



## 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 wir Sie über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.*

## Vorspeisen

### Bunter Blattsalat

geröstete Kerne, Croutons, Rohkost, Hausvinaigrette oder French Dressing 14

### Thunfisch Tataki

mit Ponzuvinaigrette, Avocado-creme, asiatischer Gurkensalat und Sesam 24

### Rindfleischtatar

mild oder scharf mit Senf-GLACE, eingelegtem Gemüse und hausgemachtem Focaccia 22

### Markbein

mit dehydriertem Eigelb, Fleur de Sel und hausgemachtem Focaccia 22

### Burrata

mit Tomaten – Brotsalat und hausgemachtem Apfel-Basilikumsorbet 18

## Suppe

### Gazpacho

mit Croutons und mediterranen Kräutern 14

## Hauptgänge

### Aus dem Wasser

Eglifilet «meunière» mit Mandelbutter und Schnittlauch	44
Wolfsbarsch «méditerranée» mit Kalamata-Oliven, geschmorten Cherrytomaten und Kapern	46
Egliknusperli mit hausgemachter Limettenmayonnaise	28

### Vom Green Egg

Rindsfilet "Dieter Meier, Ojo de Agua Farm" serviert an Portwein-Schalottenjus	55
Maispouardenbrust Supreme mit sautierten Waldpilzen	44

### Geschmortes

Kalbsvoressen Niesenblick mit Artischocken, Kapern und Zitrone	42
--	----

### Niesenblick Klassiker

Entrecote Cafe dé Paris vom Rind "Dieter Meier, Ojo de Agua Farm"	48
--	----

### Rindfleischtatar

mild oder scharf mit Senfgrace, eingelegtem Gemüse und hausgemachtem Focaccia	39
--	----

### Vegetarischer Genuss

Geschmorte Aubergine mit Avocado, Kichererbsen und Schnittlauchöl	39
Portion Spargel mit Vinaigrette	32

## Beilagen

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit unserem Tagesgemüse, sowie einer Stärkebeilage nach Ihrer Wahl:

Niesenblick Pommes Frites | Salzkartoffeln | Weissweinrisotto | Beilagensalat



*the unique seaside*

## Desserts

### Karamellköpfl

mit Tonka und Beeren 14

### Niesenblick Tiramisu

mit Mascarponeschaum, Kaffee und Biskuits 14

### Duett von der Schokolade

Kuchen und Mousse, dazu hausgemachtes Sorbet 14

### Eiskaffee Niesenblick

Cremige Glace, Rahm, Streusel und «Schuss» 14

### Käseauswahl von Jumi

Hart, halbhart und cremig 18



Becher Caramel Fleur de Sel 5.50

Becher Cioccolato Oswaldo

Becher Mango Alfonso



IcePop Johannisbeer Choc Blanc 4

IcePop Erdbeer Pur

IcePop Chiocco-Noccio

IcePop Cherry Creamy Dreamy



*the unique seaside*



NIESENBLICK  
BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT

## Deklaration Fleisch, Fisch und Brot

Poulet	CH
Rindstatar	CH
Kalbsvoressen	CH
Markbein	CH
Maispoularde	Frankreich
Rind "Ojo de Agua"	Argentinien
Thunfisch	FAO061
Egli frisch	Estland
Egli Knusperli	Estland, Verarbeitung CH
Wolfsbarsch	Griechenland
Brot und Feinbackwaren	Bäckerei Spicher in Gunten
Glutenfreies Brot	Österreich





## 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.

