

«Ufe Niese cho gniesse!»

Seit 113 Jahren gibt es die Niesenbahn und am **Samstag, 15. Juli 2023** feiern wir den 113ten Geburtstag! Seit 1910 gilt: «Ein Berg, eine Bahn, eine Beiz!». Wobei das stattliche Berghaus Niesen 50 Jahre VOR der Bahn gebaut wurde, nämlich 1856. Wer würde heute ein Gipfelrestaurant ohne Zubringerbahn bauen?

Im Namen des Leitungsteams und unserer rund 80 engagierten Mitgastgeber/-innen heisse ich Sie im Berghaus Niesen herzlich willkommen! Die 114te Niesensaison dauert bis am 12. November. «Verlängern» ist auch dieses Jahr keine Option, da wir im Winter Antrieb und Steuerung der ersten Sektion erneuern werden. In der zweiten Sektion erfolgten diese Arbeiten im Winter 2022/23.

Foto: Gegenrad-Transport am 19. November 2022.

Mehr Infos und Fotos: niesen.ch/umbau



Bezahlen am «Cash-Point»

Auch im Berghaus Niesen ist es möglich, rasch und bequem am «Cash-Point» zu bezahlen. Damit können Wartezeiten reduziert werden und – noch wichtiger – so können die Gäste am Tisch grosszügig eingeladen werden, indem man/frau diskret bezahlt! – Der «Cash-Point» befindet sich im Berghaus **beim Kassa-Buffer** oder im Kiosk. Merken Sie sich Ihre Tischnummer!

Bestellen und bezahlen bei den Mitarbeitenden mit «gelbem Band»

Im Berghaus Niesen bieten wir ausschliesslich bediente Plätze an. Selbstbedienung ist nur im Kiosk möglich. Darum haben unsere Mitarbeitenden unterschiedliche Rollen: «Service mit Inkasso» und «Läufer/innen». Damit verständlich ist, bei wem bezahlt und bestellt werden kann, arbeiten die Mitarbeitenden, bei welchen bestellt und bezahlt werden kann, mit gelben Bändern.

«Gut und bewährt»



PALE ALE | 5% VOL. | 33 CL
UNFILTRIERTES, NICHT PASTEURISIERTES BIER
ZUTATEN: WASSER, #FAZ, HOPFEN & HEFE
BITTE KÖNIG, ST. THENO & SUNDEL LAGER
HANDELSBRÄU VON FRUTIGBIER.CH, 3714 FRUTIGEN

3714
FRUTIGBIER

Seit 2020 braut die lokale Brauerei «3714 Frutigbier» aus Frutigen für die Niesenbahn ein eigenes «**Niesen-Bier**». Unser Bier hat 5.2% Alkohol und ist in 33 CL-Glasflaschen mit dem unverkennbaren Nostalgie-Sujet als Etikette erhältlich. Auch **im Kiosk als Geschenk**, zum Beispiel im Sixpack.



Zusammen mit den Kaffeeröstern aus dem Engstligental haben wir eine **exklusive Kaffeemischung** entwickelt. Sie beinhaltet ausschliesslich fair gehandelte Arabica-Kaffeebohnen der Bauern Luis Pascoal und Familie aus Patrocinio, Brasilien, auf ca. 1'100 m ü. M. sowie der Bauern der Kooperative Agro Industrial Sonomoro in Pangoa, Peru, auf ca. 900 bis 2'000! Meter über Meer. Der **Niesen-Kaffee** ist als Geschenk oder für zu Hause im Kiosk erhältlich.

Gemeinsam gegen Verschwendung

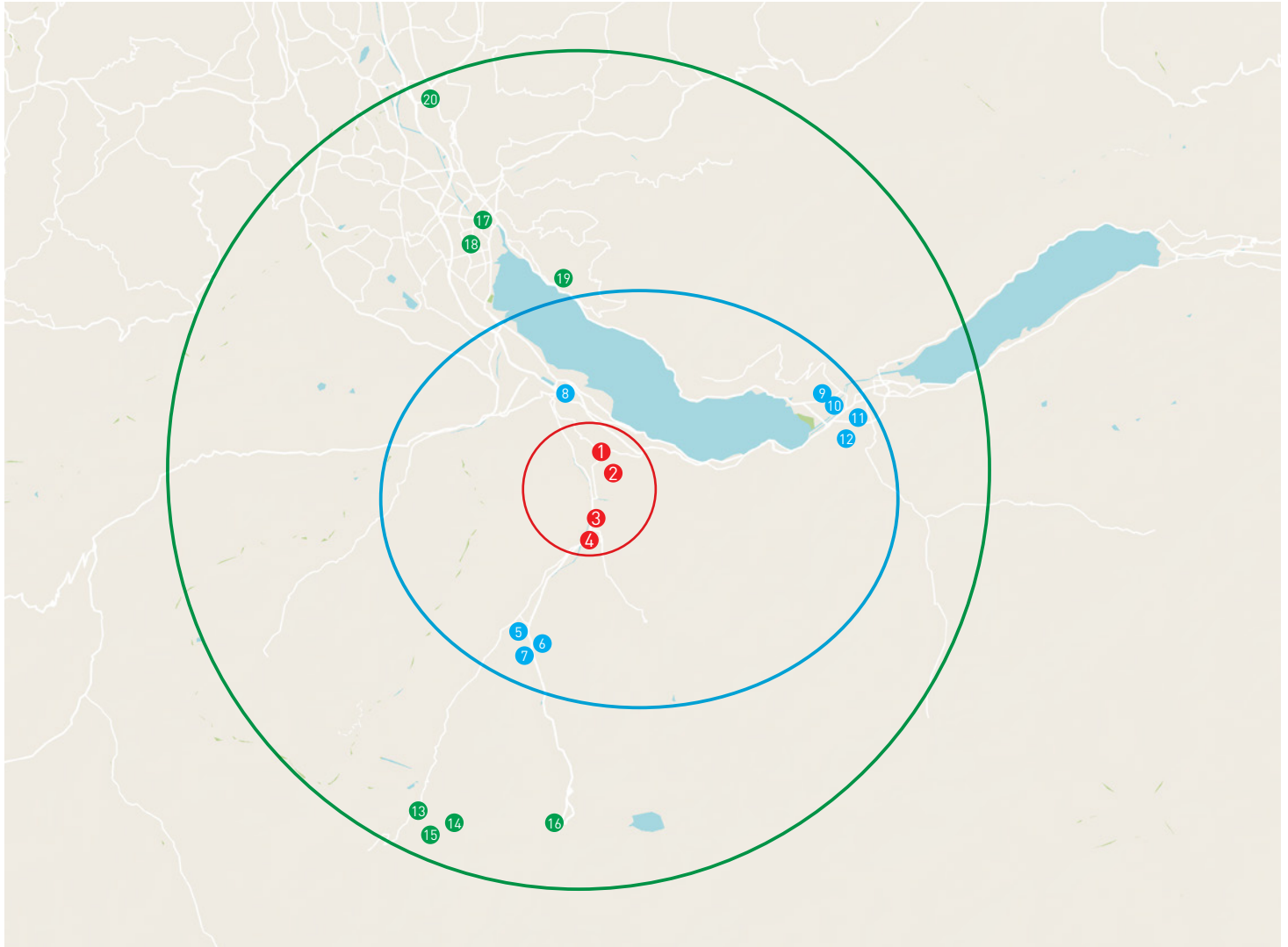
Seit 2020 **analysieren** wir mit «KITRO Geräten» den **Lebensmittelabfall** aus dem Restaurant und aus der Küche. Im Jahr 2022 resultierte 1'698 kg vermeidbarer Lebensmittel-Abfall im Wert von CHF 12'238. Die Top Drei-Plätze belegen Pommes frites (161 kg), Kartoffelstock (54 kg) und Rührei (26 kg). Aufgrund der Ergebnisse werden weitere Massnahmen zur Abfall-Reduktion abgeleitet. Übrigens: Die frischen Rüstabfälle kompostieren wir bei der Talstation in einer

wormup.ch-Kompostieranlage.

Unser kostbares Wasser

Quellwasser gibt es entlang der ganzen Niesenkette bis auf ca. 1'800 Meter hinauf. Oberhalb hat es keine Quellen. Darum pumpen wir das hochwertige Trinkwasser von der Niesenalp auf 1'750 m auf Niesen Kulm in ein Reservoir auf 2'355 m ü. M. Im Berghaus bieten wir **wertvollstes Niesenwasser** an; mit oder ohne Kohlensäure. – Zum Wohl!

Ihre Gastgeber*innen: **Maria Hari**, Leiterin Gastronomie, **Erika Schneiter** und **Massimo Formicola**, Stv. Leiter*in Gästebereich, **Maja Rigler**, Küchenchefin, **Silvio Zurbriggen**, Stv. Küchenchef sowie das ganze Berghausteam in der Küche, im Service und auf der Etage.
Urs Wohler, Geschäftsführer NIESENBAHN AG, Sommer 2023



Lokaler Bezug

Aeschi bei Spiez

- 1 Bäckerei Konditorei Graber
- 2 Metzgerei Lengacher

Reichenbach im Kandertal

- 3 Metzgerei Martins
- 4 Bäckerei Rubin

Regionaler Bezug

Frutigen

- 5 Frutigbier
- 6 Puralpina
- 7 Trachsel Getränke

Spiez

- 8 Konditorei Felder

Unterseen

- 9 Gourmador
- 10 Michel Comestibles

Interlaken

- 11 Rugenbräu
- 12 H&R Gastro

Überregionaler Bezug

Adelboden

- 13 Gebrüder Hari
- 14 Bäckerei Michel
- 15 Metzgerei Toni Germann

Kandersteg

- 16 Sennerei Kandersteg

Thun

- 17 Comestibles- & Gourmet-Service
- 18 Fritz Gertsch

Oberhofen

- 19 Rebbaugenossenschaft

Kiesen

- 20 Riem, Daepf & Co.

Die Niesenbahn AG kauft lokal & regional ein.
Mehr Informationen unter niesen.ch/lieferanten




N

NIESEN À LA CARTE

11.30 BIS 16.30 UHR

Zum Zvieri: Niesenbahnplatte (220 g) 26.00
Rohschinken, Hobelfleisch und Hauswurst
Hobel- und Bergkäse mit Brot und Butter
Aus einheimischer Produktion:
Metzgerei Martins in Reichenbach
Käse von der Niesenalp

Salate




Gemischter Salat  9.90
Blattsalat  8.90
Salatteller mit Frischkäse-Canapé  19.90
Wurst-Käsesalat garniert 20.80
„Niesensalat“ 20.80
Salate, Trockenfleisch, Bergkäsewürfel, Champignons in Öl eingelegt
„Wandersalat“ 22.80
Salate mit Pouletwürfeli und Tatarensauce

Niesen-Suppen

Kleine Portion

Bärghuus-Suppe  9.00 12.00
Klare Suppe mit Einlage  6.90 9.90

Berg-Gerichte

Hausbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti 21.30
(Schweinsbratwurst mit Mostbröckli-Anteil)
Sennen-Rösti mit Käse überbacken und Tagesgemüse  20.00
Risotto (saisonal)  20.50
Spätzle-Gemüse Pfanne mit Raclettekäse überbacken  19.80
Gehacktes (Rindfleisch) mit Hörnli, Apfelmus 19.80

NIESEN À LA CARTE

11.30 BIS 16.30 UHR

 = Vegetarische Gerichte

NIESEN SPEZIAL

11.30 BIS 16.30 UHR

Niesensteak vom Schweizer Rind (200 g) 43.00
Entrecôte mit grüner Pfeffersauce
Röstigaletten und Tagesgemüse

Kleine Portion

Immer fein – unser Kalbgeschnetzeltes 29.00 35.00
Kalbgeschnetzeltes mit Senfrahmsauce
Rösti

Einzigartig gut – Cordon Bleu 35.00
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Käse und Schinken
Pommes Frites

Kleine Portion

Suure Mocke in Hausbeize 23.80 29.80
Sauerbraten vom Rind
Kartoffelstock
Tagesgemüse

Kleine Portion

Einmalig urchig 18.50 20.50
Äpler Magronen 
mit Apfelmus

Niesenschnitte spezial
Käseschnitte mit Vorderschinken (Schwein) 19.80

Käseschnitte natur  17.80

 = Vegetarische Gerichte

NIESEN KINDER / FAMILIE

11.30 BIS 16.30 UHR

Kinderteller „Niese-Dörfli“

Kulmi 13.00
Wienerli
Pommes Frites

Murmeli 13.00
Panierte frittierte Pouletstückli
Pommes Frites

Füchsli 13.00
Gehacktes mit Hörnli
Apfelmus

Schärmlli 10.00 7.00
Portion Pommes Frites / kleine Portion 

Familienhit „Niese-Dörfli“

Angebot, speziell für unsere Niese-Dörfli-Besucher, serviert in einer grossen Schüssel zum „selber schöpfen“. Berechnung: 2 Erwachsene, 2 Kinder

Dohlennest Pauschal 49.00
Älpler Magronen mit Apfelmus 

Adlerhorst Pauschal 57.00
Pouletflügeli mit Pommes Frites, gemischter Blattsalat

Mühle Pauschal 57.00
Gehacktes (Rindfleisch) mit Hörnli & Apfelmus

Dessert „Niese-Dörfli“

„Mühlstein“ 22.00
6 Stück Brownies mit 4 Kugeln Vanilleglacé

„Fay & Finn“ 7.50
Stracciatellaglacé mit Chocosauce, Rahm, Smarties

 = Vegetarische Gerichte

NIESEN ZWISCHENDURCH



08.15 / 11.30 BIS 21.30 UHR

Süßes von unserem Kuchenbüffet

Bitte beachten Sie unser aktuelles Tagesangebot in der Vitrine

| | | |
|----------------------------------|--|------|
| Nussgipfel | | 4.00 |
| Apfel-, Aprikose-, Zwetschkuchen | | 5.90 |
| Rahmzuschlag | | 1.60 |

Zum Schnause im Schüsseli

| | | |
|--|------|------|
| Bergkäse  – Würfeli von der Niesenalp | 70 g | 7.00 |
| Hauswurst - Redli aus der Metzgerei Martins | 70 g | 7.00 |
| In Öl Eingelegtes  (nach Angebot) | 70 g | 7.00 |

Zum Zvieri: Niesenbahnplatte (220 g) 26.00

Rohschinken, Hobelfleisch und Hauswurst
Hobel- und Bergkäse mit Brot und Butter
Aus einheimischer Produktion:
Metzgerei Martins in Reichenbach
Käse von der Niesenalp



Sandwiches & Suppen

| | | |
|--|--|-------|
| Käsesandwich  | | 8.50 |
| Salamisandwich | | 8.50 |
| Trockenfleischsandwich | | 10.80 |

Kleine Portion

| | | |
|---|------|-------|
| Bärghuus-Suppe  | 9.00 | 12.00 |
| Klare Suppe mit Einlage  | 6.90 | 9.90 |

Heisses zwischendurch

| | | |
|---|------|-------|
| Äpler Magronen mit Apfelmus  | | 20.50 |
| Gehacktes (Rindfleisch) mit Hörnli, Apfelmus | | 19.80 |
| Schärmlli  (Portion Pommes Frites) | 7.00 | 10.00 |

NIESEN ZWISCHENDURCH

08.15 / 11.30 BIS 21.30 UHR

 = Vegetarische Gerichte

NIESEN DESSERTS

Desserts

| | | |
|--|-------|-------|
| Niesendessert „allerlei Süsses“ | | 12.50 |
| Brönnti Creme | | 9.80 |
| Schoggisouffle mit Caramelglacé | | 11.90 |
| Meringue mit Nidle / kleine Portion | 8.90 | 6.90 |
| Meringue mit Vanilleglacé und Nidle / kleine Portion | 10.90 | 8.90 |
| Frischer Fruchtsalat mit Nidle | | 9.50 |
| Familiendessert „Mühlstein“ | | 22.00 |
| 6 Stück Brownies mit 4 Kugeln Vanilleglacé | | |

Glacé / Coupes

| | | |
|--|--|-------|
| Coupe Pyramide (Eiscafé) | | 10.90 |
| Coupe Hegere (Vanilleglacé mit Chocosauce) | | 10.90 |
| Coupe Galerie (Vanille-, Caféglacé mit Rahmlikör) | | 10.90 |
| Coupe Sonnenaufgang (Caramel-, Vanilleglacé) | | 10.90 |
| Coupe Sonnenuntergang (Caramel-, Stracciatellaglacé) | | 10.90 |
| Coupe Dörfli (Vanille-, Chocolat- und Erdbeerglacé) | | 10.90 |
| Mocca flambé | | 8.50 |
| „Finn & Fay“ | | 7.50 |
| Stracciatellaglacé mit Chocosauce, Rahm, Smarties | | |

Kugel Glacé & Sorbet

Pro Kugel

| | | |
|---|--|------|
| Glacearoma: Vanille, Caramel, Café, Erdbeer, Stracciatella, Chocolat | | 3.50 |
| Sorbetaroma: Zitrone, Aprikose, Zwetschge | | 3.50 |
| Portion Rahm | | 1.60 |

Sorbets mit Alkohol

| | | |
|---------------------------------------|----------------------|-------|
| Sorbet Aprikose mit Abricotine | 1 Kugel mit Alkohol | 7.80 |
| Sorbet Zitrone mit Vodka | 2 Kugeln mit Alkohol | 10.80 |
| Sorbet Zwetschge mit Zwetschgenwasser | | |

Für den „Gluscht“

| | | |
|---|--|------|
| Kaffee / Espresso mit Niesen-Törtli (Praline) | | 8.10 |
| Kaffee / Espresso mit Tagesdessert | | 9.10 |
| Vanilleglacé im Kaffee oder Espresso | | 7.10 |

NIESEN DESSERTS
