



Wirtschaft Niesenberg

Herzlich willkommen auf dem Niesenberg



Der geschichtsträchtige Gutshof entstand im 18. Jahrhundert, genaue Aufzeichnungen sind jedoch bislang nicht aufgetaucht. Es lässt sich nur noch vermuten, wo sich der Gutsherr einst mit seinem Weibe zu Bett gelegt hat, oder die Mägde und Knechte am alten Brunnen vor der Tür Wasser aus der Quelle hochzogen. Wo einst Speck und Schinken geräuchert wurde, ist heute eine romantische Nische für Paare. Das aus dem Gutshof ein Wirtshaus wurde, können wir Traugott Wiedlisbachs Frau Josephine verdanken. Sie war es, die 1921 einigen italienischen Gastarbeitern Verpflegung und Unterkunft anbot. Ihr gefiel die Arbeit als Wirtin gar so, dass sie 1923 das Patent beantragte.

Xaver Meyer war 1982 eigentlich nur auf der Suche nach einem Dach für seine Pferde, als er auf den Niesenberg kam. Doch beim Anblick des so wunderbar idyllisch gelegenen Wirtshauses war es für ihn klar. Er musste wohl zum Restaurateur werden, im doppelten Wortsinn. Der neue Wirt der Wirtschaft Niesenberg aber auch zum Experten für alte Bauten. 1983 öffnete der Niesenberg, frisch renoviert seine Türen erneut. Vom damalig französisch- angehauchten Angebot stammt auch heute noch der Klassiker des Hauses, das „Ardoise“, ein Rindsfilet, serviert auf heißer Tonplatte mit einer einzigartig wunderbaren Kräutersauce.

Mit der Wirtschaft Niesenberg hat das Freiamt ein einmaliges Restaurant erhalten. Heute unter der Leitung von Jürg Meyer überzeugen wir mit einer marktorientierten, kreativen Schweizerküche, als auch mit Leckereien von internationalem Flair. Ein fachgerechter, schonender Umgang mit hochwertigen Produkten ist uns wichtig. Ob auf der lauschigen Galerie, in der gemütlichen Weintrotte oder dem Stöckli Saal, in unserem weltoffenen, einzigartigem Ambiente fühlt man sich einfach wohl.

Ob ein Treffen mit Geschäftspartner, in lockerer Atmosphäre mit Freunden zum Ausspannen oder mit der Familie – bei uns kommt jeder auf seine Kosten. Bei einem Aperitif auf der sonnigen Terrasse ist Ferienstimmung garantiert. Kulinarischen Genuss erleben Sie auf unserer lauschigen Galerie oder im bezaubernden Stübli. Lassen Sie sich von den Kreationen unseres Küchenchefs / Roland Ehrlich und seinem Team verwöhnen.

Für einzigartige Anlässe bieten wir Ihnen den passenden Rahmen und stilvolle Möglichkeiten, ob Apero Empfang, Firmenanlass oder Hochzeitsfest. Profitieren Sie von unserer jahrelangen Erfahrung im Unterhaltungsbereich. Gerne führen wir Sie auch durch unsere Räumlichkeiten, besprechen mit Ihnen persönlich die verschiedenen Möglichkeiten und beraten Sie individuell.

Räumlichkeiten



Unsere gemütliche **Weintröte**

„Wo der Wein herkommt da schmeckt er am besten“. Ob Feste im kleineren Rahmen, Sitzungen oder exklusive Weindegustationen, die Weintröte bezaubert mit besonderem Flair.

- Bankettbestuhlung ab 8 bis 28 Personen
- Technik ohne Aufpreis verfügbar (Leinwand und Beamer)
- Perfektes Ambiente für Degustationen quer durch die Welt des Weins

Unser bezaubernder **Stöckli**saal

Das 1994 angebaute Riegelhaus bietet das besondere Ambiente für jeden Event. Verträumt romantisch für Hochzeiten, hell und geräumig für Sitzungen aber auch lauschig gemütlich für Firmenanlässe.

- Bankettbestuhlung ab 20 bis 80 Personen
 - Individuelle Tischgestaltung
- Technik ohne Aufpreis verfügbar (Leinwand und Beamer)
- Privater Eingang sowie Terrasse und Toilettenanlagen

Unser sonniger **Innenhof** zur exklusiven Nutzung

Unser grosser Hof bietet eine einzigartige Location für Ihren Event. Unter freiem Himmel Speisen, die Schwalben über den Köpfen, die Seele baumeln lassen.

- Bankettbestuhlung ab 20 bis 80 Personen
- Flying Dinner- wir beraten Sie gerne auf Anfrage
 - Apero bis 300 Personen



Wirtschaft Niesenberg

Unsere **Galerie** zur exklusiven Nutzung

Gemütliche Nischen, schlichte, zeitgemäße Einrichtung und die offene Treppe macht unsere Galerie beliebt, auch für größere Gruppen.

- Tafelbestuhlung ab 4 bis 30 Personen
- Auf Wunsch bestellen wir Ihr Blumenarrangement nach Ihren Vorstellungen

Unser **Stübli** zur exklusiven Nutzung

Grosszügige Raumaufteilung und flexible Tischgestaltung macht unser Stübli attraktiv für Feste aller Art

- Bankettbestuhlung ab 8 bis 22 Personen
 - Individuelle Tischgestaltung
- Auf Wunsch Auf Wunsch bestellen wir Ihr Blumenarrangement, nach Ihren Vorstellungen

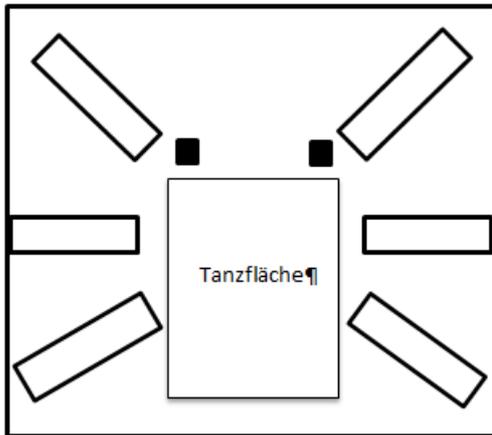




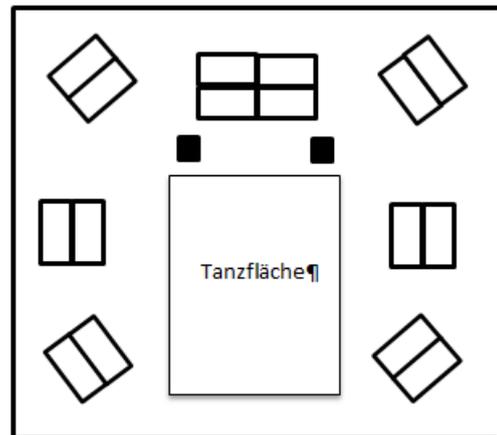
Grundrissplan Stöcklisaal

Unser Stöcklisaal lässt sich individuell mit verschiedensten Arten von Tischordnungen bestuhlen. Wir haben die Möglichkeit von 8 bis 12 er Blocktische zu bilden, wir können aber auch Tafeln von 6 bis 12 Personen machen. Dadurch lässt sich der Saal in unterschiedlichen Atmosphären gestalten.

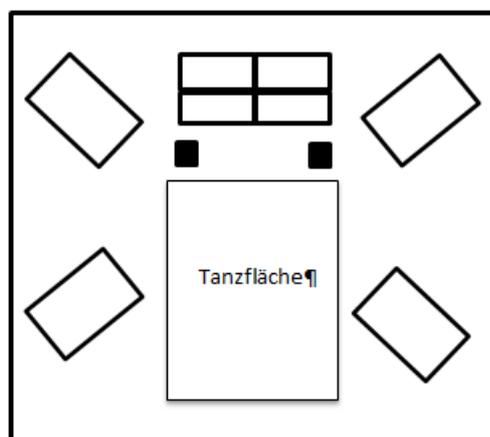
Bankettbeispiel für 80 Personen



Bankettbeispiel für 60 Personen



Bankettbeispiel für 52 Personen

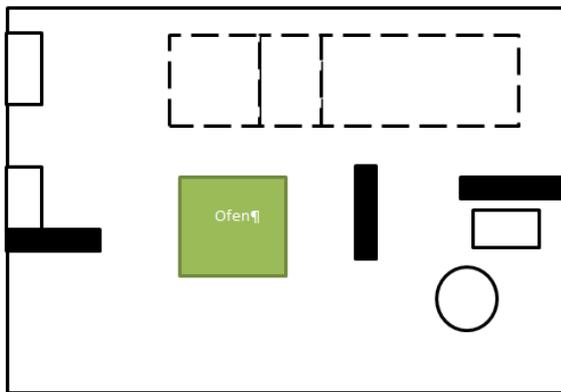




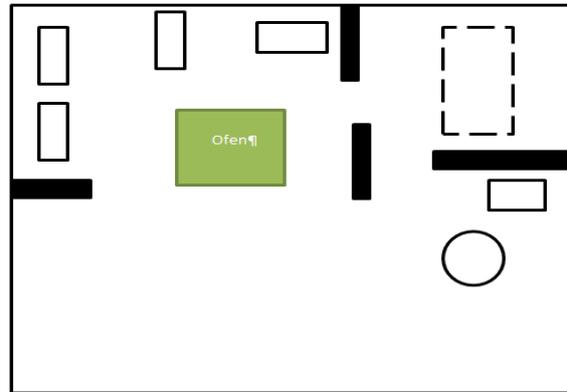
Grundrissplan **Stübli** *Wirtschaft Niesenberg*

Das Stübli mit seinem charmanten grünen Kachelofen lädt in der Tat zum Verweilen ein. Auch hier können wir flexibel mit Blocktischen oder Tafeln arbeiten.

Bankettbeispiel von 15 bis 22 Personen



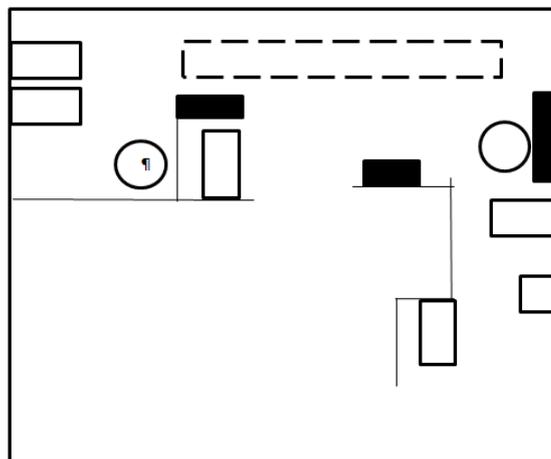
Banketteispiel Stübli bis 14 Personen



Grundrissplan **Galerie**

Unsere Galerie ist außerordentlich beliebt, nicht nur in kleineren auch in grösseren

Hier ein Beispiel der Galerie optional von 16 bis 25 Personen



Gut zu Wissen



Besichtigung & Detailabsprache

Gerne führen wir Sie durch unsere Räumlichkeiten und beraten Sie persönlich. Damit wir Ihren Anlass mit Ihnen in Ruhe vorbereiten können, bitten wir Sie, vor der Besprechung um telefonische Anmeldung.
Bitte geben Sie uns Ihr Menu 2 Wochen im Voraus bekannt.

Dekoration/ Blumen

Gerne steht Ihnen unsere Saisonal wechselnde Standarddekoration zur Verfügung. Auf Wunsch bestellen wir Ihr Blumenarrangement bei unserem Floristen, nach Ihren Vorstellungen.

Menu Karten

Auf Wunsch drucken wir Ihnen Menukarten in unserem Standard Layout mit persönlicher Widmung nach Ihren Vorstellungen.

Menu Auswahl

In unserer Bankettdokumentation finden Sie unsere Menuvorschläge. Sie dürfen nach Belieben ein Menu kreieren oder eine von uns abgestimmte Menufolge übernehmen. Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, ein einheitliches Menu zusammen zu stellen und uns dieses mindestens eine Woche im Voraus zu melden. Vegetarier und Allergiker werden individuell berücksichtigt.

Teilen Sie uns bitte die definitive Gästezahl mindestens 24 Stunden vor Ihrem Anlass mit, diese wird dann so auch von uns in Rechnung gestellt.

Verlängerung

Falls Sie eine Verlängerung bis 1.30 Uhr wünschen, teilen Sie uns dies bei Ihrer Bestellung mit.
Der Preis für die Verlängerung beträgt Fr. 250.00.



Kulinarisches



Wirtschaft Niesenberg



Apéro



Wirtschaft Niesenberg
Wir empfehlen Ihnen die Auswahl von 2 – 4 Häppchen pro Person zum Apéro und
7 – 9 Häppchen pro Person für einen Apéro riche.

Basic	CHF
Nüssli und Chips	2.5
Tortilla Chips mit Salsa und Guacamole	3.5
Luftiges Blätterteiggebäck (4 Stk.)	5
Focaccia mit Oliven, Tomaten und Rosmarin bestreut (4 Stk.)	4.5
Grosse grüne Oliven mit Mandeln gefüllt (4 Stk.)	3
Cruditees mit Dip Saucen	2.8
Kalt	Pro Stück
Canapees mit Schinken, Salami oder Käse	2.3
Canapees mit Rauchlachs, Rindstatar oder Bündnerfleisch	2.5
Rustico Baguette Sandwiches	2.5
Sticks mit Cherritas und Mozzarella	2
Grissini mit Parma Schinken	3.5
Salz-Cornets mit Lachs, Randen-Apfel-Meerrettisch- oder Friskäsemousse	2.5
Crostinis mit Tomaten, Pecorino oder Oliven	2.5
Warm	Pro Stück
Schinkengipfeli	3
Mini Käseküchlein	3
Lauch-Quiche	3
Vegetarische Frühlingsrollen mit sweet Chili Sauce	2.5
Won Tons vegetarisch mit süss-sauren Aprikosen	2.5
Pouletspiesschen mit Satay Sauce	3
Gebackene Crevetten mit Mango-Chutney	3.5
Meat Balls mit sweet Chili Sauce	2.5
Vegetarische Calzone	2.5



Aperitif-**Buffets**

Niesenberger Aperitifbuffet CHF
21.50

Landrauch-Rohschinken, Wildensteiner Bauernspeck, Hobelfleisch und Aargauer Trockenwurst, Emmentaler, milder Greyerzer, Sbrinz und Brie Suisse, Auswahl an Essiggemüse, Nüsse und Trockenfrüchten, dazu präsentieren wir verschiedene rustikale Brotsorten

Aperitifbuffet **Viva Italia**

Crostini mit Tomaten, Käse, Auberginen, Oliven, Vitello tonato von der Trutenbrust, vegetarische mini Calzone, Parmesanwürfelchen und grosse Oliven mit Mandeln, Sticks mit Cherritas und Mozzarella und Grissini mit Parma Schinken 19.50

Asiatische Köstlichkeiten

Poulet Spiesschen mit Satay Sauce, frittierte Riesencrevetten mit Mango Chutney, Won Tons vegetarisch mit süss-sauren Aprikosen, vegetarische Frühlingsrollen, Meet Balls mit Sweet-Chilisauce, pikantes Mangosüppchen 20.50



Bankett **Menüvorschläge**

MENU 1

54.00 CHF

Kleiner, bunter Blattsalat an Hausdressing
serviert mit gerösteten Kernen

Schweins- Cordon bleu gefüllt mit
Landrauchschinken und Camembert
begleitet von Rosmarin- Bratkartoffeln
und Gemüsebouquet

Vanille- Flan mit Beerenkompott

MENU 2

57.80 CHF

Blattsalat „Mikado“
mit Gemüsestäbchen und Grissini

Zartes Mais-Poulardenbrüstchen mit einer Spinat- Morchel- Füllung
an Dijon Senfsauce
serviert mit Trockenreis und Gemüsebouquet

Sorbetteller garniert mit verschiedenen Früchten



Wirtschaft Niesenberg

MENU 3

63.80 CHF

Waldpilz- Blätterteigkrapfen an Kräuter- Sauerrahmsauce
begleitet von bunten Blattsalaten

Kalbsschulterbraten an Cognacrahmsauce
serviert mit Apfelrisotto
und Gemüsebouquet

Orangensalat mit Campari-Espuma
und Blutorangensorbet

MENU 4

64.80 CHF

Bunter Blattsalat mit knackigen Gemüsestreifen
an Balsamicovinaigrette

Rüebli- Orangensuppe unter der Curry-Rahmhaube

Aargauer Schweinsbraten mit Zwetschgen gefüllt
an Rotweinjus serviert mit Butternudeln
Gemüse garnitur

Marinierte Waldbeeren
mit Vanilleglace



MENU 5
78.00 CHF

Erbsenmousse mit Pfefferminze, Radieschen und Parmesan
und kleinem Salatbouquet

Randencremesuppe mit einem Schuss Balsamico,
Meerrettich und Zitronenzesten

Sautierte Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel
an Calvadossauce
begleitet von hausgemachten Kartoffelkroketten
Marktgemüse

Lavendel- Mousseline mit Aprikosen und Amaretti

MENU 6
82.00 CHF

Blattsalatarrangement mit Radieschen, Peperoni, Focaccia
und gehobeltem Gemüse an Honig-Rosmarin-Dressing

Kraftbrühe mit Randenstiften und Quark-Kräuterklösschen

Gebratenes Kalbsteak gefüllt mit getrüffeltem Brie und piemontesischem Schinken
an Rosmarinjus
begleitet von Tagliatelle
Gemüseallerlei

Gewürz-Orangensalat mit Limettensorbet
und bitter-süssen Zesten



Wirtschaft Niesenberg

MENU 7

89.00 CHF

Lachs-Zander-Terrine mit Honig-Pommery Senf-Dip
serviert mit einem Salatstrauß

Erbsenschaumsüppchen mit Blätterteigstange

Kalbs- und Rindsfilet-Medaillon
an Morchel- und Béarnaisesauce
begleitet von hausgemachtem Kartoffelgratin
und Gemüse garnitur

Torrone-Parfait auf Gewürz-Aprikosen

MENU 8

94.50 CHF

Lachsvariation, Tatar, geräucherter und Graved Lachs
an Honig-Senfsauce mit einem kleinem Salatbouquet
und Toast

Broccolischaumsuppe mit einer Vollkorncrepes-Roulade
und Kürbiskernöl

Trois Filets „Maison“
an Tomaten-, Pilz- und Béarnaisesauce
Butternudeln / Kartoffel Kroketten
Gemüse garnitur

Warmes Schokoladenküchlein mit weissem Toblerone-Mousse
und Schokoladen-Parfait mit Chili

Bei Menu 5 / 7 / 8 wird der Hauptgang in zwei Service serviert

Oder kreieren Sie Ihr Menu aus folgenden Komponenten



Wirtschaft Niesenberg

Bunte Salatvariationen

Grüner Salat	12.00
Blattsalatarrangement mit Radieschen, Peperoni, Focaccia und gehobeltem Gemüse mit Honig- Rosmarindressing	17.50
Gemischter Salat	15.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons (Saisonal oder Preis auf Anfrage)	17.50
Tomatensalat begleitet von Büffelmilch- Mozzarella	19.50
Blattsalat an Himbeervinaigrette mit sautierten Pilzen	16.50

Kalte Vorspeisen

Cavaillon- Melonenfächer mit Bündner- Rohschinken	18.50
Erbsemmousse mit Pfefferminze, Radieschen, Parmesan	18.50
Lachs-Zander-Terrine mit Honig-Senf-Dip, Salat	21.00
Filet und Tatar des geräucherten Felchens serviert mit Meerrettichschaum und kleinem Salatbouquet	22.50
Lachsvariation, Tatar, geräucherter und Graved Lachs Honig-Senfsauce, Salatbouquet und Toast	22.50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen	12.50
Rinderkraftbrühe mit Flädli	12.50
Klare Ochschwanzbrühe mit Oloroso Sherry	14.50
Karotten-Orangensuppe unter Curryrahmhaube	13.50
Thai-Curryschaumsuppe mit Jakobsmuschel	15.50
Lauch als Suppe und Heu mit Mostbröckli	13.50
Broccolischaumsuppe mit einer Vollkorncrepes-Roulade	13.50
Randencremesuppe mit Balsamico verfeinert, Meerrettich und Zitrone	13.50



Wirtschaft Niesenberg

Warme Vorspeisen

Kalbsmilken Mandelkruste getrüffeltem Kartoffelstock Portweinjus	21.50
Rotbarbenfilet und Jakobsmuschel Gemüse an gelber Currycrème	24.50
Pot au Feu von Seezunge und Riesencrevette auf kleinem Gemüse	24.50
Seeteufelmedaillon im Chablis-Sud auf Gemüsebeet	26.50

Hauptgänge

Schwein

Am Stück gebratenes Schweinsfilet Kräuterkruste Cognac-Rahmsauce, Kartoffelkroketten, Gemüse	43.50
---	-------

Sautierte Schweinsfilet- Medaillon im Speckmantel an Calvadossauce, begleitet von hausgemachten Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	44.00
---	-------

Schweinsfilet am Stück gebraten gefüllt mit Pilz-Duxelles Whisky-Rahmsauce Butternudeln Gemüse garnitur	44.00
--	-------

Gebratenes Schweinssteak mit Rohschinken und Salbei gefüllt an kräftigem Jus, serviert mit Weissweinsrisotto und Gemüse	34.50
--	-------

Schweins-Cordon bleu mit getrüffeltem Brie Landrauchschinken Gemüse garnitur und Bratkartoffeln	36.50
--	-------

Rind

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Béarnaisesauce Kartoffel- Kroketten, Gemüse garnitur (2 Service)	62.50
--	-------

Rindsfilet am Stück gebraten unter Trüffel- Nuss- Tapenade an weißem und grünem Pfeffer Kartoffelmousseline und Gemüse	64.50
---	-------



Wirtschaft Niesenberg

Kalb

Kalbs-Piccata Mailänder Art, Tomatensauce Weisswein Risotto 42.00

Sautierte Kalbsfiletmedaillons an Nougatsauce 56.50
Butternudeln und Saisongemüse

Gebratenes Kalbssteak, gefüllt mit getrüffeltem Brie und piemontesischem Schinken
an Rosmarinjus, serviert mit Butternudeln und Gemüse garnitur 56.00

Kalbsschulterbraten mit Cognacrahmsauce 42.50
Apfelrisotto und Gemüsebouquet

Lamm

Gebratenes Lamm-Entrecôte „Provencales“ 44.50
an kräftigem Jus, mit Bratkartoffeln und Ratatouille

Klassiker

Trois Filets „Maison“ 54.00
Butternudeln / Kartoffel-Kroketten und Gemüse

Kalbs - und Rindsfilet-Medaillon 56.00
an Morchel- und Béarnaisesauce
Kartoffelgratin und Gemüse

Vegetarisch

Apfel-Peperoni Gulasch mit edelsüßem Paprika 28.00
Bandnudeln

Mit Kokosflocken panierte Sellerieschnitzel 31.00
an gelber Currycreme, Gemüse garnitur und Trockenreis

Tofu sweet and sauer 31.00
mit Shiitakepilzen, Gemüse, und Trockenreis



Wirtschaft Niesenberg

Dessert

Hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm	8.80
Gebrannte Crème	11.00
Panna cotta serviert mit Früchtecoulis	11.00
Frischer Fruchtsalat natur / mit Rahm oder Kirsch	11.50/13.00/13.50
Torrone-Parfait mit Gewürz-Aprikosen	14.50
Schokoladenmousse	12.50
Sorbet Teller mit Früchten	13.50
Passionsfrucht- Mangosüppchen mit Sauerrahmeis und Schokoladen- Haselnusschip	14.50
Gewürz-Orangensalat mit Limettensorbet und bittersüssen Zesten	13.50
Earlgrey- Schokoladenparfait mit Williamssorbet und pochierter Birne	14.50
Dessertbuffet (ab 30 Personen) pro Person	19.50
Dessertbuffet mit Käse(ab 30 Personen) pro Person	24.50

Torten

Vacherin Eistorte	p.P	14.50
Hochzeitstorte	p.P	18.50