NIESENBLICK
BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT

Speisekarte Restaurant Niesenblick

Wer vom Seeufer nach Süden blickt, fühlt sich sofort ein wenig wie in den Ferien. Kristallblaues Wasser, klare Bergsilhouetten, ein weiter Himmel und der unverwechselbare Duft des Sees machen diesen Ort besonders. Ein Ort zum Verlieben, zum Verweilen und zum Wiederkommen.

Im Restaurant Niesenblick sind alle willkommen. Mediterranes Lebensgefühl, herzliche Gastfreundschaft und eine Küche, die das Gute und Einfache in den Mittelpunkt stellt, prägen unser Haus. Unsere Mitarbeitenden bringen Wärme und Aufmerksamkeit an den Tisch, damit Genuss und Erholung ganz selbstverständlich werden.

Die Sehnsucht nach einer kleinen Auszeit findet hier ihren Platz, eingebettet in die Schönheit unserer Region.

Herzlich willkommen im Niesenblick!

Sofie, Patrik und Team

Gerne informieren wie Sie über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Preis in CHF und inkl. 8.1% MwSt

the unique seaside

NIESENBLICK
BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT

Vorspeisen

Bunter Blattsalat
geröstete Kerne, Croutons, Rohkost und Hausvinaigrette oder French Dressing 14

Lostallo Lachs Tatar
mit Randen, Crème fraîche, Granny Smith und Quinoa 24

Tatar vom Angus Rind
mild oder scharf mit Senfglace, eingelegtem Gemüse und hausgemachtem Foccacia 22

Kürbis Panna Cotta
Wildschweinmostbröckli, eingelegter Kürbis und Preiselbeeren 23

Nüsslisalat
mit Hausvinaigrette, Croutons und Ei 19
mit dünn aufgeschnittenem Willdschweinmostbröckli +5

Suppe

Tagessuppe
Fragen Sie gerne bei unserem Personal nach 14

Preis in CHF und inkl. 8.1% MwSt

the unique seaside

NIESENBLICK
BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT

Hauptgänge

Aus dem Wasser

Lachstranche aus Lostallo im Graubünden mit Safran-Nage	47*
Forellen- und Lachsknusperli aus Rubigen mit Honig-Senfmayonnaise	32*

Schweizer Wild

Hirschentrecôte auf gebratenen Steinpilzen und Wildjus dazu hausgemachte Pizokel und Wildbeilagen	59
Rehschnitzel mit Preiselbeerrahmsauce dazu hausgemachte Pizokel und Wildbeilagen	55
Pizokelteller mit Wildgeschnetzeltem, Steinpilzen und Tagesgemüse	49

Niesenblick Klassiker

Entrecôte "Café de Paris" vom Rind "Dieter Meier, Ojo de Agua Farm"	48*
Tatar vom Angus Rind, mild oder scharf mit Senfglace, eingelegtem Gemüse, hausgemachtem Foccacia und Beilage nach Wahl	39

Vegetarischer Genuss

Gratinierte Pizokel mit Sauerrahm, eingelegtem Kürbis und Tagesgemüse	36
Steinpilz Ravioli auf gebratenen Steinpilzen und Beurre noisette	36

Beilagen

* Diese Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit unserem Tagesgemüse, sowie einer Beilage Ihrer Wahl:

Niesenblick Pommes Frites **I** Pilaw Reis **I** Pizokel **I** Beilagensalat

Wildbeilagen anstelle Tagesgemüse	**+8**

Preis in CHF und inkl. 8.1% MwSt

the unique seaside

NIESENBLICK
BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT

Desserts

Hausgemachter Schoggi-Marronikuchen
mit Beerenkompott und hausgemachtem Sorbet 14

Mascarpone & Kaffee
Mascarponeschaum, Kahlúa und Löffelbiscuits 14

Lauwarme Rotweinzwetschgen
mit Zimtglace und Lebkuchencrumble 14

Eiskaffee Niesenblick
cremige Kaffeeglace, Rahm und «Schuss» 14

Käseauswahl von Jumi 18

GELATERIA DI BERNA

Becher Caramel Fleur de Sel	5.50
Becher Cioccolato Oswaldo	
Becher Mango Alfonso	
Becher Himbeer–Ingwer	
Stängel Johannisbeer Choc Blanc	4
Stängel Erdbeer Pur	
Stängel Cherry Creamy Dreamy	
Stängel Cioccolato-Nibs	
Stängel Fouchi (für die Kids)	

Preis in CHF und inkl. 8.1% MwSt

the unique seaside

NIESENBLICK
BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT

Deklaration Fleisch, Fisch und Brot

Wild	CH (Aargau & Luzern)
Angus Rindstatar	CH
Rind "Ojo de Agua"	Argentinien*
Lachs	CH
Forellen-/Lachsknusperli	Fischzucht Rubigen, CH
Wurstwaren	CH
Brot und Feinbackwaren	Bäckerei Spicher in Gunten
Glutenfreies Brot	Österreich

*kann mit nichthormonellen Leistungsförderen, wie Antibiotika erzeugt worden sein

Preis in CHF und inkl. 8.1% MwSt

the unique seaside

NIESENBLICK
BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT

Unsere Geschichte

Was heute den Niesenblick prägt, ist Teil einer Geschichte, die vor vielen Jahren in Hünibach weitergeschrieben wurde. Mit der Übernahme des Hotel Chartreuse legte die Familie Sonderegger den Grundstein für eine Gastfreundschaft, die von Beständigkeit, persönlichem Engagement und echter Nähe zur Region lebt. Das Haus wurde über die Jahre zu einem Ort, an dem sich Erholung, Herzlichkeit und Genuss auf natürliche Weise verbinden.

Mit der Buvette am See kam ein weiterer besonderer Treffpunkt hinzu. Direkt am Wasser entstand ein Ort für entspannte Sommerstunden, unkomplizierten Genuss und das einzigartige Lebensgefühl am Thunersee. Die Buvette wurde rasch zu einem beliebten Platz für Gäste aus der Region und von weiter her.

Mit dem Restaurant Niesenblick wird diese Geschichte nun weitergeführt. An einem traditionsreichen Ort darf ein neues Kapitel entstehen, getragen von derselben Freude an Gastfreundschaft, von Respekt gegenüber dem Bestehenden und vom Wunsch, Menschen an schönen Orten kulinarisch zu begleiten.

So verbinden sich Chartreuse, Buvette am See und Niesenblick zu dem, was uns ausmacht: gelebte Gastfreundschaft am Thunersee.

CHARTREUSE
OSTERIA DA PASQUALE

BUVETTE AM SEE
HÜNIBACH

Preis in CHF und inkl. 8.1% MwSt

the unique seaside