

NIESEN

Carte des plats et des boissons

Saison 2026



Monter au Niesen
pour profiter!
La pyramide suisse
au bord du lac de
Thun.

N

NIESEN

«Viens, montes et profiter!»

L'anniversaire du funiculaire du Niesen est le 15 juillet 1910. C'est à cette date que les premiers visiteurs ont pu monter la montagne en funi pour le 1ère fois. Depuis lors, la devise est: «Une montagne, un funi, un restaurant», bien que le majestueux hôtel-restaurant de montagne Niesen ait été construite 50 ans AVANT le chemin de fer, à savoir en 1856!

Au nom de l'équipe de direction et de nos quelques 80 collaborateurs dévoués, je vous souhaite la bienvenue à l'**hôtel-restaurant du Niesen!**

Le 117e saison du Niesen dure jusqu'au 8 novembre. Si les conditions le permettent, nous essaierons de la prolonger à nouveau «jusqu'à l'arrivée de l'hiver». L'historique de construction de l'investissement majeur de 4 millions de francs suisse au cours des dernières années peut être lu sur

niesen.ch/umbau.

Notre responsable de l'exploitation et de la technique, Andreas Wiedmer, propose des «visites techniques».

Pour en savoir plus : niesen.ch/gschichtefahrte.



Photo: Destination finale de la moitié de la contre-roue de la 1re section, en service de 1947 à 2022.

«Glaces» de TRANSfair

Dans la mesure du possible, nous achetons local et régional. La liste des fournisseurs tout à la fin du menu fournit des informations! C'est pourquoi nous avons de la glace de Thun: la fondation sociale TRANSfair produit également de la glace. Depuis plus de 25 ans, TRANSfair offre aux personnes particulièrement sollicitées, principalement pour des raisons psychologiques, un lieu de travail adapté et donc une structure quotidienne ordonnée ainsi qu'une participation sociale. Cela s'inscrit dans **la durabilité sociale du funiculaire du Niesen**. C'est pourquoi nous proposons la glace Glaceneit. Préparée avec des fruits frais, des ingrédients régionaux et suisses, sans conservateurs ni colorants. Pour en savoir plus, rendez-vous sur trans-fair.ch



Bière du Niesen, un vraie «Locale»

Depuis 2020, la brasserie artisanale locale «Frutigier» brasse sa propre «Niesenbier» pour le Niesen. Notre bière a 5,2% d'alcool et est disponible en bouteilles de 33 cl.

Également disponible **au kiosque comme cadeau**, par exemple en pack de six. Une bière rousse traditionnelle,

brassée avec de l'eau cristalline de la chaîne de montagnes du Niesen et avec beaucoup d'amour et de passion à Frutigen.

Si vous regardez attentivement, vous pouvez voir la brasserie du Niesen. Il n'y a donc rien de plus local que cela. Pour les amateurs de spécialités régionales à essayer absolument. Expressément sélectionnée par nos soins pour les femmes puissent également apprécier.



PALE ALE | 5% VOL. | 33 CL

3714
FRUTIGIER

UNFILTRIERTES, NICHT PASTEURISIERTES BIER
ZUTATEN: WASSER, MALZ, HOPFEN & HEFE
BITTE KÜHL, STEHEND & DUNKEL LAGERN
HANDGEBRAUT VON FRUTIGIER.CH, 3714 FRUTIGER



En collaboration avec les torréfacteurs de la vallée d'Engstligen, nous avons développé **un mélange de café exclusif**. Il contient exclusivement des grains de café Arabica issus du commerce équitable, provenant des agriculteurs Luis Pascoal et de sa famille de Patrocínio, au Brésil, à environ 1'100 m d'altitude, ainsi que des agriculteurs de la coopérative Agro Industrial Sonomoro à Pangoa, au Pérou, de environ 900 à 2'000 m d'altitude. **Le café Niesen** est disponible en cadeau ou pour une utilisation à domicile au kiosque.

Ensemble contre le gaspillage

Depuis 2020, nous **analysons** le gaspillage alimentaire du restaurant et de la cuisine à l'aide d'appareils KITRO. En 2025, 1'885 kg de déchets alimentaires évitables (2024: 2'479 kg) d'une valeur de 13'472 CHF (2024: 18'749 kg) ont été générés sur la base des résultats, d'autres mesures de réduction des déchets seront élaborées.

Notre eau précieuse

L'eau de source est présente sur toute la chaîne du Niesen jusqu'à environ 1'800 mètres d'altitude. Il n'y a pas de sources au-dessus. C'est pourquoi nous pompons l'eau potable de haute qualité depuis l'alp du Niesen à 1'750 m sur le Niesen Kulm dans un réservoir à 2'355 m d'altitude. Dans l'hôtel-restaurant de montagne, nous proposons l'eau du Niesen la plus précieuse; avec ou sans gaz. Santé!

Vos hôtes:

Stefanie Maurer, Stv. directrice de l'hôtel-restaurant Niesen-Kulm, **Denise Schmid**, chef de cuisine, **Erika Schneiter et Jael Perner**, chettes de service, et toute l'équipe de l'hôtel-restaurant en cuisine, en salle et à l'étage. Urs Wohler, directeur général

NIESEN

Pour les 4 heures

Plateau du «funi» (220g)		30.-
Jambon cru, jambon, viande séchée, saucisse maison Rebibes et fromage de montagne avec pain et beurre N		
Dés de fromage de montagne de l`alp du Niesen à la moutarde aux figues N	90gr.	9.-
Saucisse maison - Saucisse séchée Redli de la boucherie Martins N	90gr.	9.-
Tarte au fromage et aux oignons accompagnée garniture de salade N		16.-
Portion Pommes Frites N	petite portion 7.-	10.-

Salades

Salade composée N	petite portion 9.-	13.-
Salade verte aux légumes râpés et au cresson N	petite portion 7.-	10.-
Saladier avec falafels et vinaigrette au citron vert N		21.-
Salade de saucisses et de fromage garnie		20.-
«Salade du Niesen»		22.-
Salade verte avec viande séchée, fromage et champignons frits		
«Salade du randonneur»	Steak de cou de porc	24.-
Salades composées avec bouquet de salade verte et sauce tartare	Poitrine de poulet	25.-
	Truite arc-en-ciel	26.-

Sandwiches et soupes

Sandwich au fromage N		9.-
Sandwich au salami N		9.-
Sandwich à la viande séchée N		9.-
Sandwich au jambon N		9.-
Sandwich mixte N		9.-
Soupe maison (ingrédients selon la saison) N	petite portion 9.-	12.-
Soupe claire avec garniture	petite portion 7.-	10.-

N végétarien

Sur demande, nous vous préparons aussi volontiers des plats végétaliens

N Touts les plats de 8h15 à 21h00

Tous les plats sans **N** de 11h30 à 15h00

NIESEN

Plat principal

Saucisse maison avec sauce à rôtir, sauce à l'oignon et frites (Porc et une part de la viande de bœuf séchée)		24.-
Boeuf haché avec pâtes et compote de pommes N		23.-
Rösti avec tomates et fromage gratiné garni de légumes aux vinaigre V		24.-
Tofu au curry et légumes en ratatouille avec garniture de riz et de fruits V		23.-
Raviolis ratatouille à la sauce tomate V		23.-
Truite arc-en-ciel frite au beurre d'amande, pommes de terre bouil- lies et épinards en feuilles		28.-
Burger du Niesen au boeuf (200 g)		27.-
Sauce barbecue, bacon et salade coleslaw (salade de chou avec ca- rottes), fromage de montagne dans un pain brioché et frites		
Emincé de veau avec sauce crème moutarde et rösti	petite portion 31.-	36.-
Cordon bleu de porc		37.-
Garni de fromage et de jambon, servi avec de frites et légumes		
Spécialité «Suure Mocke»	petite portion 29.-	34.-
Rôti de bœuf avec purée de pommes de terre et légumes variés		
Macaronis de chalet avec compote de pommes V N	petite portion 20.-	23.-
Ailes de poulet (7 pièces) avec frites et sauce maison		25.-
Croûte au fromage avec jambon de porc et légumes au vinaigre		22.-
Croûte au fromage nature avec poire marinée V		20.-

V végétarien **V** vegan

N Touts les plats de 8h15 à 21h00

Tous les plats sans **N** de 11h30 à 15h00

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

Pour les enfants «Niese-Village»

Kulmi		13.-
Saucisse de Vienne avec Pommes frites N		
Murmeli		13.-
Chicken-Nuggets avec Pommes frites N		
Füchslì		13.-
Hachis de boeuf aux cornets (pâtes) et purée de pommes N		
Gämschi		12.-
Raviolini à la ratatouille et à la sauce tomate (petits raviolis) V		
Pommes Frites V N	petite portion 7.-	10.-

Offre pour des familles

Une offre pour nos visiteurs de «Niese-village», servi dans un grand plat pour se servir soi même pour 2 adultes et 2 enfants

Dohlennest		49.-
Macaronis de montage gratiné au fromage de la région V N		
Adlerhorst		59.-
Ailes de poulet (12 stk.), pommes frites, salade verts		
Mühle		57.-
Hachis de boeuf aux cornets (pâtes) et purée de pommes N		

V végétarien

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

Sur demande, nous vous préparons aussi volontiers des plats végétaliens

N Touts les plats de 8h15 à 21h00

Tous les plats sans **N** de 11h30 à 15h00

Desserts du Niesen

Douceurs de notre buffet de gâteaux

Veillez noter notre offre quotidiennement actuelle dans la vitrine

Croissants aux noisettes	5.-
divers gâteaux	8.-
Crème chantilly, supplément	1.60

Dessert «rêves»

Niesendessert	11.-	
Crème brûlée	10.-	
Panna cotta au café latte, à la crème et au «pop-corn au caramel»	9.-	
Gâteau au chocolat avec un cœur liquide et de la glace à la vanille	13.-	
Meringue à la crème chantilly	petite portion 7.-	9.-
Meringue à la glace vanille et la crème chantilly	petite portion 9.-	11.-

Rêve de baies

Baies marinées, crème de fromage Philadelphia, crumble croustillant aux noix

Café/Expresso avec Niesen-Törtli (praliné)	8.-
--	-----

Coupes de glaces

Coupe de café glacé (glace au café, crème, biscuits)	12.-
Coupe danoise (glace à la vanille, sauce au chocolat, crème, amandes effilées)	12.-
Coupe gaufre (glace aux noisettes et au chocolat, morceaux de gaufre et de chocolat, sauce au caramel, pop-corn salé)	12.-
Affogato au café (glace à la vanille, espresso, biscuits)	9.-

Mini Coupes

Mini Coupe Lillet (sorbet à la fraise, Lillet, fruits des bois)	8.-
Mini Coupe Limoncello (sorbet au citron, limoncello)	8.-
Mini Coupe Sunset (glace au yaourt et à l'abricot, yaourt, compote d'abricots, granola)	8.-
Mini Coupe Berry (glace à la vanille, fruits des bois, meringue)	8.-
Mini Coupe Toffee (glace aux noisettes, sauce au caramel, popcorn salé)	8.-
Mini Coupe Rahmlikör (glace à la stracciatella, liqueur à la crème, crème, biscuits)	8.-

Boule de glace et sorbet

Arômes des glaces:

Vanille, café, noisette, stracciatella, chocolat, yaourt à l'abricot	Par boule	4.-
--	-----------	-----

Arôme des sorbets:

citron, poire, fraise, crème chantilly, supplément	Par boule	4.-
Crème chantilly, supplément		1.60

Frappés

Les frappés peuvent être réalisés à partir de toutes les saveurs de glaces et de sorbets

9.-

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

Boissons froides du Niesen

Boissons au verre	3 dl	5 dl	1 Lt
Eau de source Niesen, plate	2.90	4.40	6.60
Eau de source Niesen, gazeuse	4.40	5.80	9.80
Coca Cola, thé froid, limonade, citron, sinalco	4.60	6.00	10.00
Jus de fruits Ramseier naturellement trouble	5.00	6.60	11.00
Eau gazeuse du Niesen au sirop de mélisse	5.00	7.00	11.00
Sirop pour enfants		2 dl	gratuit
Jus au verre			2 dl
Jus d'orange			4.30
Ramseier jus de Multi-Vitamine (Bien-être)			4.90
Ramseier jus de pêche			4.90
Boissons en bouteille			
Rivella rouge, Rivella bleu, Ramseier Jus de pomme (gazeuse), Coca Cola Zero, El Tony Mate		33 cl	5.00
Swiss Mountain Spring Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Beer		20 cl	5.00
Jus de raisin rouge, jus de tomate		20 cl	5.00
Rivella rouge, Adelbodner jus de pomme (gazeuse)		150 cl	13.00
Cidre en bouteille			
Ramseier cidre de pommes trouble avec alcool		49 cl	6.90
Ramseier cidre de pommes trouble sans alcool		49 cl	6.90

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

Boissons chaudes du Niesen

Avec du café Niesen de la torréfaction d`Adelboden

Café crème, expresso, ristretto	4.50
Double expresso	5.80
Café au lait (renversé)	5.00
Latte Macchiato / Cappuccino	5.90
Café Mélange	6.00

Cafés maison du Niesen

Yesä-Kafi, mélange maison avec crème chantilly	4 cl	9.00
Café pruneau avec crème chantilly	4 cl	9.00
Café Appenzell (crème de liqueur Appenzeller) avec crème chantilly	4 cl	9.00
Café «Fertig» vielle prune / Bätzi	4 cl	8.00
Café «Luz» vielle prune / Bätzi	4 cl	8.00

Thés

Noir, verte, cynorrhodon, menthe poivrée, fenouil, camomille	4.40	
Thé en vrac dans une passoire: Thé «roses bernoises» Länggass-thé aux pommes avec des fleurs de tilleul et cannelle	4.70	
Chai indien - Thé à longues feuilles avec mousse de lait et sucre à la cannelle	5.50	
Punch aux pommes sans alcool	4.50	
Appenzeller cidre chaud / vin chaud	6.50	
„Holdrio“ Thé cynorrhodon avec pruneaux / menthe-prune	4 cl	7.00

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

Boissons chaudes du Niesen

Thé bio de la région des Alpes suisses

Verveine, mélisse	4.60
-------------------	------

Fraîcheur matinale, soirée merveilleuse	4.60
---	------

Boissons lactées (chauffées à la vapeur)

Lait froid/chaud	2 dl	3.20
------------------	------	------

Chocolat, Ovomaltine froid/chaud	2 dl	4.60
----------------------------------	------	------

Chocolat, Ovomaltine mélange	2 dl	6.00
------------------------------	------	------

„Pour se réchauffer“ (chocolat chaud avec Kirsch et crème chantilly)	4 cl	9.00
--	------	------

Les boissons lactées peuvent être préparées avec du lait sans lactose ou du lait de soja.

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

Apéritif Niesen

Mauler & Cie SA, Môtiers Val-de-Travers

Chardonnay & Pinot Noir. La fermentation en bouteille (méthode traditionnelle) est le secret de l'élaboration du noble Grand Vin Mousseux l'équivalent suisse du champagne français; doux, digeste et finement pétillant.

Cuvée Cordon Or Brut	10 cl	9.50
„Nieseliecht“ Cuvée Cordon Or Brut au siroup de mélisse	10 cl	10.00
Cuvée Cordon Or Brut	75 cl	57.00

Rimuss & Strada Wein AG, Hallau

Rimuss Secco sans alcool	10 cl	6.20
Rimuss Secco au siroup de mélisse sans alcool	10 cl	6.70
Rimuss Secco sans alcool	75 cl	25.50

Matter-Luginbühl, Kallnach

Martinazzi Classic Bitter	22.0%	4 cl	7.00
Martinazzi Classic Bitter avec Sinalco			8.00
Martinazzi Classic Bitter au jus d'orange			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 crème de liquer	18.0%	4 cl	7.00

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

Apéritif Niesen

Divers avec et sans alcool

Cynar	16.5%	4 cl	7.00
Cynar avec Sinalco	16.5%		8.00
Cynar au jus d'orange	16.5%		8.70
„Aperol-Spritz“ Aperol avec Mauler Cordon Or Brut	11.0%		10.50
Sanbitter rouge	sans alcool	10 cl	5.00
„Sanbitter-Spritz“ Sanbitter avec Rimuss Secco	sans alcool		8.20

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

Bières du Niesen

Bouteilles 33 & 50 cl

Bière du Niesen Red Ale, Brasserie 3714, Frutigen 5.2% 33 cl 6.00

Red Ale brassée traditionnellement: Couleurs ambrées presque dorées avec mousse crémeuse à pores fins. Arôme fin de baies et abricots avec des notes légères de malt et houblon. L'équilibre du caramel et du houblon fin, restent jusqu'au goût final.

Zwickelbière, Brasserie Rugenbräu, Interlaken 4.8% 33 cl 5.30

La nature pure non-filtrée en bouteille. Le vrai plaisir de la bière, comme au temps de notre arrière-grand-père.

Rugenbräu sans alcool, Brasserie Rugenbräu, Interlaken 33cl 5.10

Une bière ronde en bouche, jaune comme un tournesol et à l'arôme de malt. Elle est brassée à l'ancienne, avec trois sortes de malt et deux sortes de houblon.

Bärner Müntschi, Brasserie Felsenau, Bern 4.8% 33 cl 5.80

Dénommée comme beaucoup d'autres «Müntschi», cette bière bernoise et discrètement houblonnée, non filtrée et son goût est séduisant.

Bärner Weizenbier, Brasserie Felsenau, Bern 5.4% 50 cl 7.50

La spécialité de bière unique et agréable fermentée avec de la levure fine et du blé mûri au soleil. D'après la recette originale de la maison Felsenau.

Galopper – Bière lager, Brasserie Egger, Worb 4.8% 50 cl 6.30

Une quantité raisonnable de houblon fait de cette bière agréable une boisson très appréciée en toutes circonstances. Non pasteurisée.

Bière de la pleine lune, Brasserie Locher, Appenzell 5.2% 50 cl 7.50

Faite de malt biologique, de houblon et d'eau de source, cette bière est brassée pendant une nuit de pleine lune, ce qui lui confère une force particulière.

Bière spéciale 5.2% fraîchement sortie du fût - classique-sèche
Brasserie Rugenbräu Interlaken

Mini / Mini panachée 2 dl 4.00

Une pression / une pression panachée 3 dl 5.00

Grande / Grande panachée 5 dl 7.00

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

NIESEN

Distillats fins Niesen

<p>Spiezer Schlosskirsch</p> <p>Chaque année, nous sommes à nouveau enchantés par la splendeur des fleurs et les feuilles d'automne multicolores du verger de cerisiers. D'élégants arômes de fruits et d'amande s'échappent du verre. L'esprit est terreux, corsé, doux et juteux, comme si l'on avait la cerise en bouche. Cette année, les cerises ont toutes été récoltées à la main: cueillies, pas secouées! Une eau-de-vie pour James Bond</p>	42%	2 cl	7.50
<p>Spiezer Grappinot issu du cépage Pinot Noir</p> <p>Après la fermentation du moût, le vin de Pinot noir est pressé avec précaution. Sur le pressoir, il reste des peaux et des pépins, appelés marc. C'est à partir du marc et de la levure de Pinot Noir que les arômes élégants sont habilement extraits dans le port de distillation. Ce noble esprit séduit tous les amateurs de grappi italienne et fait vite oublier son origine: doux, parfumé, plein de finesse. C'est ce qu'il faut après un bon repas! Pour les amateurs.</p>	42%	2 cl	7.50
<p>Matter - Luginbühl Fine Coing</p> <p>Fine Coing est distillée exclusivement à partir de coings bien mûrs provenant du Seeland bernois. Les coings à la pomme et à la poire confèrent à cette eau-de-vie son arôme fruité incomparable. Ce délicieux distillat est un produit purement naturel, distillé avec soin par la distillerie de spécialités Matter-Luginbühl AG, riche en traditions. Sans adjonction de sucre ni d'arômes.</p>	42%	2 cl	7.50
<p>Studer Williams du Valais</p> <p>Des poires Williams juteuses, mûries sous le soleil valaisan, constituent la base de cette noble Williams plusieurs fois récompensée. Une Williams corsée, d'une fraîcheur unique, qui flatte délicatement votre palais.</p>	41%	2 cl	7.50
<p>Studer Framboise sauvage</p> <p>Les framboises valaisannes cueillies à la main sont distillées selon une recette maison traditionnelle. Il en résulte une eau-de-vie de framboise pleine de fruits et d'harmonie.</p>	43%	2 cl	7.50
<p>Prunes Studer</p> <p>Une eau-de-vie aromatique et délicatement corsée issue d'un assemblage de variétés de prunes suisses. Un beau fruit propre avec une note d'amande, puissant en bouche, longue finale.</p>	40%	2 cl	7.50

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

Distillats fins Niesen

<p>«Rööschterli»</p> <p>Fruité, plein d'énergie, différent... Voilà ce que réunit le délicieux Rööschteli ! Ici, le café branché du torrificateur Adelboden rencontre le fruité concentré du noble Williams & Gravensteiner de Studer. Une boisson à savourer avec tous les sens.</p>	30%	2 cl	7.50
<p>Studer Vieille Poire Williams «Réserve Baron Louis» avec de véritables paillettes d'or, 22 carat</p> <p>Cette exquise spécialité de poire, produite avec soin, se présente propre, douce, avec une note fruitée fine et typique de Williams. avec une note de Williams et une longue finale harmonieuse.</p>	36%	2 cl	10.00
<p>Studer Vieille Prune «Réserve Baron Louis»</p> <p>Des prunes nobles spécialement sélectionnées et parfaitement mûres servent de base à cette spécialité exquise. Propre, fruitée et intense, douceâtre, belle note de noyau au palais.</p>	36%	2 cl	10.00
<p>Studer Distillerie Swiss Highland Dry Gin</p> <p>Basé sur une recette maison de Robert Studer datant de 1888, qu'il avait rapportée de ses années de voyage et d'apprentissage en Angleterre, nous faisons revivre ce dry gin classique. Des épices traditionnelles telles que le genièvre, la lavande, la citronnelle, la coriandre, le gingembre et le poivre de Cuba sont distillées individuellement par des maîtres-artisans, puis composées en un ensemble aromatique finement épicé.</p>	42%	4 cl	10.50
		mit Tonic	14.50
<p>Studer Distillerie 1653 Rhum Old Barrel</p> <p>L'étiquette représente Christian Schybi, un rebelle de l'Entlebuch et leader de la guerre des paysans suisses de 1653. Christian Schybi était le mari de Maria Studer, une aïeule de la famille Studer. La distillerie Studer a créé le rhum 1653 Old Barrel en mémoire de cet homme charismatique qui a donné sa vie pour la liberté et ses camarades. La mélasse importée du Nicaragua est distillée à la distillerie Studer et vieillit ensuite dans des fûts en bois de chêne provenant des forêts de Suisse et de France. Un rhum de l'Entlebuch à la fois doux, plein de caractère et exceptionnel.</p>	44.8%	4 cl	17.00
<p>Rugenbräu Swiss Mountain Whisky Single Malt Classic</p> <p>Un whisky marron-cuirré, léger, frais, riche et plein de force juvénile rappelle l'orge moulu et chaud avec des notes fruitées d'abricot, de poire et de sultanine. La fraîcheur se termine par un arôme fascinant de citron et de menthe poivrée.</p>	42%	4 cl	23.00

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

Vins ouverts

Vins blancs au verre	5 dl	3 dl	1 dl
Tartegnin blanc Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen	25.00	18.00	6.00
Johannisberg du Valais AOC Les Fils Maye, Riddes	28.00	19.50	6.50
Fendant de Saillon AOC Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen	24.00		
Yvorne AOC Artisans Vignerons Yvorne	28.00		
Silvaner zero (vin blanc sans alcool) Cave du Rhodan, Salgesch Un Johannisberg valaisan sans alcool, selon le principe « En avance sur son temps par tradition » - moderne et léger	35.00	23.40	7.80
Vin rosé au verre	5 dl	3 dl	1 dl
Œil-de Perdrix Waadt Henri Badoux, Aigle	28.00	18.60	6.20
Vins rouges au verre	5 dl	3 dl	1 dl
Tartegnin rouge Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen	25.00	18.00	6.00
Pinot Noir du Valais AOC Les Fils Maye, Riddes	28.00	19.50	6.50
Yvorne Assemblage rouge Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen	28.00		
Pinot Noir Jeninser AOC Glücksritter, Jenins	29.00		
Merlot del Ticino DOC Tamborini, Lamone	26.00		
Vin blanc Spritzer			
Vin blanc suisse doux ou acide		2 dl	7.00
Vin blanc suisse au sirop de mélisse		2 dl	8.00

Vins blancs en bouteille au verre

Ostermundiger

BE 2024

Les Vignerons de Berne

Au printemps 2020, quatre jeunes viticulteurs se sont lancés dans les tâches liées au métier qu'ils avaient appris et ont loué un vignoble à Ostermundigen. Le vin blanc au Riesling & Chasselas est vraiment réussi, il a un goût joyeux et aromatique sur la langue, qui rappelle les agrumes, les abricots, les pêches et les arômes de fleurs. Le sucre résiduel lui confère sa gourmandise insolente.

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

Le Heida est considéré à juste titre comme la perle des vins alpins. Cette rareté, plantée exclusivement dans le plus haut vignoble d'Europe à Visperterminen, fait la fierté des vigneron. Couleur jaune doré, bouquet extraordinairement fin et délicat avec des arômes de noix, de miel et de fruits exotiques. En apéritif, il accompagne les spécialités fromagères comme le fromage d'alpage, la raclette ou la fondue et le poisson.

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

Domaine viticole Frauenkopf, Twann

Le fleuron de la région : des arômes de tilleul, des notes d'agrumes et des notes minérales, léger et vif, frais et fruité. En bouche, il est fruité et d'une fraîcheur vivifiante.

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

Cépages: Cornalin, Gamay, Syrah, Merlot

Nez très fruité, rappelant les agrumes, la fraise et les fleurs printanières. En bouche, léger, caressant et frais.

Se marie à merveille à l'apéritif, avec des plats de légumes ou tout simplement pour le plaisir.

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

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

Vins rouges en bouteille au verre

Niesenwein Oberhofner Cuvée Pinot noir/Diolinoir AOC BE 2023 (Vin de la maison)

Rebbaugenossenschaft Oberhofen

Pourpre lumineux, nez discret avec de délicates notes fruitées. En bouche, il est d'abord mince - mais plus loin dans le palais, il montre déjà une belle structure accompagnée d'une acidité rafraîchissante ainsi qu'un fruit qui s'étend lentement et des notes d'herbes. Il se marie parfaitement avec les viandes blanches et les légumes.

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

Cuvée Niesen Lemman rouge, vin de pays (Vin de la maison) GE 2020

Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen

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

Surpris par la couleur sombre, l'amateur découvre au bouquet beaucoup de fruits; il hésite d'abord entre des fruits frais comme les cerises ou plutôt une confiture de baies des bois.

En bouche, l'assemblage est rond, riche et plaisant

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

Le cabernet sauvignon, le caberent franc et un petit pourcentage d'autres cépages ont été fermentés selon la méthode Ripasso. Au nez, une grande profondeur avec des senteurs florales et fruitées. En bouche, une palette extrêmement variée de fruits noirs, d'épices douces, accompagnée d'arômes grillés, longue finale avec des composants minéraux. Se marie parfaitement avec une fondue à la viande.

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

Pour la première fois, trois viticulteurs se sont associés au-delà des frontières cantonales pour créer un vin à partir de trois cépages exigeants. Rouge rubis avec des reflets violets. Chaud et corsé en bouche, tanins fins et épicés. Recommandé pour les grillades, les pâtes et le fromage.

2024

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

Vins blancs en bouteille 7 dl et 7.5 dl

<p>Spiezer Riesling X Sylvaner Thunersee AOC Rebbau Spiez, Ursula Irion</p> <p>Au bouquet, des arômes de muscade très aromatiques. Arômes de citron vert, de fruits frais et d'abricots. En bouche, il est pétillant, fruité et délicieusement rafraîchissant. Idéal pour l'apéritif et le poisson.</p>	BE	2023 2024	51.00
<p>Thunersee Riesling X Sylvaner AOC Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen</p> <p>Cépages: Chasselas, Pinot Blanc, Riesling-Sylvaner et Chardonnay. Un vin simple pour les réunions conviviales. Il est plutôt discret et élégant.</p>	BE	2024	49.00
<p>Oberhofner Riesling - Sylvaner Thunersee AOC Rebbaugenossenschaft Oberhofen, Oberhofen</p> <p>Jaune paille clair, bouquet avec de légères notes de pamplemousse et de fleurs claires. En bouche, un fruit impressionnant avec des groseilles blanches, un peu de poire et à nouveau des notes d'agrumes. En bouche, il reste des arômes délicats de poire Williams. Ce n'est pas seulement un vin d'apéritif, mais aussi un compagnon de repas accompli.</p>	BE	2023 2024	50.00
<p>Merliger Solaris Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen</p> <p>Des arômes exotiques rafraîchissants et une douceur finale agréable, qui font du Solaris un vin unique. Le climat lacustre et le terroir du lac de Thoue se révèlent sous leur meilleur jour ! Un vin blanc pour toutes les occasions.</p>	BE	2023	49.00
<p>Vully Riesling Freiburg AOC Château de Praz, Marylen Bouvard, Vully</p> <p>Le vin s'exprime avec une structure vive. Beaucoup de fruit au nez avec des notes d'agrumes et de pommes Granny Smith. Accord mets / vin: Apéritif, poissons et panés.</p>	FR	2022 2023	51.00
<p>Petite Arvine Valais AOC Famille Mounir, Cave du Rhodan, Salgesch</p> <p>Il est probable que ce cépage ait été introduit en Valais par les Romains. Aujourd'hui, l'arvine est considérée comme un cépage autochtone du Valais. Elle possède une variété d'arômes exotiques. Un corps puissant en harmonie avec une belle acidité. Excellent vin pour accompagner la raclette, la viande séchée et le plateau de fromages.</p>	VS	2023 2024	55.00

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

Vins blancs en bouteille 7 dl et 7.5 dl

<p>St. Saphorin FC Thun Lavaux AOC Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen «St-Saphorin est situé au cœur de Lavaux. Le visiteur y découvre un paysage en terrasses intéressant. Le bouquet est très floral et se rapproche des tons de miel. Un Lavaux velouté et équilibré. Un vin idéal pour l'apéritif - il accompagne bien les sandwiches. Deux francs par bouteille sont reversés au club FC Thun.</p>	VD	2023	49.00
<p>Dézaley Grand Cru L'Arbalete Lavaux AOC Jean & Pierre Testuz SA, Cully La construction des vignobles en terrasses du Dézaley fait penser à une cathédrale. Grâce à la vinification traditionnelle du chasselas, l'«Arbalète» se distingue par sa structure généreuse, ses arômes de pierre à fusil et sa souplesse avec des notes de miel et d'amandes grillées. Merveilleux à l'apéritif, avec les poissons, les viandes blanches et les fromages.</p>	VD	2023 2024	59.00
<p>Sauvignon Blanc, Gutswein VDP Weinmanufaktur Brunner, Hitzkirch Nez exotique: fruit de la passion, papaye verte, groseilles à maquereau vertes et sureau. En bouche, juteux, équilibré. Une structure délicate, un fondant fin et une touche exotique et herbacée. Excellent à l'apéritif, avec le fromage et les petits gâteaux, ainsi que les viandes blanches.</p>	LU	2023 2024	53.00
<p>Pinot Grigio Rosenberg Uri AOC Weingut zum Rosenberg Altdorf Jaune or clair, attaque fruitée et épicée. Arômes marqués d'épices associés à des pommes rouges, des poires Williams et des amandes râpées. Palais plein, très fruité jaune, poivré avec une bonne acidité. Il se termine sur une note épicée et salée.</p>	UR	2022 2023	65.00
<p>Chardonnay Barrique Schaffhausen AOC Leibacher Weine, Stein am Rhein Un chardonnay exquis et corsé à la structure veloutée et crémeuse. Se marie à merveille avec l'apéritif, les plateaux-repas et le poisson.</p>	SH	2022 2023	59.00
<p>Blanc de Noir Küttigen AOC Wehrli's, Küttigen, Susi Steiger - Wehrli Le cépage pinot noir avec son bouquet rappelle le miel de forêt frais ou la poire: doux et souple sur la langue, mais frais grâce à une acidité racée. Accompagne les apéritifs ou simplement pour le plaisir de la journée.</p>	AG	2023 2024	52.00

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

Vins rouges en bouteille 7 dl et 7.5 dl

<p>Bergsteiger Thunersee AOC Rebbau Spiez, Spiez</p> <p>Le pinot noir est un montagnard de l'Oberland bernois à l'élégance bourguignonne. Parfum de baies rouges, de poivre, de clous de girofle et de violettes. Une plénitude douce et élégante avec de la présence et de la classe, moyennement long en bouche.</p>	BE	2022 2023	69.00
<p>Thunersee Garanoir / Pinot noir Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen</p> <p>Emerveillez-vous devant ce cru local de Thun: le Garanoir élégant, vif et juteux s'allie au Pinot noir pour un plaisir unique à boire. Se marie avec toutes les occasions.</p>	BE	2023	51.00
<p>Pinot Noir Valais AOC Prim Evêc St. Jodern Kellerei, Visperterminen</p> <p>Rouge rubis clair avec des reflets bleutés. Bouquet riche de cerises et de framboises mûres. Noble et puissant en bouche, harmonieux et fin en finale. Avec la maturité des tanins, il développe le goût du cassis et de la violette. Ce pinot enthousiasme avec les grillades, les plats de pommes de terre et les fromages de montagne.</p>	VS	2023 2024	53.00
<p>Cornalin Valais AOC Les Tresors de Famille Maison Gilliard SA, Sion</p> <p>100% valaisan! Le cornalin est l'un des plus anciens cépages plantés dans le canton, un véritable trésor du patrimoine valaisan. Le Cornalin, qui a tendance à être avare de son fruit et à occuper les premières places au soleil, mûrit très tard et se montre encore capricieux. En revanche, il offre un bouquet merveilleusement complexe et un corps parfait. Excellent avec une fondue de viande, des grillades et du gibier.</p>	VS	2023 2024	59.00
<p>Humagne Rouge Valais AOC Château Ravire, Sierre</p> <p>L'humagne rouge fait partie des cépages autochtones du Valais. Ce n'est que sur les meilleures parcelles, bien ensoleillées, qu'elle peut développer ses qualités et donner un vin tannique, sauvage et racé, qui rappelle au nez les baies des bois et les sous-bois et qui se présente au palais puissant, très fruité et agréablement rustique. A déguster avec des plats de gibier, des viandes rouges et des plateaux de fromages.</p>	VS	2023	53.00

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

Vins rouges en bouteille 7 dl et 7.5 dl

<p>Syrah Valais AOC Château Ravire, Sierre Cultivée sur les sites les plus ensoleillés, la syrah - originaire des Côtes du Rhône - donne des vins de grande classe, au bouquet séduisant avec des notes de framboise, de mûre et d'épices, au palais puissant, riche et poivré. La syrah accompagne les viandes rouges braisées, l'agneau, le gibier et les plateaux de fromages.</p>	VS	2023	53.00
<p>Prestige Malbec/Cabernet Franc de St-Saphorin AOC Henri Badoux SA, Aigle Le nez révèle des arômes profonds de fruits rouges, d'épices et de grillé, entrecoupés de fines notes de vanille qui témoignent de son élevage en barrique. Il possède une structure puissante, étoffée et corsée. Forte personnalité avec un fin goût de vanille généré par l'élevage en barrique de 18 mois. Excellent avec une fondue de viande, des viandes rouges, des grillades et des plats de gibier.</p>	VD	2021 2022	75.00
<p>Gamaret Freiburg AOC Château de Praz, Marylen Bouvard, Vully Couleur profonde, violet foncé. Arômes de petits fruits noirs jusqu'au cassis avec un fruité clair. Bien équilibré en bouche avec une très bonne longueur. Accompagne les viandes rouges, le gibier et le fromage.</p>	FR	2023 2024	51.00
<p>Merlot Basel AOC (NEU) Siebetupf Weine, Liestal Rouge rubis avec des reflets violets. Au nez, des arômes de prunes mûres, de mûres et de cerises noires se mêlent à de légers arômes grillés et à des notes épicées de tabac et de laurier. En bouche, le vin se montre corsé et harmonieux avec beaucoup de fruits noirs, des notes d'épices douces et une finale longue et élégante.</p>	BL	2022 2023	79.00
<p>Pinot noir de Chamoson «La Golette» Riem, Daepf & Co. AG, Kiesen Ce vignoble, situé dans un cadre idyllique et offrant une vue magnifique, se trouve à la limite entre les communes de Chamoson et Leytron. Ce Pinot noir typique dégage un parfum légèrement sucré de cerises et de baies. L'élevage en barrique lui confère des notes toastées et des touches de vanille.</p>	VS	2024	49.00

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

Vins rouges en bouteille 7 dl et 7.5 dl

<p>Adelheid Zürich AOC</p> <p>Herterwein, Hettlingen-Winterthur</p> <p>Couleur violette foncée du pinot noir et du cabernet. Le nez rappelle la compote de pruneaux et les cerises, l'élevage sous bois est discret. L'attaque est douce avec des tanins fins et une partie sucrée qui remplit. La finale est agréablement ronde et équilibrée. Excellent avec un cordon bleu, une escalope et du fromage.</p>	ZH	2022 2023	64.00
<p>Quintus Zürich AOC</p> <p>Domaine viticole Lindetröpfli, Uhwiesen</p> <p>Cépage: Acolon</p> <p>Arômes intenses de violette, de cassis, de fruits rouges et de la note typique du cabernet. Long arrière-goût avec une présence plutôt discrète de la barrique. Se marie bien avec: des plats puissants et du fromage.</p>	ZH	2022	69.00
<p>Pinot Noir Barrique Uri AOC</p> <p>Domaine viticole zum Rosenberg, Altdorf</p> <p>Rouge rubis moyen, parfum encore un peu retenu de griottes, de baies sauvages associées à des notes de fleurs sombres, subtilement fumé avec des notes subtiles de vanille noble et de moka. Il est élégant, très persistant avec un fruit profond.</p>	UR	2021 2022	99.00
<p>Pinot Noir Malbec Bielersee AOC Bio</p> <p>Bio domaine viticole Lenz, Iselisberg, Uesslingen</p> <p>Rouge grenat foncé; parfums épicés avec un peu d'arôme de rose et une structure pleine de finesse. Ample et doux en bouche, arômes intenses de baies et de fruits exotiques. Acidité très bien intégrée avec des tanins souples, dense avec une longue finale. Accompagne parfaitement les légumes, les soufflés et les plats de pommes de terre.</p>	BE	2024	51.00
<p>Cuvée E+E Schaffhausen AOC</p> <p>Leibacher Wein, Stein am Rhein</p> <p>Assemblage velouté et élégant des meilleurs raisins (Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Dornfelder) de nos vignobles.</p> <p>Accompagne des plats légers ou corsés ou simplement pour le plaisir.</p>	SH	2018 2019	69.00
<p>Tobias Rouge G4 St. Gallen AOC</p> <p>Tobias Weingut, Berneck</p> <p>Cépages: Zweigelt, Cabernet Sauvignon</p> <p>Couleur dense, rouge velours. Arôme de cassis aux baies avec des reminiscences d'arômes puissants de torréfaction, sensation énorme en bouche avec les arômes et les tanins marqués, longue finale. Suggestion d'accompagnement: viandes rouges, feuilletés pour le goûter.</p>	SG	2019 2020	69.00

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

Vins rouges en bouteille 7 dl et 7.5 dl

<p>Pinot Barrique Graubünden AOC Annatina Pelizzatti, Jenins Robe sombre et riche. Au nez, arômes épicés de fruits secs, poivre noir, cassis, cerises & amandes, boisé harmonieusement intégré, finale persistante, élégance souveraine.</p>	GR	2022 2023	89.00
<p>Pinot noir Le Petit Graubünden AOC Roman Hermann, Fläsch Le raisin provient des vignes les plus anciennes du Fläscher Halde. La fermentation spontanée avec un temps de repos à froid a lieu dans une cuve en chêne et est entièrement gérée à la main. L'élevage ultérieur avec fermentation malolactique dure un an en barrique. Le Pinot Noir Sélection se caractérise par sa belle couleur, sa structure granuleuse et sa fine acidité. Excellent compagnon de repas.</p>	GR	2023	74.00
<p>Merlot Barrique Fiducia DOC Grigioni Mesolcina Madlaina Erni Viticoltura Monticello, Misox Un merlot exceptionnel issu des parcelles les plus historiques avec des vignes de plus de 80 ans. 18 mois de chêne français et 36 mois en bouteille confèrent à ce merveilleux Fiducia une profondeur indescriptible. Au nez, des baies rouges et de fines épices et en bouche, beaucoup de matière et de structure. Accompagne parfaitement les viandes rouges ou les fromages.</p>	GR	2021 2022	89.00
<p>Merlot Riserva Fondatore Ticino DOC Tamborini Vini SA, Lamone Rouge rubis intense. Nez intense et complexe. En bouche, droit et harmonieux, plein en goût avec une structure tannique bien présente. Recommandé pour les spécialités tessinoises, les viandes rouges, les plats de pâtes corsés.</p>	TI	2021 2022	59.00
<p>Merlot Quattromani Ticino DOC Gialdi, Brivio, Delea, Tamborini Attaque douce, fruitée et pleine. Très élégant et équilibré avec des tanins mûrs et doux. D'une structure et d'un corps remarquables avec une finale persistante, fraîche et harmonieuse. Il accompagne à merveille les viandes rouges et les fromages à pâte dure.</p>	TI	2021 2022	121.00
<p>Riserva del Padrone Ticino DOC Agriloro Arzo 68% de merlot issu de vignes de plus de 30 ans & 16% de cabernet franc et de cabernet sauvignon issus de vignes de plus de 25 ans. Rouge intense, complexe, puissant et persistant avec une composante de poids de type T-year. Accompagne les viandes noires, le gibier et le fromage.</p>	TI	2015	158.00

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

Liste des fournisseurs

Référence locale

Aeschi b. Spiez





Reichenbach im Kandertal





Alpschaft Niesen
Niesenkäse

Référence régionale

Frutigen







Spiez



Unterseen





Interlaken





Référence interrégionale

Adelboden





Kandersteg



Thun



Rubigen



Oberhofen



Rebbaugenossenschaft
Oberhofen

Kiesen



Riem und Daepf

Oberkirch LU



NIESEN

Niesenbahn AG achète local et régional. Plus informations sur niesen.ch/lieferanten