



Ufe Niese cho
gniessse!
Die Schweizer
Pyramide am
Thunersee

N

Gruppenreservierungen

Geschätzte Gästin, geschätzter 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. 40 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 Website www.niesen.ch finden Sie unsere Weinkarte. Die Reben unserer ausgezeichneten Weine gedeihen fast 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 78.– 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 30.50 pro Person oder mit einem unserer Themenbuffets für CHF 50.– 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/barrierefrei 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 für den Gesamtanlass inklusive Bahn und Restaurant am Ende eine Rechnung zu.

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 Sie auf dem Niesen begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihr Niesen-Team

Frühstücksbuffets

für Gruppen ab 10 Personen – Saison 2024

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.

Mit Niesen-Kaffee

Niesen-Brunch

Von Müesli bis Rösti finden Sie alles auf unserem reichhaltigen Brunchbuffet.
Jeden Tag (Montag bis Sonntag) während der Saison vom 27. April - 10. November 2024.

Variante 1

Niesen-Brunch Pauschale inkl. Bahn und Brunch

Erwachsene mit Normaltarif	CHF 74.-
Erwachsene mit ½-Tax-Abo und GA	CHF 64.-
Kinder von 6–16 Jahren	CHF 34.-

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

Niesen-Brunch:

Erwachsene	CHF 37.-
Kinder von 6–16 Jahren	CHF 18.50

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 effektiv bestellten Produkte.

Für Allergiker (ohne Voranmeldung)

- Brot und Flocken glutenfrei
- Laktosefreies Joghurt, und pflanzliche Milch
- Pflanzliche Margarine
- Zuckerfreie Früchte- und Gemüsesmoothies
- Früchte

Auf Voranmeldung bieten wir den Niesen-Brunch auch für vegane Gäste an.

Niesen Apéro / Z'Vieri

auf Vorbestellung – Saison 2024

Felsenmümpfeli	Dörrzwetschge mit Speck im Ofen ausgebacken (3 Stück pro Portion)	5.50 / Portion
Tomaten-Niesenbergkäse-Spiessli 	2 Stück pro Portion	4.- / Portion
Frutigtaler Tofu - Spiessli 	2 Stück pro Portion	4.- / Portion
Kräuter Crostini mit Gemüse 	3 Stück pro Portion	5.- / Portion
Schinkenschnecken	3 Stück pro Portion	5.- / Portion
Crêpe-Röllchen	gefüllt mit Frischkäse und Trockenfleisch (2 Stück pro Portion)	4.- / Portion
Chäschüechli 	3 Stück pro Portion	6.- / Portion
Hobelkäseteller (60 g) 	mit Brot	12.- / Portion
Niesenbahnplatte (220 g)	Rohschinken, Hobelfleisch und Hauswurst Hobel- und Bergkäse von der Niesenalp mit Brot und Zopf	29.- / Platte

Preise in CHF, inkl. MWST

 vegetarisch vegan

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

NIESEN

Niesenkette

Gruppenmenüs ab 15 Personen – Saison 2024

Bei grösserer Anzahl Personen ist ein Menü vom Buffet möglich.

Die Menüs können mit weiteren Gängen gegen Aufpreis erweitert werden.

Vorspeisen	– 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 Röstli	33.-
Gsür 2708 m 	Äpller Makkronen mit Apfelmus	31.-
Mägisserhore 2347 m 	Cremiges Safranrisotto mit Gemüse	31.-
Wyssi Flueh 2354 m	Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce, Spätzle und Gemüse	44.-
Niesen Kulm 2362 m	Rindsentrecôte mit grüner Pfeffersauce Röstigaletten und Gemüse	51.-
Albristhorn 2762 m	Pouletbrust gefüllt mit Dörrfrüchten Butternudeln und Gemüse	39.-
Laveygrat 2248 m	Suure Mocke (hausgebeizt) Kartoffelstock und Gemüse	45.-

 vegetarisch

Auf Anfrage bereiten wir Ihnen
gerne auch vegane Gerichte zu

Preise in CHF, inkl. MWST

Desserts	– Warme Beeren mit Vanilleglace – Dunkles Schoggimousse – Coupe Dänemark – Apfelküechli mit Vanillesauce – Fruchtsalat mit Rahm
-----------------	---

Bitte wählen Sie ein Dessert für die ganze Gruppe aus!

Niesenkette – Gruppenmenüs ab 15 Personen – Saison 2024

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 2024

Wichtig: Nur bei Extrafahrten am Abend erhältlich

Niesen-Buffer	Reichhaltiges Salatbuffet  Saisonale Suppe  Beinschinken mit Kartoffelsalat Mit Trockenfleisch und Käse gefüllte Pouletbrust Gespickter Rindsbraten mit Thymiansauce, Pilzrisotto Risotto mit Gerste, Buchweizen & Nüssen  Frutigtaler Tofu  Kartoffelstock, Spätzle und saisonales Gemüse 	55.–
Fondue Rustique Fleischfondue in Bouillon	Reichhaltiges Salatbuffet  Würfel geschnittenes Poulet-, Schweins- und Rindfleisch Fünf hausgemachte Saucen von fruchtig bis pikant  Butterreis und Pommes Frites  Vegi-Ecke: Gemüse und Frutigtaler Tofu 	55.–
Schwyzer Pasta – basta	Reichhaltiges Salatbuffet  Schweizer Frisch-, Spezial- und gefüllte Teigwaren (mit Fleisch) Feine Saucen zur Auswahl mit Fleisch, Gemüse  , Alpenkräuter-Pesto  , Pilz-Rahm- und Tomatensauce  Frischer Fruchtsalat, Meringue mit Nüdle, Glacé und Mousse	50.–

Preise in CHF, inkl. MWST

 vegetarisch vegan

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

Dessertbuffet

Für Gruppen ab 15 Personen – Saison 2024

Braunes Schoggimousse	pro Person 16.–
------------------------------	--------------------

In Rotwein marinierte Früchte mit Rahm

1 Sorte Sorbet 🌱	kann von Ihnen ausgewählt werden, sonst nach Vorrat und Saison
1 Sorte Rahmglacé	

Fruchtsalat 🌱	frische, saisonale Früchte
----------------------	----------------------------

Meringue mit Rahm

Tartelette mit Cafécreme

Weitere Auswahl auf Vorbestellung möglich	pro Person
--	------------

Vacherin-Torte	7.50
-----------------------	------

Schoggi-Torte	7.50
----------------------	------

Kirschtorte	7.50
--------------------	------

Quarktorte	7.50
-------------------	------

Cremeschnitte	am Meter möglich	7.50
----------------------	------------------	------

Gedeckzuschlag	Dessert wird von den 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