



Niesen -
die Schweizer
Pyramide **N**

“Ufe Niese cho gniesse!”

Der Geburtstag der Niesenbahn ist der 15. Juli 1910. Damals fuhren die ersten Gäste auf den Berg. Seit dann gilt: «Ein Berg, eine Bahn, eine Beiz!». Wobei das stattliche Berghaus Niesen 50 Jahre VOR der Bahn gebaut wurde, nämlich 1856!

Im Namen des Leitungsteams und unserer rund 80 engagierten Mitgastgeber/-innen, heissen wir Sie im Berghaus Niesen Kulm herzlich willkommen! Die 117. Niesensaison dauert bis am 8. November mit Aussicht auf Verlängerung bei schönem Herbstwetter.

Zur Gross-Investition von 4 Mio. Franken der letzten Jahre kann die Baugeschichte unter niesen.ch/umbau nachgelesen werden.

Unser Leiter Betrieb und Technik, Andreas Wiedmer, bietet «Technik-Führungen» an. Mehr dazu: niesen.ch/gschichtefahrte.



Foto: Endstation der Gegenradhälfte der 1. Sektion, 1947 – 2022 im Einsatz.

«Glaceneit» von TRANSfair

Wenn immer möglich kaufen wir regional ein. Deshalb haben wir unsere Glace von der sozialen Stiftung TRANSfair aus Thun. Seit über 25 Jahren bietet TRANSfair Menschen, die vorwiegend aus psychischen Gründen besonders herausgefordert sind, einen angepassten Arbeitsplatz und damit

eine geordnete Tagesstruktur sowie gesellschaftliche Integration. Dies passt zur **sozialen Nachhaltigkeit der Niesenbahn**. Darum haben wir «Glaceneit»-Glace zubereitet mit frischen Früchten, Zutaten aus der Region sowie ohne Konservierungs- und Farbstoffe im Angebot.

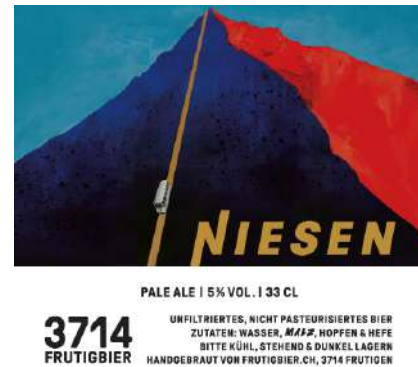


Mehr dazu unter trans-fair.ch



Niesenbier, ein richtiger «Local»

Seit 2020 braut die lokale Craftbier-Brauerei «Frutigbier» für die Niesenbahn ein eigenes «Niesenbier». Unser Bier hat 5.2% Alkohol und ist in 33 CL-Glasflaschen abgefüllt. Dieses ist auch im Kiosk als Geschenk erhältlich, zum Beispiel im Sixpack. Ein traditionelles Red Ale - mit Liebe in Frutigen und aus glasklarem Wasser der Niesen-Bergkette gebraut. Einheimischer geht es also nicht. Für Liebhaber/innen regionaler Spezialitäten ein Muss!



Niesenkaffee - den gibt es nur hier

Das Berghaus-Team entwickelte den exklusiven Niesenkaffee im Frühjahr 2020 zusammen mit Kaffeeröstern aus dem Engstligental. Das Fundament dieser Mischung bilden die Kaffeebohnen aus Brasilien. Der Kaffee hat ein spezielles kakao- und mokkaartiges Aroma mit «Noten von dunkler Schokolade und feinem Schmelz». Die brasilianischen Bohnen kommen von Bauer Luis Pascoal und seiner Familie aus Patrocínio auf ca. 1100 m ü. M. Die peruanischen Bohnen kommen von über 600 Kleinbauern der Cooperativa Cafetalera Atahualpa auf zirka 1800 m ü. M. Der Kaffee ist Bio Suisse (Knospe) zertifiziert. Mit diesem Produkt wird die Leidenschaft des Teams für Qualität und regionale Wertschöpfung, aber auch für Traditionen und Geschichten deutlich.

Gemeinsam gegen Verschwendung

Seit 2020 analysieren wir mit «KITRO Geräten» den Lebensmittelabfall aus dem Restaurant und aus der Küche. Im Jahr 2025 resultierte 1'885 kg vermeidbarer Lebensmittel-Abfall (2024: 2'479 kg) im Wert von CHF 13'427 (2024: 18'749). Aufgrund der Ergebnisse werden weitere Massnahmen zur Abfall-Reduktion abgeleitet.

Unser kostbares Wasser



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

Ihre Gastgeber/innen:

Mara Simonetta, Leiterin Berghaus Niesen Kulm, **Denise Schmid**, Küchenchefin, **Stefanie Maurer**, **Erika Schneiter**, **Tamara Bhend** und **Jael Perner**, Chef de Service und das ganze Berghausteam in der Küche, im Service und auf der Etage, sowie **Urs Wohler**, Geschäftsführer

*Alle unsere Preise sind in CHF und inklusive MwSt. angegeben.


«Zum Zvieri»

Niesenbahnplatte		30.-
Rohschinken, Hobelfleisch und Hauswurst Hobel- und Bergkäse mit Brot und Butter		
Bergkäse-Würfeli von der Niesenalp mit Feigensenf 	90gr.	9.-
Hauswurst-Redli Trockenwurst von Metzgerei Martins	90gr.	9.-
Portion Pommes Frites 	klein/ gross	7.-/ 10.-


Salate

Gemischter Salat 	klein/ gross	9.-/ 13.-
Blattsalat mit Hobelgemüse und Kresse 	klein/ gross	7.-/ 10.-

Sandwiches

Käse Sandwich 		9.-
Salami Sandwich		9.-
Trockenfleisch Sandwich		9.-
Schinken Sandwich		9.-
Gemischtes Sandwich		9.-


Hauptgang

Gehacktes (Rindfleisch) mit Hörnli und Apfelmus		23.-
Äpler Makronen mit Apfelmus 	klein/ gross	20.-/ 23.-

 vegetarisch


Auf Anfrage bereiten wir Ihnen gerne auch vegane Gerichte zu

Niesen für Kinder und Familien

Kulmi		13.-
Wienerli mit Pommes-Frites (ohne Schweinefleisch)		
Murmeli		13.-
Panierte frittierte Pouletstückli mit Pommes-Frites		
Füchsl		13.-
Gehacktes (Rindfleisch) mit Hörnli und Apfelmus		
Portion Pommes-Frites 	klein/ gross	7.-/ 10.-

Familienhit «Niese-Dörfli»

Angebot speziell für unsere Niese-Dörfli-Bescher, serviert in einer grossen Schüssel zum «selber schöpfen»
Berechnung für 2 Erwachsene und 2 Kinder

Dohlennest		49.-
Äpler Makronen mit Apfelmus 		
Mühle		57.-
Gehacktes (Rindfleisch) mit Hörnli und Apfelmus		

 vegetarisch

Auf Anfrage bereiten wir Ihnen gerne auch vegane Gerichte zu