34.—
Kinder von 6–16 Jahren	CHF 17.—

Bärgzmorge

Ausgiebiges Frühstücksbuffet «à discrétion» von Montag bis Freitag

(Ausnahme an Feiertagen = Brunchbuffet analog Weekendbrunch) von 8.30 bis 11.00 Uhr

Variante 1

Frühaufsteher-Bärgzmorge inkl. Bahnfahrt
und Buffet, gültig auf den ersten drei
Bahnfahrten 8.00, 8.30 und 9.00 Uhr ab Mülönen.

Erwachsene mit Normaltarif, ½-Tax-Abo und GA	CHF 55.—
Kinder von 6–16 Jahre	CHF 29.50

Variante 2

Gruppentarif Bahn und Bärgzmorge
separat zusammengezählt

Hin- und Rückfahrt mit dem Gruppenpreis:	
Erwachsene mit Normaltarif	CHF 47.20
Erwachsene mit ½-Tax-Abo und GA	CHF 23.60
Kinder von 6–16 Jahren	CHF 23.60
Bärgzmorge:	
Erwachsene	CHF 27.—
Kinder von 6–16 Jahren	CHF 14.—

Preise in CHF, inkl. MWST

Wichtig: Kinder mit der Junior- und Enkelkarte der SBB fahren gratis mit der Niesenbahn.

Kinder unter 6 Jahren sind gratis mit der Bahn und bezahlen im Berghaus die bestellten Produkte.

Für Allergiker (ohne Voranmeldung)

- Brot und Flocken glutenfrei
- Joghurt, Milch laktosefrei
- Pflanzliche Margarine



Niesen Apéro / Z'Vieri

auf Vorbestellung – Saison 2019

Felsenmümpfeli	Dörrzwetschge mit Speck im Ofen ausgebacken (3 Stück pro Portion)	5.-- / Portion
Käse-Zwiebelkuchen 	in Häppchen geschnitten	10.00 / Portion
Gemüse-Tatar-Schnittli 	mit Kräutermayonnaise	2.-- / Stück
Frutigtaler Tofu 	auf Gemüseheu	2.50 / pro Löffel
Tomaten-Mozzarella-Spiessli 	2 Stück	2.50 / Portion
Kräuter Crostini 		2.50 / Stück
Schinkenschnecken		2.-- / Stück
Crêpe-Röllchen (2 Stück)	gefüllt mit Frischkäse und Trockenfleisch	2.50 / Stück
Hobelkäseteller (60 g) 	mit Brot	9.50 / Portion
Z'Vieriplättli	Rohschinken, Trockenfleisch und Hobelkäse (100 g pro Portion) mit Brot und Zopf	21.50 / Portion

Preise in CHF, inkl. MWST

 vegetarisch

 vegan

Wir verarbeiten soweit möglich nur Fleisch aus tiergerechter Haltung.
Rinds-, Kalbs-, Schweine- und Geflügelfleisch aus der Schweiz.

Niesenkette


Gruppenmenüs ab 15 Personen – Saison 2019

Bei grösserer Anzahl Personen ist ein Menü vom Buffet möglich.

Die Menüs können mit weiteren Gängen gegen Aufpreis erweitert werden.

Vorspeisen	<ul style="list-style-type: none"> – Tagessuppe – Grüner Salat – Gemischter Salat (plus CHF 3.–) 	
Bitte wählen Sie für die ganze Gruppe eine Vorspeise aus		
Steischlaghore 2321 m	Hausbratwurst (Schweinsbratwurst mit Mostbröckli) Zwiebelsauce und Rösti	29.--
Hohniesen 2454 m	Fleischvögel ca. 180 g (Rindfleisch mit Speck und Schweinsbrätfüllung) Kartoffelstock und Saisongemüse	33.--
Gsür 2708 m 	Älpler Makkronen mit Apfelmus	28.--
Mägisserhore 2347 m 	Steinpilzrisotto Tagesgemüse	33.--
Wyssi Flueh 2354 m	Kalbsgeschnetzeltes mit Eierschwämmchensauce Edelweisseigwaren	38.--
Niesen Kulm 2362 m	Rindsentrecôte mit grüner Pfeffersauce Röstikroketten und Tagesgemüse	48.--
Drunengalm 2408 m	Schweinshalsbraten gefüllt mit Zwetschgen Kartoffelstock und Tagesgemüse	36.--
Albristhorn 2762 m	Pouletbrust gefüllt mit Dörrfrüchten Weissweinrisotto	34.--
Laveygrat 2248 m	Suure Mocke (hausgebeizt) Kartoffelgratin und Tagesgemüse	39.--

 vegetarisch

 vegan

Preise in CHF, inkl. MWST

Niesenkette – Gruppenmenüs ab 15 Personen – Saison 2019

Desserts

- Brönnti Crème
- Warme Beeren mit Vanilleglace
- Caramelköppli
- Dunkles Schoggimousse
- Coupe Dänemark
- Apfelküechli mit Vanillesauce
- Fruchtsalat

Bitte wählen Sie ein Dessert für die ganze Gruppe aus!

Bitte bestellen Sie für Ihre Gruppe maximal ein Fleisch- und ein Vegimenü – wir bereiten die aufgeführten Menüs extra für Sie zu. Menüs für Allergiker im Voraus anmelden.

Weitere Menüs können aus dem à la carte Angebot zusammengestellt werden. Wir beraten Sie gerne.

















Wir berücksichtigen Lieferanten aus der Umgebung und verarbeiten Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

Bitte beachten Sie: Bestellte Menüs werden in Rechnung gestellt. Bitte mindestens drei Tage vor dem Anlass die genaue Anzahl Teilnehmer mitteilen. Besten Dank.

Themen-Buffets «à discrétion»

Für Gruppen ab 40 Personen – Saison 2019

Wichtig: nur bei Extrafahrten am Abend erhältlich

Niesen Buffet	<ul style="list-style-type: none"> - Reichhaltiges Salatbuffet  - Saisonale Suppe  - In Bergthymian gekochter Beinschinken mit Kartoffelsalat - Mit Trockenfleisch und Käse gefüllte Pouletbrust im Maismantel - Rindsragout mit Habichtpilzen aromatisiert - Risotto mit Gerste, Buchweizen & Nüssen  - Frutigtaler Tofu  - Kartoffelstock, Spätzle und saisonales Gemüse  	48.--
Fondue Rustique Fleischfondue in Bouillon	<ul style="list-style-type: none"> - Reichhaltiges Salatbuffet  - In Würfel geschnittenes Poulet-, Schweins- und Rindfleisch - Fünf hausgemachte Saucen von fruchtig bis pikant  - Butterreis und Pommes Frites  - Vegi-Ecke: Gemüse und Frutigtaler Tofu  	48.--
Buntes Röschti-Festival	<ul style="list-style-type: none"> - Reichhaltiges Salatbuffet  - Pfannenfrisch zubereitete Käse- und Gemüseröschti  - Rindsgeschnetzeltes, Bratwurstschneegg mit Zwiebelsauce, Kalbsleber, Spiegeleier - Fruchtsalat, Vanilleglacé, Meringue, Niidle 	48.--
Grillbuffet auf dem Niesen	<ul style="list-style-type: none"> - Reichhaltiges Salatbuffet  - Schweinssteak, Pouletbrust, Lachstranche im Buchenholz - Grillgemüse, frittierte Kartoffelschnitze mit Sauerrahmsauce, Knoblauch-Kräuterbrot  - Gegrillter Frutigtaler Tofu und Dinkelburger  	48.--
Schwyzer Pasta – basta	<ul style="list-style-type: none"> - Reichhaltiges Salatbuffet  - Schweizer Frisch-, Spezial- und gefüllte Teigwaren (mit Fleisch) - Feine Saucen zur Auswahl mit Fleisch, Gemüse , Alpenkräuter-Pesto , Pilz-Rahm- und Tomatensauce  - Gebrannte Crème, frischer Fruchtsalat, Meringue mit Niidle, Glacé und Mousse 	48.--

Preise in CHF, inkl. MWST

 vegetarisch

 vegan

Wir berücksichtigen Lieferanten aus der Umgebung und verarbeiten Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

NIESEN

Dessertbuffet

Für Gruppen ab 15 Personen – Saison 2019

Schoggimousse	braunes Schoggimousse	pro Person
		15.--
Fruchtmousse	Fruchtauswahl saisonal	
Caramelflan		
Apfelküchlein	mit Vanillesauce	
gebrannte Creme		
1 Sorte Sorbet 	kann von Ihnen ausgewählt werden, sonst nach Vorrat und Saison	
1 Sorte Rahmglacé		
Fruchtsalat	frische, saisonale Früchte	
Meringue		
Fruchtkuchen	diverse Fruchtkuchen-Stückli zusammengestellt	
Weitere Auswahl auf Vorbestellung möglich		pro Person
Vacherin-Torte		7.50
Schoggi-Torte		6.50
Kirschtorte		6.50
Quarktorte		6.50
Cremeschnitte	am Meter möglich	5.--
Gedeckzuschlag	Dessert wird von Gästen mitgebracht	2.50

Preise in CHF, inkl. MWST

Dessertbuffet

Auf Wunsch oder als Ergänzung können Sie aus unserem à la carte Angebot ein Dessertbuffet zusammenstellen.

 vegan