

RESTAURANT  

---

**neuhau** zum see  

---

GOLF- UND STRANDHOTEL

## Vorspeisen entrées starters

---

### Grüner Salat / Gemischter Salat

Salade verte / Salade mêlée

Green salad / Mixed salad

8. -- / 9.50

### Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

Tomate et mozzarella avec du basilic frais

Tomato and mozzarella with fresh basil

10.50

### Würziges Rindstatar

verfeinert mit eingelegten, getrockneten Tomaten serviert mit Toast und Butter

Steak de bœuf tartare épicé avec des tomates séchées, servi avec toast et beurre

Spicy beefsteak tartar with pickled tomatoes, served with toast and butter

18.50

### Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speck

Salade doucette avec oeuf, croûtons et lard

Field salad with egg, croutons and bacon

13. --

### Wildtrockenfleischteller mit Wildschweinschinken

Hirschtrockenfleisch, Wildsalzis und

Grindelwalder Kräuter Mutschli, Essiggemüse und Preiselbeeren

Assiette automnale avec jambon de sanglier, viande séchée de cerf, saucisse séchée,

Fromage aux herbes de Grindelwald, pickle de légume et canneberges

Wild dried meat plate with wild boar ham, dried venison, wild salzis and

Grindelwald herb mutschli, pickled vegetables and cranberries

20. --

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen unser französisches Hausdressing.

Nos salades sont servies avec notre sauce maison française.

All salads are served with our homemade French dressing.

## Suppen und warme Vorspeise potages et entrée chaude soups and warm starters

---

Consommé mit Gemüsewürfeln und Sherry  
Consommé au sherry avec brunoise de légumes  
Clear soup with vegetables and sherry 9.50

Tomaten-Salbeicremesuppe mit Rohschinkenstreifen  
Crème de tomate à la sauge et julienne de jambon cru  
Tomato cream soup with sage and smoked ham strips 9.50

Klare Fischsuppe „NEUHAUS“ mit verschiedenen Süßwasserfischen,  
Riesencrevette und Gemüse serviert mit Knoblauchbrot  
Soupe claire de poisson „NEUHAUS“ avec divers poissons d'eau douce,  
crevettes géantes et légumes, servie avec du pain à l'ail  
Clear fish soup „NEUHAUS“ with different freshwater fish,  
king prawn and vegetables served with garlic bread 16. --

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl  
Crème de courge avec graines grillé et huile de courge  
Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil 10. --

Wildkraftbrühe mit Speckknödel  
Consommé de la classe avec son «Knödel» au lard  
Game consommé with bacon dumplings 10. --

Kürbistortelli mit Kräuter-Gemüsesauce  
Tortelli de courge avec sauce à la crème aux herbes et légumes  
Pumpkin tortellini with herb-vegetable sauce 20. --

## Fischgerichte poissons fish dishes

---

	kleine Portion petite portion small portion	
In Butter gebratene Eglifilets mit Petersilie serviert mit Marktgemüse Filets de perche poêlés au beurre avec persil servis avec légumes du marché Perch filets sautéed in butter with parsley served with vegetables	32. --	39. --
Eglifilets gebacken mit Tatarsauce Filets de perche frits avec sauce tartare Deep-fried perch filets with tartar sauce	32. --	39. --
Pochiertes Saiblingsfilet an Weissweinsauce serviert mit Marktgemüse Die Farbe des Fisches kann von weiss bis rosa variieren Filets d'omble chevalier pochés servis avec sauce au vin blanc et légumes du marché Poached char fillet with white wine sauce and vegetables	32. --	39. --

Zu obenstehenden Fischgerichten servieren wir Ihnen wahlweise Reis, Salzkartoffeln oder Pommes Frites.  
Tous les plats de poisson sont servis avec du riz, des pommes de terre anglaise ou des pommes frites.  
All fish dishes are served with rice, boiled potatoes or french fries.

Sautierte Scampi provenzalische Art mit knusprigem Baguette

Scampi à la provençale avec baguette croustillante

Scampi Provence style with crispy baguette

28. --

Fischerpfanne „Neuhaus“

In Butter gebratene Filets von Egli, Saibling und Zander  
mit Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Gurke, Tomaten,  
Knoblauch, Champignons und frischen Kräutern

Poêlée de poissons „Neuhaus“ avec filets de sandre,  
d'omble chevalier et de féra, rôtis au beurre

avec pommes de terre, oignons, courgettes, concombres, tomates,  
ail, champignons et fines herbes fraîches

Fish pot „Neuhaus“ with sautéed fillets of pikeperch, char and pollan  
with potatoes, onions, zucchini, cucumbers, tomatoes,  
garlic, mushrooms and fresh herbs

42. --

## Fleischgerichte viandes meats

---

kleine Portion  
petite portion  
small portion

### Medaillons vom Schweinsfilet

mit Morchelrahmsauce, Butternudeln und Marktgemüse

Médaillons de filet de porc, sauce aux morilles

nouilles au beurre et légumes du marché

Pork fillet medallions with morel cream sauce

served with butter noodles and vegetables

32. --

39. --

### Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butter gebraten mit Pommes frites

Escalope de veau Viennoise avec frites

Veal escalope Viennese style with French fries

30. --

37. --

### Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

mit Rösti und Marktgemüse

Emincé de veau à la Zürichoise avec roesti

et légumes du marché

Sliced veal Zürich style in cream sauce

served with rösti potatoes and vegetables

32. --

39. --

### Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter

Pommes frites und Gemüse



Entrecôte grillée avec beurre aux fines herbes, frites et légumes

180 g

250 g

Grilled entrecote steak with herb butter, french fries and vegetables

39. --

45. --

Rehgeschnetzeltes mit Pfifferlingsrahmsauce

Émincé de cerf avec sauce à la crème aux chanterelles

Sliced roe deer with egg mushrooms cream sauce

32. --

40. --

Dreierlei Wildedelstücke Hirschfilet, Rehentrecôte und Perlhuhnbrust  
mit sautiertem Steinpilz-Pfifferlingsragout an Cognacrahmsauce

Trilogie de la chasse, filet de cerf, entrecôte de cheveuil,  
poitrine de pintade, ragoût de bolets sauté et chanterelles,  
sauce à la crème affinée au cognac

Trilogy of wild, cedar deer fillet, roe deer sirloin steak  
and guinea fowl breast with sautéed flat mushrooms/egg mushrooms ragout  
and cognac cream sauce

40. --

48. --

Perlhuhnbrust im Speckmantel mit Cassissauce

Poitrine de pintade en manteau de lard, sauce au cassis

Guinea fowl breast in bacon coat with cassis sauce

35. --

Zu allen Wildhauptspeisen servieren wir Ihnen Spätzli,

Rotkraut, Rosenkohl und Apfelring

mit Preiselbeeren und glasierten Marroni

Tous nos plats de la chasse sont servis avec spätzli, choux rouge,

choux de bruxelle, rondelle de pomme pochée, canneberges et marrons glacés

The dishes are served with "dumplings", red cabbage, poached apple and chestnuts

Vegetarische Gerichte und Pasta assiettes végétarienne et pâtes vegetarian dishes and pasta

---

Rassiges indisches Linsencurry mit Basmatireis  
Curry de lentilles à l'indienne avec riz basmati  
Spicy indian lentil curry with basmati rice 24.50

Weissweinsrisotto mit Gemüse und sautierten Champignons  
Risotto au vin blanc avec légumes et champignons sautés  
White wine risotto with vegetables and sautéed champignons 22.50

Gemüsetortelloni mit Kräuterrahmsauce  
Tortelloni aux légumes avec sauce à la crème aux herbes  
Vegetable tortelloni with herb cream sauce 22. --

Bunter Herbststeller Gnocchi mit Kürbis und Hüttenkäse,  
Rotkraut, Rosenkohl, Apfelring mit Preiselbeeren und glasierten Marroni  
Assiette automnale Gnocchi de courge et fromage frais, choux rouge,  
choux de bruxelle, rondelle de pomme avec canneberges et marrons glacés  
Autumn plate Gnocchi with pumpkin and cottage cheese, red cabbage,  
brussels sprouts, apple ring with cranberries and glazed chestnuts 28. --



Die Servicemitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft von Fisch und Fleisch.

Der Allergenleitfaden steht auf Anfrage zur Verfügung.

Wir werden von folgenden Lieferanten bedient:

Backwaren	Bäckerei und Konditorei Mohler Unterseen
Gemüse und Früchte	Gourmador Unterseen
Fisch und Geflügel	Michel Comestibles Unterseen H&R Gastro
Fleisch	Metzgerei „die Blaue Kuh“ Fritz Michel Matten H&R Gastro Interlaken Michel Comestibles Unterseen
Käse	Familie C.+R. Feuz Unterseen Gourmador Unterseen
Bezahlung Paiement Payment	Bar, Maestro oder Postcard En espèces, maestro ou post card Cash, maestro or postcard