

NIESEN Speise- und Getränkekarte SAISON 2026



Niesen -
die Schweizer
Pyramide 

“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!



PALE ALE | 5% VOL. | 33 CL

3714
FRUTIGBIERUNFILTRIERTES, NICHT PASTEURISIERTES BIER
ZUTATEN: WASSER, MALZ, HOPFEN & HEFE
BITTE KÜHL, STEHEND & DUNKEL LAGERN
HANDGEBRAUT VON FRUTIGBIER.CH, 3714 FRUTIGEN**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 Patrocinio 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.

NIESEN

«Zum Zvieri»

Niesenbahnplatte		30.-
Rohschinken, Hobelfleisch und Hauswurst Hobel- und Bergkäse mit Brot und Butter N		
Bergkäse-Würfeli von der Niesenalp mit Feigensenf  N	90gr.	9.-
Hauswurst-Redli Trockenwurst von Metzgerei Martins N	90gr.	9.-
Käse-Zwiebelkuchen mit Salatgarnitur 		16.-
Portion Pommes Frites  N	klein/ gross	7.-/ 10.-

Salate

Gemischter Salat  N	klein/ gross	9.-/ 13.-
Blattsalat mit Hobelgemüse und Kresse  N	klein/ gross	7.-/ 10.-
Salatschüssel mit Falafel und Limetten-Vinaigrette 		21.-
«Wurst-Käsesalat» garniert		20.-
“Niesensalat”		22.-
Blattsalat mit Trockenfleisch, Bergkäsewürfeln und gebratenen Pilzen		
«Wandersalat»	Schweinhalssteak	24.-
gemischte Salate mit Blattsalatbouquet und Tartarsauce	Pouletbrust	25.-
	Regenbogenforelle	26.-

Sandwiches & Suppen

Käse Sandwich  N		9.-
Salami Sandwich N		9.-
Trockenfleisch Sandwich N		9.-
Schinken Sandwich N		9.-
Gemischtes Sandwich N		9.-
Bärghuus-Suppe (saisonale Anpassungen) 	klein/ gross	9.-/ 12.-
Klare Suppe mit Einlage	klein/ gross	7.-/ 10.-

 vegetarisch

Auf Anfrage bereiten wir Ihnen gerne auch vegane Gerichte zu
alle Gerichte mit **N** ganztags (08.15 - 21.00 Uhr)
alle Gerichte ohne **N** von 11.30 - 15.00 Uhr



Hauptgang

Hausbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites (Schweinsbratwurst mit Mostbröckli-Anteil)		24.-
Gehacktes (Rindfleisch) mit Hörnli und Apfelmus N		23.-
Sennen-Rösti mit Tomaten und Käse überbacken garniert mit Essiggemüse 		24.-
Curry-Tofu und Gemüseragout mit Reis und Früchtegarnitur 		23.-
Raviolini Ratatouille mit Tomatensauce und Confit Cherry Tomato 		23.-
Gebratene Regenbogenforelle mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Blattspinat		28.-
Niesenburger vom Rind (2oogr)		27.-
BBQ-Sauce, Speck und Coleslawalat (Chabis und Karotten) mit Raclettekäse, im Brioche-Brötchen und Pommes-Frites		
Kalbsgeschnetzeltes mit Senfrahmsauce und Rösti	klein/ gross	31.-/ 36.-
«Cordon Bleu» vom Schwein		37.-
gefüllt mit Käse und Schinken mit Pommes-Frites und saisonaem Gemüse		
Suure Mocke an Hausbeize	klein/ gross	29.-/ 34.-
Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelstock und buntem Gemüse		
Äpler Makronen mit Apfelmus  N	klein/ gross	20.-/ 23.-
Pouletflügeli (7Stk.) mit Pommes-Frites und Haussauce		25.-
Käseschnitte mit Vorderschinken vom Schwein mit Essiggemüse		22.-
Käseschnitte natur mit eingelegter Birne 		20.-

 vegetarisch

Auf Anfrage bereiten wir Ihnen gerne auch vegane Gerichte zu
alle Gerichte mit **N** ganztags (08.15 - 21.00 Uhr)
alle Gerichte ohne **N** von 11.30 - 15.00 Uhr

Niesen für Kinder und Familien

Kulmi Wienerli mit Pommes-Frites (ohne Schweinefleisch) N	13.-
Murmeli Panierte frittierte Pouletstückli mit Pommes-Frites N	13.-
Füchsl Gehacktes (Rindfleisch) mit Hörnli und Apfelmus N	13.-
Gämschi Raviolini Ratatouille mit Tomatensauce (kleine Ravioli) V	12.-
Portion Pommes-Frites V N	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 Äpler Makronen mit Apfelmus V N	49.-
Adlerhorst Pouletflügeli (12 Stk.) mit Pommes-Frites und Blattsalat	59.-
Mühle Gehacktes (Rindfleisch) mit Hörnli und Apfelmus N	57.-

V vegetarisch

Auf Anfrage bereiten wir Ihnen gerne auch vegane Gerichte zu

alle Gerichte mit **N** ganztags (08.15 - 21.00 Uhr)

alle Gerichte ohne **N** von 11.30 - 15.00 Uhr

Niesen Desserts

Süsses von unserem Kuchenbuffet

Bitte beachten Sie unser aktuelles Tagesangebot in der Vitrine

Nussgipfel	5.-
verschiedene Kuchen	8.-
mit Rahm	1.60

Dessert «Träume»

Niesendessert	11.-	
Brönnti Creme	10.-	
Caffe Latte Panna Cotta mit Rahm und «Caramelpopcorn»	9.-	
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleglace und Rahm	13.-	
Meringue mit Rahm	klein/ gross	7.-/ 9.-
Meringue mit Rahm und Vanilleglace	klein/ gross	9.-/ 11.-

Beerentraum

marinierte Beeren, Frischkäse-Quarkcreme, knusprige Nuss-Streusel

Kaffee/ Espresso mit Niesen-Törtli (Praline)	8.-
--	-----

Glace Coupes

Coupe Eiskaffee (Kaffeeglace, Rahm, Gützi)	12.-
Coupe Dänemark (Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm, Mandelspäne)	12.-
Coupe Waffel (Haselnuss- und Schokoladenglace, Waffel- und Schokoladenstücke, Toffeesauce, gesalzenes Popcorn)	12.-
Affogato al caffè (Vanilleglace, Espresso, Gützi)	9.-

Mini Coupes

Mini Coupe Lillet (Erdbeersorbet, Lillet, Waldbeeren)	8.-
Mini Coupe Limoncello (Zitronensorbet, Limoncello)	8.-
Mini Coupe Sunset (Aprikosenjoghurtglace, Joghurt, Aprikosenkompott, Granola)	8.-
Mini Coupe Berry (Vanilleglace, Waldbeeren, Meringue)	8.-
Mini Coupe Toffee (Haselnussglace, Toffee sauce, gesalzenes Popcorn)	8.-
Mini Coupe Rahmlikör (Stracciatellaglace, Rahmlikör, Rahm, Gützi)	8.-

Kugel Glacé und Sorbet

Glacé-Aromen:

Vanille, Kaffee, Haselnuss, Stracciatella, Schokolade, Aprikosenjoghurt	pro Kugel	4.-
---	-----------	-----

Sorbet-Aromen:

Zitronen, Birne, Erdbeere mit Rahm	pro Kugel	4.- 1.60.-
------------------------------------	-----------	---------------

Frappés

aus allen Glacé- und Sorbet-Aromen können Frappés hergestellt werden

Niesen Getränke kalt

Getränke im Offenausschank	3 dl	5 dl	1 Lt
Niesenquellwasser ohne Kohlensäure	2.90	4.40	6.60
Niesenquellwasser mit Kohlensäure	4.40	5.80	9.80
Cola, Eistee, Sprite, Sinalco	4.60	6.00	10.00
Ramseier Obstsaft Naturrüeb	5.00	6.60	11.00
Niesenwasser mit Kohlensäure und Goldmelissen-Sirup	5.00	7.00	11.00
Sirup für Kinder		2 dl	Gratis
Säfte im Offenausschank			2 dl
Orangensaft			4.30
Ramseier Multi-Vitamin Feelgood			4.90
Ramseier Pfirsichsaft			4.90
Getränke in Flaschen			
Rivella rot, Rivella blau, Ramseier Apfelschorle, Cola zero, El Tony Mate		33 cl	5.00
Swiss Mountain Spring Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Beer		20 cl	5.00
Traubensaft rot, Tomatensaft		20 cl	5.00
Rivella rot, Adelbodner Apfelschorle		150 cl	13.00
Suure Moscht in Bügelflasche			
Ramseier Suure Moscht Trüeb mit Alkohol		49 cl	6.90
Ramseier Suure Moscht Alkoholfrei		49 cl	6.90
Ramseier Suure Moscht (cider) without alcohol		49 cl	6.90

Niesen Getränke warm

Mit Niesenkaffee aus der Rösterei Adelboden

Kaffee Creme, Espresso, Ristretto	4.50
Doppelter Espresso	5.80
Schale	5.00
Latte Macchiato / Cappuccino	5.90
Kaffee Mélange	6.00

Huus - Kafi

Yesä-Kafi, Huusmischig mit Nidle	4 cl	9.00
Kafi Schümli-Pflümüli mit Nidle	4 cl	9.00
Kafi Appenzell - (Appenzeller Rahmlikör) mit Nidle	4 cl	9.00
Kafi „Fertig“ mit Zwätschge/ Bätzi	4 cl	8.00
Kafi „Luz“ mit Zwätschge/ Bätzi	4 cl	8.00

Tee

Schwarz, Grün, Hagebutte, Pfefferminze, Fenchel. Kamille	4.40
Offener Tee im Sieb: Berner Rosen-Länggass-Tee Apfeltee mit Rosen-Lindenblüten mit Zimt	4.70
Indian Chai - Länggass-Tee mit Milchschaum und Zimtzucker	5.50
Apfelpunsch alkoholfrei	4.50
Appenzeller Glühmost/ Glühwein	6.50
„Holdrio“ Hagebuttentee mit Zwätschge/ Minze-Zwätschge	4 cl 7.00

Niesen Getränke warm

Biologischer Tee aus dem Alpenraum

Eisenkraut, Zitronenmelisse	4.60
Taufrischer Kräutermorgen, traumhafter Kräuterabend	4.60

Milchgetränke (dampferhitzt)

Milch kalt/ warm	2 dl	3.20
Schoggi, Ovomaltine kalt/ warm	2 dl	4.60
Schoggi, Ovomaltine Mélange	2 dl	6.00
"Aufwärmer" (heisse Schoggi mit Kirsch und Nidle)	4 cl	9.00

Milchgetränke können mit laktosefreier Milch oder Sojamilch zubereitet werden

Niesen Aperitif

Mauler & Cie SA, Môtiers Val-de-Travers

Chardonnay & Pinot Noir. Flaschengärung (Méthode traditionnelle) ist das Geheimnis für die Herstellung des edlen Grand Vin Mousseux. Das Schweizer Pendant zum französischem Champagner; lieblich, bekömmlich und feinperlig.

Cuvée Cordon Or Brut	10 cl	9.50
„Nieseliecht“ Cuvée Cordon Or Brut mit Goldmelisse-Sirup	10 cl	10.00
Cuvée Cordon Or Brut Flasche	75 cl	57.00

Rimuss & Strada Wein AG, Hallau

Rimuss Bianco Dry Schaumwein ohne Alkohol	10 cl	6.20
Rimuss Bianco Dry Schaumwein ohne Alkohol mit Goldmelisse-Sirup	10 cl	6.70
Rimuss Bianco Dry Schaumwein ohne Alkohol	75 cl	25.50

Matter-Luginbühl, Kallnach

Martinazzi Classic Bitter	22.0%	4 cl	7.00
Martinazzi Classic Bitter mit Sinalco			8.00
Martinazzi Classic Bitter mit Orangensaft			8.70
Vermouth Bianco Formula O. Matter	18.0%	4 cl	7.00

Appenzeller Alpenbitter AG, Appenzell

Appenzeller Alpenbitter	29.0%	4 cl	7.00
Appenzeller Rahmlikör	18.0%	4 cl	7.00

Niesen Aperitif

Diverse mit & ohne Alkohol

Cynar	16.5%	4 cl	7.00
Cynar mit Sinalco	16.5%		8.00
Cynar mit Orangensaft	16.5%		8.70
„Aperol-Spritz“ Aperol mit Mauler Cordon Or Brut	11.0%		10.50
Sanbitter rot	Alkoholfrei	10 cl	5.00
„Sanbitter-Spritz“ Sanbitter mit Rimuss Secco	Alkoholfrei		8.20

Niesen Biere

Flaschenbiere 33 cl & 50 cl

Niesenbier Red Ale, Brauerei 3714, Frutigen (Hausbier) 5.2% 33 cl 6.00
Traditionell gebrautes Red Ale: Bernsteinfarben fast golden mit feinporigem sahnigem Schaum. Feines Beeren- und Aprikosenaroma mit leichten Malz- und Hopfennoten. Die Ausgewogenheit des Karamells und feinem Hopfen im Abgang lassen das Bier lange nachklingen.

Zwickelbier, Brauerei Rugenbräu, Interlaken 4.8% 33 cl 5.30
Unfiltrierte Natur pur in Bügelflasche. Der echte Biergenuss wie zu Urgrossvaters Zeiten.

Rugenbräu alkoholfrei, Brauerei Rugenbräu, Interlaken 33cl 5.10
Das feine Alkoholfreie aus dem Berner Oberland.

Bärner Müntschi, Brauerei Felsenau, Bern 4.8% 33 cl 5.80
Bestimmt haben Sie schon manches Müntschi gegeben und manches bekommen. Aber haben Sie auch schon eines getrunken? Das Bärner Müntschi ist fein gehopft, naturtrüeb, würzig im Geschmack und macht viel Freude.

Bärner Weizenbier, Brauerei Felsenau, Bern 5.4% 50 cl 7.50
Die obergärige Bierspezialität mit feiner Hefe und sonnengereiftem Weizen ist einzigartig und genussvoll. Nach dem Originalrezept aus dem Hause Felsenau.

Galopper – das Lagerbier, Brauerei Egger, Worb 4.8% 50 cl 6.30
Ein mässig gehopft, süffiges Bier mit einem angenehmen Nachtrunk. Passend für jede Gelegenheit. Nicht pasteurisiert.

Vollmondbier, Brauerei Locher, Appenzell 5.2% 50 cl 7.50
Gebraut in der Vollmondnacht aus biologischem Gerstenmalz, Hopfen und Quellwasser. Durch die intensive Gärung und den Einfluss des Mondes erhält dieses Bier eine zusätzliche Kraft.

Spezialbier 5.2% frisch vom Fass – klassisch-herb
Brauerein Rugenbräu, Interlaken

Herrgöttli / Herrgöttli Panaché 2 dl 4.00

Stange / Stange Panaché 3 dl 5.00

Grosses / Grosses Panaché 5 dl 7.00

Niesen Edel-Destillate

<p>Spiezer Schlosskirsch</p> <p>Jedes Jahr werden wir aufs Neue durch die Blütenpracht und das bunte Herbstlaub des Kirschgartens verzaubert. Elegante Frucht und Mandelaromen strömen aus dem Glas. Der Geist ist erdig, vollmundig, weich und saftig, so als hätte man die Kirsche im Mund. In diesem Jahr wurden die Kirschen alle von Hand gelesen: gelesen, nicht geschüttelt! Ein Brand für James Bond!</p>	42%	2 cl	7.50
<p>Spiezer Grappinot aus Blauburgunder Trauben</p> <p>Nach der Maischegärung erfolgt das schonende Pressen des Blauburgunders Weins. Auf der Presse zurück bleiben Häute und Kerne, Trester genannt. Aus Trester und Blauburgunder-Hefe werden im Brennhafen gekonnt die eleganten Aromen extrahiert. Der edle Geist verführt jeden eingefleischten Liebhaber italienischer Grappi und lässt die Herkunft schnell vergessen: mild, duftig, finessenreich. Nach einem gediegenen Mahl genau das Richtige! Für GeniesserInnen.</p>	42%	2 cl	7.50
<p>Matter - Luginbühl Fine Coing</p> <p>Fine Coing wird ausschliesslich aus vollreifen Quitten aus dem Berner Seeland destilliert. Apfel- und Birnenquitten verleihen diesem Brand seine unvergleichlich fruchtige Aromatik. Das feine Destillat ist ein reines Naturprodukt und wird von der traditionsreichen Spezialitätenbrennerei Matter-Luginbühl AG sorgfältig gebrannt. Ohne Zugabe von Zucker und Aromastoffen.</p>	42%	2 cl	7.50
<p>Studer Williams du Valais</p> <p>Saftige Williamsbirnen, unter der Walliser Sonne gereift, bilden die Grundlage für den edlen und mehrfach ausgezeichneten Williams. Ein vollmundiger, einmalig frischer Williams, der Ihren Gaumen zart umschmeichelt.</p>	41%	2 cl	7.50
<p>Studer Framboise sauvage</p> <p>Die handgepflückten Walliser Himbeeren werden nach traditioneller hauseigener Rezeptur destilliert. Es entsteht ein Himbeerbrand voller Frucht und Harmonie.</p>	43%	2 cl	7.50
<p>Studer Pflümli</p> <p>Ein aromatischer und feinmundiger Edelbrand aus einer Assemblage von Schweizer Pflaumensorten. Saubere schöne Frucht mit Mandelnote, kräftig im Gaumen, langer Abgang.</p>	40%	2 cl	7.50

Niesen Edel-Destillate

<p>«Rööschterli»</p> <p>Fruchtig, energiegeladen, anders... Das vereint der leckere Rööschtel! Hier trifft angesagter Kaffee der Rösterei Adelboden auf die geballte Frucht des edlen Williams & Gravensteiner von Studer. Ein Getränk, das mit allen Sinnen genossen wird.</p>	30%	2 cl	7.50
<p>Studer Vieille Poire Williams «Réserve Baron Louis» mit echtem Goldfitter, 22 Karat</p> <p>Die sorgfältig hergestellte exquisite Birnenspezialität präsentiert sich sauber, süsslich, mit feinfruchtiger, typischer Williamsnote und mit langem, harmonischem Abgang.</p>	36%	2 cl	10.00
<p>Studer Vieille Prune «Réserve Baron Louis» mit echtem Goldfitter, 22 Karat</p> <p>Speziell ausgesuchte, voll ausgereifte Edel-Pflaumen dienen als Basis für diese exquisite Spezialität. Sauber, fruchtig und intensiv, süsslich, schöne Steinnote im Gaumen.</p>	36%	2 cl	10.00
<p>Studer Distillerie Swiss Highland Dry Gin</p> <p>Basierend auf einer Hausrezeptur von Robert Studer aus dem Jahre 1888, welche er von seinen Wander- und Lehrjahren aus England mitbrachte, lassen wir diesen klassischen Dry Gin wieder neu aufleben. Traditionelle Gewürze wie Wacholder, Lavendel, Zitronengras, Koriander, Ingwer und Kubenpfeffer werden von Meisterhand einzeln destilliert und anschliessend zu einem aromatischen feinwürzigen Ganzen komponiert.</p>	42%	4 cl	10.50
		mit Tonic	14.50
<p>Studer Distillerie 1653 Old Barrel Rum</p> <p>Auf dem Etikett ist Christian Schybi abgebildet, ein Entlebucher Rebell und Anführer im Schweizer Bauernkrieg von 1653. Christian Schybi war der Ehemann von Maria Studer, eine Urahnin der Familie Studer. Die Brennerei Studer hat im Gedenken an den charismatischen Mann, der sein Leben für die Freiheit und seine Kameraden liess, nun den 1653 Old Barrel Rum kreiert. Die aus Nicaragua importierte Melasse wird in der Brennerei Studer destilliert und reift anschliessend in Fässern aus Eichenholz aus den Wäldern der Schweiz und Frankreichs. Ein milder, charaktervoller und zugleich aussergewöhnlicher Rum aus dem Entlebuch.</p>	44.8%	4 cl	17.00
<p>Rugenbräu Swiss Mountain Whisky Single Malt Classic</p> <p>Ein kastanien-kupferbrauner, leichter, frischer, reicher Whisky voller jugendlicher Kraft erinnert an gemahlene, warme Gerste mit Fruchtnoten von Aprikosen, Birnen und Sultaninen. Die Frische endet in einem faszinierenden Zitronen-Pfefferminz-Aroma.</p>	42%	4 cl	23.00

Offene Weine

Weissweine Offenausschank	5 dl	3 dl	1 dl
Tartegnin blanc Riem, Daep & Co. AG, Kiesen	25.00	18.00	6.00
Johannisberg du Valais AOC Riem, Daep & Co. AG, Kiesen	28.00	19.50	6.50
Fendant de Saillon AOC Riem, Daep & Co. AG, Kiesen	24.00		
Yvorne AOC Artisans Vignerons Yvorne	28.00		
Silvaner zero (Alkoholfreier Weisswein) Cave du Rhodan, Salgesch Ein alkoholfreier Walliser Johannisberg nach dem Prinzip «Aus Tradition der Zeit voraus» - modern & leicht	35.00	23.40	7.80
Roséwein Offenausschank	5 dl	3 dl	1 dl
Œil-de Perdrix Waadt Henri Badoux, Aigle	28.00	18.60	6.20
Rotweine Offenausschank	5 dl	3 dl	1 dl
Tartegnin rouge Riem, Daep & Co. AG, Kiesen	25.00	18.00	6.00
Pinot Noir du Valais AOC Riem, Daep & Co. AG, Kiesen	28.00	19.50	6.50
Yvorne Assemblage rouge Riem, Daep & Co. AG, Kiesen	28.00		
Pinot Noir Jeninser AOC Glücksritter, Jenins	29.00		
Merlot del Ticino DOC Tamborini, Lamone	26.00		
Gespritzter Weisswein			
Schweizer Weisswein süss oder sauer		2 dl	7.00
Schweizer Weisswein mit Goldmelissen-Sirup		2 dl	8.00

Weisse Flaschenweine im Offenausschank

Ostermundiger

BE 2024

Les Vignerons de Berne

Vier junge Winzer stürzten sich im Frühling 2020 in die Aufgaben ihres erlernten Berufes und pachteten einen Rebberg in Ostermundigen. Der Weisswein mit Riesling & Chasselas ist wahrlich gelungen, er hat einen fröhlichen und aromatischen Geschmack auf der Zunge, der an Zitrusfrüchte, Aprikosen, Pfirsiche und Blütenaromen erinnert. Die Restsüsse verleiht ihm seine unverschämte Süffigkeit.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 d
7.00	14.00	21.00	35.00	48.00

Heida Visperterminen AOC Wallis

VS 2023
2024

St. Jodern Kellerei, Visperterminen

Der Heida wird zurecht als die Perle der Alpenweine bezeichnet.

Diese Rarität, ausschliesslich im höchsten Rebberg von Europa in Visperterminen angepflanzt, ist der Stolz der Winzer. Goldgelbe Farbe, ausserordentlich feines, delikates Bukett mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten.

Als Aperitif-Begleiter von Käsespezialitäten wie Alpkäse, Raclette oder Fondue und Fisch.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 d
8.50	17.00	25.50	42.50	57.00

Chasselas Bielersee AOC Bio

BE 2025

Weingut Frauenkopf, Twann

Das Flaggschiff aus der Region: Lindenblüten, Zitrusnoten und Feuerstein, tänzerisch-leicht und frisch-fruchtig. Am Gaumen fruchtig und belebend-frisch.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 d
7.50	15.00	22.50	37.50	51.00

Sherpa Rosé Valais AOC

VS 2022
2023

Domaine Chevaliers, Salgesch

Rebsorten: Cornalin, Gamay, Syrah, Merlot

Sehr fruchtige Nase, erinnert an Zitrusfrüchten, Erdbeere und Frühlingsblumen.

Am Gaumen leicht, streichelnd und frisch. Passt wunderbar als Aperitif, zu Gemüsegerichten oder einfach so zum Geniessen.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 d
7.50	15.00	22.50	37.50	51.00

Rote Flaschenweine im Offenausschank

Niesenwein Oberhofner Cuvée Pinot noir/Diolinoir AOC (Hauswein) BE 2023

Rebbaugenossenschaft Oberhofen

Aufhellender Purpur, diskrete Nase mit zarten Fruchtnoten. Im Mund zunächst schlank – weiter hinten im Gaumen zeigt sich aber bereits eine schöne, von erfrischender Säure begleitet Struktur sowie eine langsam sich ausbreitende Frucht und Noten von Kräutern. Passt ausgezeichnet zu weissem Fleisch und Gemüse.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 d
8.00	16.00	24.00	40.00	55.00

Cuvée Niesen Lemane rouge, vin de pays (Hauswein) GE 2020

Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen

Traubensorten: Gamaret, Gamay, Pinot, Merlot, Syrah, Cabernet

Überrascht von der dunklen Farbe, entdeckt der Geniesser im Bouquet viel Frucht; ungeschlüssig zuerst, ob frische Früchte wie Kirschen oder doch eher Marmelade von Waldbeeren. Die Assemblage ist im Gaumen rund, stoffig und macht Spass.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 d
7.00	14.00	21.00	35.00	48.00

Extasis Clos du Châtelard Villeneuve AOC VD 2022

Charles Rolaz, Rolle

Cabernet Sauvignon, Cabernet franc und ein kleiner Anteil anderer Rebsorten wurde nach dem Ripasso-Verfahren vergoren. In der Nase eine grosse Tiefe mit floralen und fruchtigen Düften. Im Gaumen eine extrem vielfältige Palette von schwarzen Früchten, süssen Gewürzen, begleitet von Röstaromen, langer Abgang mit mineralischen Komponenten. Passt vorzüglich zu Fleischfondue.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 d
8.50	17.00	25.50	42.50	57.00

Tre Talenti IGT Svizzera 2023

Tamborini, Lamone; Albert Mathier, Salgesch;

Domaine Grisoni, Cressier

Zum ersten Mal haben sich drei Winzer über die Kantonsgrenzen zusammengeschlossen um einen Wein aus drei anspruchsvollen Traubensorten zu kreieren. Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Gaumen warm und körperreich, feine würzige Gerbstoffe. Empfehlenswert zu Grilladen, Pasta und Käse

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 d
8.50	17.00	25.50	42.50	57.00

Weisse Flaschenweine 7 dl & 7.5 dl

<p>Spiezer Riesling X Sylvaner Thunersee AOC Rebbau Spiez, Ursula Irion Im Bukett sehr aromatische Muskataromen. Aromen nach Limetten, frischen Früchte und Aprikosen. Im Gaumen spritzig, fruchtig und herrlich erfrischend. Ideal zum Aperitif und Fisch.</p>	BE	2023 2024	51.00
<p>Thunersee Riesling X Sylvaner AOC Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen Rebsorten: Chasselas, Pinot Blanc, Riesling-Sylvaner und Chardonnay. Ein unkomplizierter Wein für geselliges Beisammensein. Er ist eher zurückhaltend und elegant.</p>	BE	2024	49.00
<p>Oberhofner Riesling - Sylvaner Thunersee AOC Rebbaugenossenschaft Oberhofen, Oberhofen Helles strohgelb, Bouquet mit leichten Grapefruitnoten und hellen Blüten. Im Mund sofort eine eindruckliche Frucht mit weissen Johannisbeeren, etwas Birne und wiederum Zitrusnoten. Im Mund bleiben zarte Aromen von Williamsbirnen zurück. Nicht nur ein Apérowein, sondern auch ein versierter Essensbegleiter.</p>	BE	2023 2024	50.00
<p>Merliger Solaris Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen Erfrischende exotische Aromen und mit einer süffigen Restsüsse, welche den Solaris unverkennbar machen. Das Seeklima und das Thunerseeterroir zeigen sich von ihrer besten Seite! Ein Weisswein für alle Gelegenheiten.</p>	BE	2023	49.00
<p>Vully Riesling Freiburg AOC Château de Praz, Marylen Bouvard, Vully Der Wein drückt sich mit einer lebendigen Struktur aus. Viel Frucht in der Nase mit Noten von Zitrusfrucht und Granny-Smith-Äpfeln. Passt zu: Aperitif, Fisch und Paniertem.</p>	FR	2022 2023	51.00
<p>Petite Arvine Valais AOC Familie Mounir, Cave du Rhodan, Salgesch Vermutlich wurde die Rebsorte von den Römern ins Wallis gebracht. Heute gilt der Arvine als autochthone Rebsorte des Wallis. Sie hat eine Vielfalt von exotischen Aromen. Einen kräftigen Körper in Harmonie mit einer schönen Säure. Vorzüglicher Wein zu Raclette, Trockenfleisch und Käseplatte.</p>	VS	2023 2024	55.00

Weisse Flaschenweine 7 dl & 7.5 dl

<p>St. Saphorin FC Thun Lavaux AOC Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen „St-Saphorin liegt im Herzen der Lavaux. Dem Besucher bietet sich hier eine interessante Terrassenlandschaft. Ausgesprochen blumig im Bouquet – geht in Richtung Honigton. Samtiger, ausgewogener Lavaux. Idealer Aperowein – passt zu Zvieriplättli. Zwei Franken pro Flasche erhält der Verein FC Thun.</p>	VD	2023	49.00
<p>Dézaley Grand Cru L'Arbalete Lavaux AOC Jean & Pierre Testuz SA, Cully Die Bauweise der terrassierten Rebberge des Dézaley erinnert an eine Kathedrale. Dank traditioneller Vinifizierung der Chasselas-Traube zeichnet sich der «Arbalète» durch seine vorzügliche Struktur, seine Feuersteinaromen und seine Geschmeidigkeit mit Noten von Honig sowie grillierten Mandeln aus. Wunderbar zum Aperitif, zu Fisch, weissem Fleisch und Käse.</p>	VD	2023 2024	59.00
<p>Sauvignon Blanc, Gutswein VDP Weinmanufaktur Brunner, Hitzkirch Exotische Nase: Maracuja, grüne Papaya, dazu grünliche Stachelbeere und Holunder. Am Gaumen saftig, ausgewogen. Zarte Struktur, feiner Schmelz und einen exotisch-kräftigen Touch. Vorzüglich als Aperito, zu Käse & Zvieriplättli und hellem Fleisch.</p>	LU	2023 2024	53.00
<p>Pinot Grigio Rosenberg Uri AOC Weingut zum Rosenberg Altdorf Helle Goldgelb, würzig fruchtiger Auftakt. Markante Aromen nach Gewürzen gepaart mit roten Äpfeln, Williamsbirnen und geriebenen Mandeln. Voller Gaumen, sehr gelbfruchtig, pfeffrig mit guter Säure unterlegt. Er endet kräftig & würzsalzig.</p>	UR	2022 2023	65.00
<p>Chardonnay Barrique Schaffhausen AOC Leibacher Weine, Stein am Rhein Exquisiter vollmundiger Chardonnay mit samtig cremiger Struktur. Passt wunderbar zum Aperitif, Zvieriplättli und Fisch.</p>	SH	2022 2023	59.00
<p>Blanc de Noir Küttigen AOC Wehrli's, Küttigen, Susi Steiger - Wehrli Die Pinot noir Traube mit seinem Bouquet erinnert an frischen Waldhonig oder an Birne: Weich und geschmeidig auf der Zunge, dennoch frisch dank rassischer Säure. Passt zu Apéros oder einfach als Freude des Tages.</p>	AG	2023 2024	52.00

Rote Flaschenweine 7 dl & 7.5 dl

<p>Bergsteiger Thunersee AOC</p> <p>Rebbau Spiez, Spiez</p> <p>Der Pinot Noir ist ein Berner Oberländer Bergler mit burgundischer Eleganz. Duft nach roten Beeren, Pfeffer, Gewürznelken und Veilchen. Weiche elegante Fülle mit Präsenz und Klasse, mittelang im Gaumen.</p>	BE	2022 2023	69.00
<p>Thunersee Garanoir / Pinot noir</p> <p>Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen</p> <p>Stauen Sie über diesen lokalen Tropfen aus Thun: der elegante, lebendige und saftige Garanoir verbindet sich mit dem Pinot noir zu einem einmaligen Trinkvergnügen. Passt zu allen Gelegenheiten.</p>	BE	2023	51.00
<p>Pinot Noir Valais AOC Prim Evéc</p> <p>St. Jodern Kellerei, Visperterminen</p> <p>Klares Rubinrot mit bläulichen Reflexen. Reichhaltiges Bukett von Kirschen und reifen Himbeeren. Edel und kräftig im Gaumen, harmonisch und fein im Abgang. Mit zunehmender Gerbstoffreife entwickelt er den Geschmack von Cassis und Veilchen. Dieser Pinot begeistert zu Grilladen, Kartoffelgerichten und Bergkäse.</p>	VS	2023 2024	53.00
<p>Cornalin Valais AOC Les Tresors de Famille</p> <p>Maison Gilliard SA, Sion</p> <p>Zu 100% ein Walliser! Cornalin ist eine der ältesten im Kan-ton angepflanzten Rebsorten, ein wahrhafter Schatz aus dem Walliser Erbe. Der Cornalin, der mit seiner Frucht zu geizen pflegt und die ersten Plätze an der Sonne besetzt, reift äusserst spät und zeigt sich erst noch launisch dabei. Dafür bietet er ein wunderbar komplexes Bouquet und einen vollkommenen Körper. Vorzüglich zu Fleischfondue, Grilladen und Wild.</p>	VS	2023 2024	59.00
<p>Humagne Rouge Valais AOC</p> <p>Château Ravire, Sierre</p> <p>Die Humagne rouge gehört zu den autochthonen Walliser Rebsorten. Nur auf allerbesten, gut besonnten Parzellen kann sie ihre Qualitäten entfalten und sich zu einem gerbstoffreichen, wilden, rassigen Wein entwickeln, der in der Nase an Waldbeeren und Unterholz erinnert und sich im Gaumen kraftvoll, sehr fruchtig und angenehm rustikal präsentiert. Zu Wildgerichten, dunklem Fleisch und Käseplatten.</p>	VS	2023	53.00

Rote Flaschenweine 7 dl & 7.5 dl

<p>Syrah Valais AOC Château Ravire, Sierre</p> <p>An den sonnigsten Lagen gewachsen ergibt der Syrah – ursprünglich aus den Côtes du Rhône stammend – Weine von grosser Klasse, mit verführerischem Bouquet mit Noten von Himbeeren, Brombeeren und Gewürzen, im Gaumen kräftig, gehaltvoll und pfeffrig. Der Syrah begleitet geschmortes rotes Fleisch, Lamm, Wild und Käseplatten.</p>	VS	2023	53.00
<p>Prestige Malbec/Cabernet Franc de St-Saphorin AOC Henri Badoux SA, Aigle</p> <p>In der Nase tiefgründige Aromen nach roten Früchten, Gewürzen und Gerösteten, durchzogen von feinen Vanillenoten welche von seinem Barriqueausbau zeugen bemerkenswerter Ansatz im Gaumen. Er besitzt eine kräftige, stoffige und vollmundige Struktur. Starke Persönlichkeit mit feinem Vanillegeschmack erzeugt durch den 18-monatigen Barrique-Ausbau. Hervorragend zu Fleischfondue, dunklem Fleisch, Grilladen und Wildgerichte.</p>	VD	2021 2022	75.00
<p>Gamaret Freiburg AOC Château de Praz, Marylen Bouvard, Vully</p> <p>Tiefe, dunkel-violette Farbe. Aromen nach schwarzen Beerenfrüchten bis zu Cassis mit klarer Fruchtigkeit. Im Gaumen gut balanciert mit einer sehr guten Länge. Passt zu rotem Fleisch, Wild und Käse.</p>	FR	2023 2024	51.00
<p>Merlot Basel AOC Siebetupf Weine, Liestal</p> <p>Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase begeistern Aromen von reifen Pflaumen, Brombeeren und Schwarzkirsche gepaart mit leichten Röstaromen und würzigen Noten von Tabak und Lorbeer. Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig und harmonisch mit viel dunkler Frucht, süssen Gewürznoten und einem lang anhaltenden und eleganten Abgang.</p>	BL	2022 2023	79.00
<p>Pinot noir de Chamoson «La Golette» Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen</p> <p>Der idyllisch gelegene Weinberg mit prächtiger Aussicht liegt auf der Gemeindegrenze zwischen Chamoson und Leytron. Der typische Pinot noir hat einen leicht süsslichen Duft nach Kirschen und Beeren. Mit dem Ausbau im Barrique kommen noch Toastnote und Anklänge von Vanille hinzu.</p>	VS	2024	49.00

Rote Flaschenweine 7 dl & 7.5 dl

<p>Adelheid Zürich AOC</p> <p>Herterwein, Hettlingen-Winterthur</p> <p>Dunkle violette Farbe vom Pinot noir und Cabernet. Die Nase erinnert an Zwetschgenkompott und Kirschen der Holzausbau ist dezent. Im Antrunk weich mit feinen Tanninen mit einem füllenden Süssteil. Der Abgang ist angenehm rund und ausgewogen. Ausgezeichnet zu Cordon Bleu, Schnitzel und Käse.</p>	ZH	2022 2023	64.00
<p>Quintus Zürich AOC</p> <p>Weingut Lindetröpfli, Uhwiesen</p> <p>Rebsorte: Acolon</p> <p>Der Quintus zeichnet sich durch eine intensive, dunkle Farbgebung und Aromen von Pflaumen und Brombeeren aus. Sein runder Abgang verleiht ihm einen südländischen Charakter. Ein grosser Anteil der Trauben wird nach der Amarone-Methode luftgetrocknet, was dem Wein eine grosse Fülle und viel Charakter gibt.</p>	ZH	2022	69.00
<p>Pinot Noir Barrique Uri AOC</p> <p>Weingut zum Rosenberg, Altdorf</p> <p>Mittleres Rubinrot, noch etwas verhaltender Duft nach Weichseln, wilden Beeren gepaart mit Noten nach dunklen Blüten, dezent rauchig dazu subtile Noten nach edler Vanille und Mocca. Er ist elegant, sehr anhaltend mit tiefer Frucht.</p>	UR	2021 2022	99.00
<p>Pinot Noir Malbec Bielersee AOC Bio</p> <p>Weingut Frauenkopf, Twann</p> <p>Edelfruchtig, vielschichtig und kompakt. Würzig mit Dörrzwetschgen, lebhafter Struktur und samtigen Tanninen.</p>	BE	2024	51.00
<p>Cuvée E+E Schaffhausen AOC</p> <p>Leibacher Wein, Stein am Rhein</p> <p>Samtige, elegante Assemblage aus den besten Trauben (Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Dornfelder) unserer Rebberge.</p> <p>Passt zu leichten oder vollmundigen Speisen oder einfach so zum Geniessen.</p>	SH	2018 2019	69.00
<p>Tobias Rouge G4 St. Gallen AOC</p> <p>Tobias Weingut, Berneck</p> <p>Rebsorten: Zweigelt, Cabernet Sauvignon</p> <p>Dichte, samtrote Farbe. Beerigfruchtiges Cassis-Aroma mit Anklängen an kräftige Röstaromen, gewaltiges Gaumengefühl mit den markanten Aromen und Gerbstoffen, langer Abgang. Passt zu: rotem Fleisch, Zvieriplättli.</p>	SG	2019 2020	69.00

Rote Flaschenweine 7 dl & 7.5 dl

<p>Pinot Barrique Graubünden AOC (NEU) Annatina Pelizzatti, Jenins Satte dunkle Farbe. In der Nase würzige, Dörrobstaromen, schwarzer Pfeffer, Cassis, Kirschen & Mandeln, harmonisch eingebautes Holz, langanhaltender Abgang, souveräne Eleganz.</p>	GR	2022 2023	89.00
<p>Pinot noir Le Petit Graubünden AOC Roman Hermann, Fläsch Er verströmt wunderbare Waldbeerenaromen, die sich mit einem Heidelbeer-Himbeerenduft verbinden. Das Barrique ist sehr dezent eingesetzt und wird eher als würzige Schicht wahrgenommen. Kraftvoll nimmt der Wein den Gaumen ran, markiert Präsenz und gleitet elegant vor sich hin. Seine Struktur ist von stattlicher Qualität.</p>	GR	2023	74.00
<p>Merlot Barrique Fiducia DOC Grigioni Mesolcina Madlaina Erni Viticoltura Monticello, Misox Ein aussergewöhnlicher Merlot aus historischsten Parzellen mit über 80 Jahre alten Rebstöcken. 18 Monate französische Eiche und 36 Monate in der Flasche verleihen diese wunderbaren Fiducia eine unbeschreibliche Tiefe. In der Nase rote Beeren und feine Gewürze und im Gaumen viel Stoff und Struktur. Passt hervorragend zu rotem Fleisch oder zu Käse.</p>	GR	2021 2022	89.00
<p>Merlot Riserva Fondatore Ticino DOC Tamborini Vini SA, Lamone Kräftiges rubinrot. In der Nase intensiv und vielschichtig. Im Gaumen geradlinig und harmonisch, voll im Geschmack bei präserter Tanninstruktur. Empfohlen zu Tessiner Spezialitäten, rotem Fleisch, kräftigen Pastagerichten.</p>	TI	2021 2022	59.00
<p>Merlot Quattromani Ticino DOC Gialdi, Brivio, Delea, Tamborini Weicher, fruchtig, voller Auftakt. Sehr elegant und ausgewogen mit reifen, süsslichen Tanninen. Von bemerkenswerter Struktur und Körper mit einem langanhaltenden, frischen und harmonischen Abgang. Herrlich zu rotem Fleisch und Hart-käse</p>	TI	2021 2022	121.00
<p>Riserva del Padrone Ticino DOC Agriloro Arzo 68% Merlot von über 30 Jahre alten Reben & je 16 % Cabernet franc und Cabernet Sauvignon von über 25 Jahre alten Reben. Intensives rot, komplex kräftig und anhaltend mit einer gewichtigen T-Jahren Komponente. Passt zu dunklen Fleisch-sorten, Wild und Käse.</p>	TI	2015	158.00

Lieferantenkarte

N

Lokaler Bezug

Aeschi b. Spiez





Reichenbach im Kandertal



Ihr Fleischfachgeschäft für Fleisch und mehr!

BÄCKEREI • KONFEKTEREI • LEBENSMITTEL



Alpschaft Niesen
Niesenkäse

Regionaler Bezug

Frutigen







Spiez



Unterseen





Interlaken





Überregionaler Bezug

Adelboden





Kandersteg



Thun



Rubigen



Oberhofen



Rebbaugenossenschaft Oberhofen

Kiesen



Rim und Daepf

Oberkirch LU



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