

MIESEN



Réservations de groupe

Chère invitée, cher invité

Merci de votre intérêt pour la Niesenbahn AG. Nous nous réjouissons de pouvoir vous accueillir, vous et vos invités, à lauberge de montagne Niesen Kulm.

Laissez-vous gâter par des spécialités culinaires, principalement à base de produits régionaux et de vins sélectionnés, ainsi que par notre service. La vue fantastique sur notre panorama alpin et la force mystique du Niesen feront de votre séjour une expérience inoubliable.

Afin que tout se déroule comme vous le souhaitez, nous attirons votre attention sur différents points importants lors de la planification de votre événement.

Réservation et contact

Par téléphone au 033 676 77 11 ou par e-mail info@niesen.ch.

Nous nous tenons volontiers à votre disposition pour la planification et l>organisation de votre événement. Afin que nous puissions consacrer suffisamment de temps au conseil et à vos souhaits particuliers, veuillez prendre rendez-vous avec nous

Voyages en train

Vous trouverez l>horaire détaillé du Niesenbahn dans le prospectus ci-joint. A partir de 10 personnes, vous bénéficiez d'une réduction de 20 % sur le tarif normal et chaque 10e personne voyage gratuitement (payable par une personne): CHF 51.20 par personne en tarif 1/1 et CHF 25.60 par personne en tarif ½ (abonnement ½, AG, enfants de 6 à 16 ans - gratuit avec la carte Junior des CFF).

Afin que tous les hôtes puissent monter en même temps (max. 40 pers. par trajet - pour les groupes plus importants, l>intervalle de temps est de 15 minutes par remontée), nous vous prions de vous présenter à la station inférieure à Mülenen 15 minutes avant le départ de la remontée.

Si votre groupe se déplace individuellement, il nous serait utile que vous nous fassiez parvenir à l'avance une liste des participants avec toutes les indications (nom, prénom, tarif 1/1 ou abonnement 1/2, AG).

Berghaus Niesen Kulm

En fonction de vos souhaits, des salles pouvant être séparées individuellement sont disponibles. Vous trouverez de plus amples informations sur les locaux dans notre documentation « Tage und Feiern » sur niesen.ch/tagenundfeiern.

Apéro

Vous trouverez une sélection de propositions sous Apéro Niesen. Si le temps le permet, nous vous servirons volontiers l>apéro sur notre terrasse ensoleillée avec un panorama unique.

Menu

Vous trouverez un choix varié de propositions sous « Chaîne des Neiges ». Les menus portent le nom des montagnes de la chaîne des lacs. Veuillez commander pour votre groupe au maximum un menu viande et un menu végétarien - nous préparons les menus mentionnés

spécialement pour vous.

Enfants

Nous servons volontiers à vos enfants une petite portion du menu choisi ou, bien sûr, des plats de notre carte enfants (sur demande).





Carte des vins

Sur notre site web www.niesen.ch, vous trouverez notre carte des vins. Les vignes de nos excellents vins poussent presque toutes dans des régions visibles depuis le sommet du Niesen. Vous y trouverez quelques spécialités suisses de choix que nous avons soigneusement sélectionnées pour vous. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller dans le choix du vin qui vous convient le mieux.

Décoration

Le couvert de base de nos tables se compose de papier blanc non tissé avec des serviettes de couleur. Vous pouvez volontiers apporter votre propre décoration de table, après accord préalable.

Carte de menu

Sur demande, nous réalisons pour vous et vos invités votre carte de menu personnelle. Pour ce faire, veuillez nous envoyer le logo de votre entreprise, une photo numérique, etc.

Voyages en soirée

Nous vous recommandons de participer avec vos invités à un trajet officiel en soirée du Niesenbahn. Voyage en train, dîner inclus, à partir de 10 personnes : 80 CHF par personne (payable par une personne). Pour les buffets à thème, veuillez consulter notre prospectus. Pour des raisons d'organisation, seuls les buffets prévus sont proposés ces soirs-là. Lors des trajets en soirée, les chiens ne sont pas autorisés dans le Berghaus ainsi que dans l'hôtel.

Courses spéciales

À partir de 40 personnes, notre train circule, en plus des soirées publiques, spécialement pour vous et vos invités sur le Niesen.

Prix forfaitaire jusqu'à 40 personnes pour l'allerretour CHF 1'080. Chaque personne supplémentaire CHF 29.-.

Au Berghaus, nous vous gâterons avec un délicieux dîner choisi parmi nos propositions de menus à partir de CHF 31.- par personne ou avec l'un de nos buffets à thème pour CHF 50.par personne. Nous nous ferons également un plaisir de composer pour vous un menu individuel selon vos désirs sur.

Horaires des pistes/choix des menus

Veuillez nous communiquer les horaires exacts des pistes, votre programme horaire ainsi que votre choix de menu et de boissons au plus tard 14 jours avant l'événement.

Personnes allergiques

Votre groupe comprend-il une personne qui ne supporte pas certains aliments? Veuillez nous en informer lors de votre réservation. Nous nous ferons un plaisir de prendre en compte les intolérances au gluten, au lactose et autres et de vous proposer des alternatives « délicieuses ».

Hôtes à mobilité réduite

Le téléphérique du Niesen, l'auberge de montagne Niesen Kulm (à l'exception des chambres d'hôtel) ainsi que les toilettes de la station aval à Mülenen sont accessibles avec un déambulateur et, de manière limitée, en fauteuil roulant. Plus d'informations sur niesen.ch/barrierefrei ou appelez-nous!

Nombre de personnes

Veuillez nous informer de toute modification du nombre de personnes au plus tard trois jours avant l'événement. Pour les annulations ultérieures, nous devrons vous facturer le nombre de menus commandés.

Facture

Vous pouvez payer la manifestation en espèces ou par carte de crédit sur place, à la piste et au restaurant.

Si vous le souhaitez, nous vous enverrons volontiers une facture pour l'ensemble de la manifestation, y compris la piste et le restaurant à la fin.

Conditions d'annulation

Jusqu'à 30 jours avant l'événement, aucun frais 29-10 jours avant l'evénement, 50 % du repas commandé sur

9- 0 jours avant l'événement, 100 % du repas commandé sur

Nous nous réjouissons de pouvoir vous accueillir au Niesen et de vous gâter sur le plan culinaire. Votre équipe du Niesen





Petit-déjeuner

pour les groupes à partir de 10 personnes - saison 2025

Info importante concernant le prix de groupe

Pour calculer le prix le plus avantageux du petit-déjeuner que vous avez prévu, il existe deux variantes différentes. Pour cela, vous avez besoin du nombre exact d'abonnements demi-tarif et de GA de votre groupe.

Nous vous aidons volontiers à composer la variante la plus avantageuse.

Avec le café Niesen

Niesen-Brunch

Un riche petit-déjeuner pour le brunch vous sera servi, vous y trouverez de tout, du muesli jusqu'aux röstis. Chaque jour à partir de 8.30h et jusqu'à 11.00 h.

Variante 1

Niesen-Brunch Forfait Adultes avec tarif normal CHF 77.y compris le train et le brunch Adultes avec abonnement ½ taxe/GA CHF 67.-Enfants de 6 à 16 ans CHF 36.50

Variante 2

Tarif de groupe train et brunch additionnés séparément

Aller-retour avec le prix de groupe:

Adultes avec tarif normal CHF 51.20 Adultes avec abonnement ½ taxe/GACHF 25.60 Enfants de 6 à 16 ans CHF 25.60

Niesen-Brunch:

CHF 39.-Adultes Enfants de 6 à 16 ans CHF 19.50

Prix en CHF, TVA incl. T.V.A.

Important: Les enfants titulaires de la carte Junior et Petits-enfants des CFF voyagent gratuitement avec le Niesenbahn.

Les enfants de moins de 6 ans voyagent gratuitement en train et paient à l'auberge de montagne les frais effectifs commandés.

Indications pour les personnes allergiques (sans préavis)

- Pain et flocons sans gluten
- Yaourt et lait sans lactose
- Margarine végétale
- Fruits sans sucre et smoothies de légumes
- Fruits

Brunch végétalien sur réservation





Niesen Apéro

sur réservation - saison 2025

Pruneau au lard	5.50 / portion
(3 par portion)	
2 pièces par portio	6 / portion
2 pièces par portion	5 / portion
trois sortes de légumes	6 / portion
2 pièces par portion	5 / portion
farcies de fromage frais et de viande séchée (2 pièces par portion)	5 / portion
3 pièces par portion	6 / portion
avec du pain	12 / portion
Jambon cru, jambon, viande séchée, saucis- se maison Rebibes et fromage de montagne avec pain et beurre	29 / plateau
	cuit au four (3 par portion) 2 pièces par portio 2 pièces par portion trois sortes de légumes 2 pièces par portion farcies de fromage frais et de viande séchée (2 pièces par portion) 3 pièces par portion avec du pain Jambon cru, jambon, viande séchée, saucisse maison Rebibes et fromage de montagne

Prix en CHF, TVA incl. T.V.A.

Dans la mesure du possible, nous ne travaillons qu'avec de la viande issue d'élevages respectueux des animaux.

Viande de bœuf, de veau, de porc et de volaille d'origine suisse.





Niesenkette

Menus de groupe à partir de 15 personnes - saison 2025

Si le nombre de personnes est plus important, il est possible d'opter pour un menu de type buffet.

Les menus peuvent être complétés par d'autres plats moyennant un supplément.

Vorspeisen	Soupe du jourSalade verte	
	– Salade mixte (plus CHF 3.–)	
	Veuillez choisir une entrée pour tout le groupe	
Steischlaghore 2321 m	Saucisse à rôtir maison (saucisse de porc avec Mostbröckli) Sauce aux oignons et rösti	33
Gsür 2708 m 𝒞	Macarons des Alpes avec compote de pommes	31
Mägisserhore 2347 m	Gnocchi de pommes de terre avec sauce à la crème aux herbes et légumes	
Wyssi Flueh 2354 m	Emincé de veau avec sauce à la crème aux champignons, Spätzle et légumes	
Niesen Kulm 2362 m	Médaillons de filet de porc enrobés de lard, sauce aux champignons, nouilles au beurre et légumes	
Albristhorn 2762 m	Poitrine de poulet farcie de fromage frais et d'épinards avec sauce au thym, riz et légumes	
Laveygrat 2248 m	«Suure Mocke» Rôti de boeuf avec purée de pommes de terre et légumes variés	
	Prix en CHF, TVA inc	cl. T.V.A.
Desserts	 Baies chaudes avec glace à la vanille Coupe pyramide (Café glacé) Coupe Dänemark Galettes de pommes avec sauce à la vanille et crème fraîche Salade de fruits à la crème chantilly, Brownie avec glace à la pistache et crème chantilly Veuillez choisir un dessert pour tout le groupe ! 	





Niesenkette - Menus de groupe à partir de 15 personnes - saison 2025

Veuillez commander pour votre groupe au maximum un menu viande et un menu végétarien - nous préparons les menus mentionnés spécialement pour vous. Les menus pour personnes allergiques doivent être annoncés à l'avance.

D'autres menus peuvent être composés à partir de l'offre à la carte. Nous vous conseillons volontiers.

Nous tenons compte des fournisseurs de la région et travaillons avec de la viande suisse. Les exceptions sont déclarées.

Veuillez noter : les menus commandés sont facturés. Veuillez communiquer le nombre exact de participants au moins trois jours avant l'événement. Merci beaucoup.





Thèmes-Buffets «à discrétion»

Pour les groupes à partir de 40 personnes - saison 2025

Important : disponible uniquement pour les courses spéciales du soir

Niesen-Buffet

- Riche buffet de salades &

55.-

- Soupe de saison 💞
- Les bœufs hachés de grand-mère (bœuf et porc)
- Poitrine de poulet farcie de viande séchée et de fromage avec sauce au thym

- Cubes de veau en sauce au cidre doux
- Gersotto crémeux au vin blanc et noix caramélisées 💞
- Ragoût de tofu de la vallée de Frutigen 💞
- Gâteau au fromage 💞
- Spätzle (pâtes) 💞
- Frites de patates douces 💞
- Légumes de saison 💞

Fondue Rustique Fondue à la viande

- Riche buffet de salades 💞

55.-

- A table, vous préparez vous-même les meilleures viandes de bœuf, de porc et de poulet, coupées en cubes dans
- un bouillon épicé
- Cinq sauces maison, du fruité au piquant, riz au beurre
- et frites croustillantes &
- Végétarien avec tofu Frutigtaler et légumes de saison 💞

Schwyzer Pasta – basta

- Riche buffet de salades

50.-

- Pâtes fraîches suisses, pâtes spéciales et pâtes farcies (avec viande)
- Sauces fines au choix avec viande, légumes &,
- Pesto aux herbes des Alpes €, Sauce aux champignons,

à la crème et à la tomate &

- Salade de fruits frais
- Meringue à la crème chantilly
- Glacé
- Mousse

Prix en CHF, TVA incl. T.V.A.

Nous tenons compte des fournisseurs de la région et transformons viande suisse. Les exceptions sont déclarées.





Dessertbuffet

Pour les groupes à partir de 15 personnes - saison 2025

Mousse au chocolat brun	par personne
	16-

Fruits marinés au vin rouge et à la crème chantilly

Meringue à la crème chantilly			
Salade de fruits ✓	fruits frais de saison		
1 arômes sorbet ₹ 1 arômes glaces	peut être choisi par vous, sinon en fonction des stocks et de la saison		

Tartelette à la crème de café

Autre choix possible sur co	mmande préalable	par personne
Tarte au vacherin		7.50
Gâteau au chocolat		7.50
Gâteau au kirsch		7.50
Gâteau au fromage blanc		7.50
Tarte à la crème	possible au mètre	7.50

Prix en CHF, TVA incl. T.V.A.

2.50

Dessertbuffet

Supplément pour le couvert

Sur demande ou en complément, vous pouvez composer un buffet de desserts à partir de notre offre à la carte.

Le dessert est apporté par les invités

