

RESTAURANT
neuhau zum see
GOLF- UND STRANDHOTEL

Spargelzeit Vorspeisen entrées starters

Geräucherter Lachs mit zweierlei Spargel und Sauce Hollandaise 19.00
Saumon fumé avec duo d'asperges et sauce hollandaise
Smoked salmon with duo of asparagus and hollandaise sauce (C,D,G,L,O)

Spargel-Crème-Brûlée mit Rohschinken Chips 17.00
Crème brûlée aux asperges avec chips de jambon cru
Asparagus crème brûlée with raw ham chips (C,G,L)

Spargelcremesuppe 10.00
Crème d'asperges
Cream of asparagus soup (A,G,L)

Spargelzeit Hauptgänge Plats principaux Main course

Zweierlei Spargel (250 g) mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln 29.00
Duo d'asperges (250 g) avec sauce Hollandaise et pommes de terre nouvelles
Duo of asparagus (250 g) with Hollandaise sauce and new potatoes (C,G,O,L)

Spargelrisotto mit grilliertem Gemüse 25.00
Risotto aux asperges avec légumes grillés
Asparagus risotto with grilled vegetable (G,O,L)

Kalbssteak vom Grill 45.00
mit Morchelrahmsauce, Bratkartoffeln, zweierlei Spargel
Steak de veau avec sauce à la crème aux morilles,
pommes de terre sautées et duo d'asperges
Veal steak with morel cream sauce, sautéed potatoes and
duo of asparagus (A,G,L,O)

Gebratenes Zanderfilet auf Tomatenragout mit Safranreis und zweierlei Spargel 40.00
Filet de sandre rôti sur ragoût de tomates, riz au safran et duo d'asperges
Fried pike-perch fillet on tomato ragout, saffron rice and duo of asparagus (A,D,G,L)

Salate salades salads

Gemischter Salat 11.00
Salade mêlée
Mixed salad (C,L,M)

Bunter Blattsalat 10.00
Laitue colorée
Coloured leaf lettuce salad

Thunfischsalat mit Zwiebel, Cherry Tomaten und Salatsträusschen 16.00
Salade de thon avec oignons, tomates cerises et bouquet de salade
Tuna salad with onions, cherry tomatoes, and a salad bouquet (C,D,F,L,M)

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen unser französisches oder italienisches Hausdressing.
Nos salades sont servies avec nos sauces maison française ou italienne.
All salads are served with our homemade French or Italian dressing. (A,C,H,L,M,N,O)

“Caesar Salat”
Gebratene Pouletbruststreifen mit Curry, Eisbergsalat, Croûtons und Caesar Dressing 20.00
Salade César avec lamelles de poitrine de poulet rôties au curry,
laitue iceberg, croûtons et sauce César
Caesar salad with fried curry chicken breast strips,
lettuce, croutons and caesar dressing (A,C,L,M,D,G)

Vorspeisen entrées starters

Rindstatar mit Sauerrahm Kapern Sauce, Toast und Parmesanspänen	20.00
mit Jungfrau Whisky parfümiert	23.00
Tartare de boeuf avec sauce à la crème aigre et câpres, toast et copeaux de parmesan parfumé au whisky Jungfrau	
Beef tartare with sour cream, caper sauce, toast and parmesan shavings flavored with Jungfrau whisky	(A,C,G,L,M,O)
Parma Schinken mit zweierlei Melone	19.00
Jambon de parme avec deux variétés de melon	
Parma ham with two types of melon	(L,O)
Geräuchertes Forellenfilet	19.00
mit Sahnemeerrettich, Blini und Salatsträusschen	
Filet de truite fumé avec raifort à la crème, blinis et bouquet de salade	
Smoked trout fillet with creamed horseradish, blini and salad bouquet	(A,E,D,G,L)
Im Rohschinkenmantel gebratene Kalbsmilkscheibe	25.00
mit Portweinjus auf Risotto	
Tranche de ris de veau rôtie en croûte de jambon cru servie avec un jus de porto sur risotto	
Fried slice of veal sweetbread wrapped in raw ham served with portwine jus on risotto	(A,L,O)

Suppen potages soups

Geflügel-Currycremesuppe mit Pouletbruststreifen Crème de volaille au curry avec lamelles de blanc de poulet Chicken cream soup with curry and chicken breast strips	(A,G,L)	11.00
Kraftbrühe mit Brunoise und Pfannkuchenstreifen Consommé avec brunoise et lamelles de crêpes Clear soup with brunoise and pancake strips	(A,C,G,L)	11.00
Tomatensuppe mit Basilikum-Mozzarella Nocke Soupe de tomate avec quenelles de basilic et de mozzarella Tomato soup with basil-mozzarella gnocchi	(A,C,G,L)	11.00
Klare Fischsuppe „NEUHAUS“ mit verschiedenen Süßwasserfischen, Riesencrevette und Gemüse serviert mit Knoblauchbrot Soupe claire de poisson „NEUHAUS“ avec divers poissons d’eau douce, crevette géante et légumes, servie avec du pain à l’ail Clear fish soup „NEUHAUS“ with various freshwater fish, king prawn and vegetables served with garlic bread	(A,B,C,D,G,L,O)	16.00

Fischgerichte poissons fish dishes

		kleine Portion petite portion small portion
Gebratene Eglifilets «Müllerin Art» mit gebräunten Mandeln Filets de perche meunière avec amandes dorées Fried perch fillets «miller style» with browned almonds	40.00 (A,D,G,L)	34.00
Pochierte Seezungenfilets mit Krebsenbuttersauce Filets de sole pochés avec sauce au beurre d'écrevisses Poached sole fillets with crab buttersauce	45.00 (A,B,D,G,L,O)	39.00
Grilliertes Lachsmittelstück mit Kräuterbutter Pavé de saumon grillé avec beurre aux herbes Grilles salmon steak with herb butter	37.00 (C,D,G,L)	
Gebratene Riesencrevetten mit Cherry Tomaten, Knoblauch, Kräutern und Weisswein Gambas sautées avec tomates cerises, ail, herbes et vin blanc Fried king prawns with cherry tomatoes, garlic, herbs and white wine	37.00 (B,L,O)	
In der Brotpanade gebackenes Forellenfilet mit Zitrone und Sauce Remoulade Filet de truite cuit dans une panurde de pain avec citron et sauce rémoulade Trout filled baked in breadcrumbs with lemon and remoulade sauce	39.00 (A,C,D,G,H,L,N)	

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen kunterbuntes Gemüse. Die Beilagen wählen Sie selbst: Reis, Pommes frites, Taglierini, Petersilienkartoffeln oder Risotto.

Nous accompagnons tous les plats principaux de légumes colorés. Vous avez le choix parmi les accompagnements suivants : riz, pommes frites, taglierini, pommes de terre persillées ou risotto.

We serve colourful vegetables with all main courses.

You choose the side dish: Rice, french fries, taglierini, parsley potatoes or risotto.

Fischerpfanne „Neuhaus“

45.00

In Butter gebratene Filets von Egli, Lachs, Seezunge und Riesencrevette, Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Gurken, Cherry Tomaten, Knoblauch, Champignons und Rosmarin

Poêlée de poissons „Neuhaus“ avec filets de perche, de saumon, de sole et crevette géante rôtie au beurre,

avec pommes de terre, oignons, courgettes, concombres, tomates cerises, ail, champignons et romarin

Fish pot „Neuhaus“ with sautéed filets of perch, salmon, sole and king prawn with potatoes, onions, zucchini, cucumbers, cherry tomatoes, garlic, mushrooms and rosemary

(A,B,D,G,L)

Fischherkunft

Egli	Schweiz / Polen
Riesencrevetten	Vietnam
Forelle	Schweiz / Italien
Seezunge	Holland
Lachs	Norwegen
Thunfisch	Thailand

Fleischgerichte viandes meats

		kleine Portion petite portion small portion
Zarte Rindsfiletspitzen mit Gemüsewürfeln an kräftigem Rotweinjus Emincé de filet de boeuf avec des légumes et un jus de vin rouge Tender beef fillet strips with diced vegetables and a rich red wine jus	46.00	38.00
	(A,L,O)	
Original Wiener Schnitzel vom Kalb oder Wiener Schnitzel vom Schwein	40.00	32.00
mit Zitrone, Kapern und Sardellenfilet Escalope viennoise originale de veau ou Escalope viennoise de porc	33.00	28.00
avec citron, filet d'anchois et de câpres Original Viennese veal escalope or Viennese pork escalope		
with lemon, anchovy fillet and capers	(A,C,D,G,L,H)	
Maispouardenbrüstchen mit Schnittlauchsabayon Poirine de poulet de maïs avec sabayon à la ciboulette Corn-fed chicken breast with chive sabayon	36.00	
	(C,L,O)	
Kalbsgeschnetzeltes im Kalbsjus mit Oliven, Artischocken und Cherry Tomaten Emincé de veau au jus de veau avec olives, artichauts et tomates cerises Sliced veal in veal jus with olives, artichokes and cherry tomatoes	42.00	36.00
	(A,L,O)	

Grilliertes Rindsfiletsteak mit Pfeffersauce	45.00
Filet de boeuf grillé avec sauce au poivre	
Grilled beef fillet with peppercorn sauce	(A,L,O)
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce	39.00
Magret de canard rosé avec sauce à l'orange	
Pink-roasted duck breast with orange sauce	(A,L,O)

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen buntes Gemüse. Die Beilagen wählen Sie selbst:
 Reis, Pommes frites, Taglierini, Petersilienkartoffeln oder Risotto.
 Nous accompagnons tous les plats principaux de légumes colorés. Vous avez le choix parmi les accompagnements suivants : riz, pommes frites, taglierini, pommes de terre persillées ou risotto.
 We serve colourful vegetables with all main courses. You choose the side dish:
 Rice, french fries, taglierini, parsley potatoes or risotto.

Fleischherkunft

Soweit nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.

Maispoularde, Entenbrust: Frankreich

Vegetarische Gerichte und Pasta menus végétariens et pâtes vegetarian dishes and pasta

Pilzrisotto mit Parmesan und sautierten Cherry Tomaten 26.00
Risotto aux champignons avec parmesan et tomates cerises sautées
Mushroom risotto with parmesan and sautéed cherry tomatoes (G,L,O)

Falafel mit sautierten Gurken, Cherry Tomaten und Sauerrahm-Knoblauch Dip 24.00
Falafel avec concombres sautés, tomates cerises et sauce crème aigre à l'ail
Falafel with sautéed cucumbers, cherry tomatoes and sour cream garlic dip (A,L)

Geschnetzeltes aus Soja und Weizen mit Barbecue Sauce 29.00
Émincé de protéines de soja et de blé avec sauce barbecue
Soy-wheat protein strips with barbecue sauce (A,F,E,L)

Taglierini mit Sauce zur Auswahl
Taglierini avec sauce au choix / with sauce of your choice
Bolognese / bolognaise / bolognese 21.00
Tomate oder Pesto / tomate ou pesto / tomato or pesto (A,C,G,L,O) 19.00



Der Allergenleitfaden steht auf Anfrage zur Verfügung.

Wir werden von folgenden Lieferanten bedient:

Backwaren Bäckerei und Konditorei Michel, Unterseen

Gemüse und Früchte Gourmador, Unterseen

Fisch und Geflügel Michel Comestibles, Unterseen
H&R Gastro, Interlaken

Fleisch Metzgerei „die Blaue Kuh“, Fritz Michel, Matten
H&R Gastro, Interlaken
Michel Comestibles, Unterseen

Käse Gourmador, Unterseen

Bezahlung Bar, Maestro oder Postcard
Paiement En espèces, Maestro ou Postcard
Payment Cash, Maestro or Postcard

Sämtliche Preise in CHF, inkl. Service und MWST 8,1%
Tous les prix en CHF, service et TVA 8,1% inclus
All prices in CHF, service and 8,1% VAT included

Der Allergenleitfaden steht auf Anfrage zur Verfügung