

# M E N U



*the unique seaside*

OBERHOFEN  
AM THUNERSEE

NIKLAUS F. SCHNEIDER, GASTGEBER  
ANTONIO ALVAREZ, KÜCHENCHEF  
&  
TEAM

# MENU

NIKLAUS F. SCHNEIDER & TEAM



*the unique seaside*

OBERHOFEN  
AM THUNERSEE

*Herzlich willkommen im Niesenblick!*

Schön, dass Sie heute bei uns zu Gast sind.

Unsere Leidenschaft ist es, Sie jede Woche aufs Neue zu überraschen. Deshalb gleicht bei uns keine Woche der anderen: Wir lassen uns von dem inspirieren, was Felder, Wälder und Gewässer gerade hergeben. Mit viel Liebe zum Detail und handwerklicher Präzision haben wir auch für diese Woche eine Auswahl zusammengestellt, die das Beste der Saison auf Ihren Teller bringt.

*Diese Woche stehen klassische Schmorgerichte wie Coq au vin und Alpstein-Lammgigot im Zentrum*

Geniessen Sie den Blick auf den Niesen und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.“

# MENU

NIKLAUS F. SCHNEIDER & TEAM



*the unique seaside*

OBERHOFEN  
AM THUNERSEE

## WOCHE N E M P F E H L U N G E N

<b>LACHSFORELLE</b>	<b>34.0</b>
Kartoffelstampf, Federkohl, Speck, Schnittlauch-Emulsion	
<b>MEERÄSCHE</b>	<b>32.0</b>
Beluga-Linsen, Wurzelgemüse	
<b>ORECCHIETTE</b>	<b>38.0</b>
Rindsfiletstreifen, Spinat, schwarzer Trüffel	
<b>COQ AU VIN "NIESENBLICK"</b>	<b>34.0</b>
Kartoffelgratin, saisonales Gemüse	
<b>RIB-EYE-STEAK</b>	<b>56.0</b>
Pommes Williams, Wintergemüse, Portweinjus	
<b>GESCHMORTES ALPSTEIN-LAMMGIGOT</b>	<b>42.0</b>
Kartoffelstampf, Spinat, Schmorjus	
<b>ZWETSCHGENMOUSSE</b>	<b>11.0</b>
Mit Waldbeerenkompott	

# MENU

NIKLAUS F. SCHNEIDER & TEAM



*the unique seaside*

OBERHOFEN  
AM THUNERSEE

## NIESENBLICK KLASSIKER

### NIESENBLICK SALAT

Gemischter Blattsalat, Karottenstreifen, Mais, Rotkraut, Cranberries

9.5

12.5

### NÜSSLISALAT

Speck, Ei, Croutons

11.5

16.5

### RINDS-TATAR

Eigelbcreme, Perlzwiebeln, Toast

21.0

36.5

### AUBERGINEN-TATAR

Eigelbcreme, Perlzwiebeln, Toast

21.0

### STEINPILZRAVIOLI

Steinpilze, Spinat, Pinienkerne

31.0

### CASARECCE

Mit Fenchel-Salsiccia, Spinat, Cherrytomaten, Pinienkerne

38.0

## MENU

NIKLAUS F. SCHNEIDER & TEAM



*the unique seaside*

OBERHOFEN  
AM THUNERSEE

### NIESENBLICK KLASSIKER

#### JAKOBSMUSCHELN

34.0

Risotto, schwarzer Oberhofner Trüffel, Parmesan, Schnittlauch

#### SAIBLING

32.0

Salzkartoffeln, Sauerkraut, Weissweinschaum

#### NIESENBLICK CORDON BLEU

39.0

Schweins-Cordon bleu mit Vorderschinken, Berg- & Raclettekäse,  
Pommes frites, saisonales Gemüse

## MENU

NIKLAUS F. SCHNEIDER & TEAM



*the unique seaside*

OBERHOFEN  
AM THUNERSEE

## DESSERTS

<b>RÜEBLIKUCHEN "NIESENBLICK"</b>	<b>11.0</b>
Mit weissem Schokoladeneis	
<b>BROWNIE</b>	<b>11.0</b>
Mit Vanilleeis und frischen Früchten	
<b>APFELKÜCHLEIN</b>	<b>14.0</b>
Mit Vanillesauce	
<b>MOCCA GLACE FLAMBÉ</b>	<b>11.0</b>
Am Tisch mit Grand Mariner flambiert	
<b>COUPE DÄNEMARK</b>	<b>9.5</b>
Vanilleeis, warme Schokoladensauce, frischer Schlagrahm	<b>12.5</b>
<b>COUPE NIESENBLICK</b>	<b>9.5</b>
Vanilleeis, Kaffeeeis, Stracciatellaeis, Baileys, frischer Schlagrahm	<b>12.5</b>
<b>KUGEL EISCREME</b>	<b>4.5</b>
Vanille, Stracciatella, Kaffee, Erdbeere, Mango, Zitrone	

## MENU

NIKLAUS F. SCHNEIDER & TEAM



*the unique seaside*

OBERHOFEN  
AM THUNERSEE

## NACHMITTAGSKARTE

### NIESENBLICK SALAT

9.5

Blattsalat, Karottenstreifen, Mais, Rotkraut, Radieschen, Cranberries

12.5

### NIESENBLICK PLÄTTLI

26.0

regionale Trockenfleischspezialitäten, Käse, eingelegtes Gemüse

### TATAR

21.0

Eigelbcreme, Perlzwiebeln, Toast

36.5

### FLAMMKUCHEN KLASSISCH

19.0

mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln

### FLAMMKUCHEN VEGETARISCH

19.0

mit Crème fraîche, Lauch, Zwiebeln

### NIESENBLICK FRIES

16.0

Pommes Frites mit schwarzem Trüffel und Parmesan

ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST.