

# MENU FRANÇAIS



*the unique seaside*

OBERHOFEN  
AM THUNERSEE

NIKLAUS F. SCHNEIDER, HÔTE  
ANTONIO ALVAREZ, CHEF DE CUISINE  
&  
ÉQUIPE

## MENU

NIKLAUS F. SCHNEIDER & TEAM



*the unique seaside*

OBERHOFEN  
AM THUNERSEE

## RECOMMANDATIONS DE LA SEMAINE

26. - 30. NOVEMBRE 2025

### SOUPE DE SAISON

9.5

Selon l'offre du jour

### TRUITE

34.0

Jeunes pommes de terre, légumes d'hiver, sauce au vin blanc

### LOUP DE MER

42.0

Risotto aux artichauts, écume de persil

### CASARECCE

32.5

Casarecce à la saucisse de fenouil, épinards, tomates cerises, pignons de pin

### POITRINE D'AGNEAU ROULÉE

38.0

Purée de pommes de terre, légumes d'hiver, jus de braisage

### RIB EYE STEAK

46.0

Purée de pommes de terre, légumes d'hiver, jus de veau

### NIESENBLICK BURGER

34.0

Burger de bœuf, fromage à raclette, lard, tomate, laitue iceberg, frites  
Sauce burger spéciale Niesenblick

### MOUSSE À L'ORANGE

11.0

À la compotée de kumquats

# MENU

NIKLAUS F. SCHNEIDER & TEAM



*the unique seaside*

OBERHOFEN  
AM THUNERSEE

## CLASSIQUES NIESENBLICK

<b>SALADE NIESENBLICK</b>	<b>9.5</b>
Salade de feuilles mélangées, lamelles de carottes, maïs, chou rouge, canneberges	<b>12.5</b>
<b>SALADE DE MÂCHE</b>	<b>11.5</b>
Larde, œuf, croûtons	<b>16.5</b>
<b>TARTARE DE BŒUF</b>	<b>21.0</b>
Crème de jaune d'œuf, oignons perlés, toast	<b>36.5</b>
<b>TARTARE D'AUBERGINE</b>	<b>21.0</b>
Crème de jaune d'œuf, oignons perlés, toast	
<b>FOIE DE VEAU "NIESENBLICK"</b>	<b>48.0</b>
Jus aux herbes, de pomme, rösti	
<b>CORDON BLEU NIESENBLICK</b>	<b>39.0</b>
Cordon bleu de porc avec jambon avant, fromage de montagne et raclette, frites, légumes de saison	
<b>COQUILLES SAINT-JACQUES</b>	<b>34.0</b>
Risotto, truffe noire d'Oberhofen, parmesan, ciboulette	

## MENU

NIKLAUS F. SCHNEIDER & TEAM



*the unique seaside*

OBERHOFEN  
AM THUNERSEE

## DESSERTS

<b>VERMICELLES</b>	<b>9 . 5</b>
Vermicelles, meringue, crème chantilly	<b>12 . 5</b>
<b>CREMA CATALANA</b>	<b>12 . 0</b>
Fruits frais	
<b>TIRAMISU AUTREMENT</b>	<b>16 . 0</b>
Biscuit à la cuillère, espuma de mascarpone, glace au moka	
<b>COUPE NESSELRODE</b>	<b>9 . 5</b>
Vermicelles, glace à la vanille, meringue, crème chantilly	<b>12 . 5</b>
<b>COUPE DANEMARK</b>	<b>9 . 5</b>
Glace à la vanille, sauce chocolat chaud, crème chantilly fraîche	<b>12 . 5</b>
<b>COUPE NIESENBLICK</b>	<b>9 . 5</b>
Glace à la vanille, café, stracciatella, Baileys, crème chantilly fraîche	<b>12 . 5</b>
<b>BOULE DE GLACE</b>	<b>4 . 5</b>
Vanille, stracciatella, café, fraise, mangue, citron	

# MENU

NIKLAUS F. SCHNEIDER & TEAM



*the unique seaside*

OBERHOFEN  
AM THUNERSEE

## CARTE DE L'APRÈS-MIDI

<b>SALADE NIESENBLICK</b>	<b>9.5</b>
Salade verte, lamelles de carottes, maïs, chou rouge, canneberges	<b>12.5</b>
<b>ASSIETTE RÉGIONALE DE VIANDE ET DE FROMAGE</b>	<b>26.0</b>
Spécialités régionales de viande séchée, différents fromages, légumes marinés	
<b>TARTARE DE BŒUF</b>	<b>21.0</b>
Crème de jaune d'œuf, oignons perlés, toast	<b>36.5</b>
<b>TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE</b>	<b>19.0</b>
Avec crème fraîche, lardons, oignons	
<b>TARTE FLAMBÉE VÉGÉTARIENNE</b>	<b>19.0</b>
Avec crème fraîche, feta, poivrons	
<b>FRITES NIESENBLICK</b>	<b>16.0</b>
Pommes frites, truffe noire, parmesan	

TOUS LES PRIX SONT EN CHF, TVA INCLUSE