

Feste feiern, wie sie fallen...



Apéro- und Menuvorschläge Weinkarte

RESTAURANT
neuhaus zum see
GOLF- UND STRANDHOTEL

Feste feiern direkt am Thunersee

Geniessen Sie Ihren Besuch bei uns am Thunersee mit Blick auf den Därliggrat und den Niesen.

Vor, während oder nach Ihrem Anlass ist ein Spaziergang im Naturschutzgebiet Weissenau immer wieder ein spezielles Erlebnis.

Unsere Lokalitäten sind für Anlässe bis zu 100 Personen (140 für Apéros) geeignet.

Die Umgebung und alle unsere Räumlichkeiten sind rollstuhlgängig.

Für Übernachtungen in unserem Hotel verlangen Sie bitte unsere separate Preisliste.

Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte mit Spezialkonditionen.

Mit Bus Nr. 21 ab Interlaken West oder Thun und eigener Schiffstation sind wir ideal mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar.

Grosser Parkplatz vorhanden.

Wir freuen uns sehr,
Sie bald bei uns im Neuhaus begrüssen und verwöhnen zu dürfen.

Ihr Neuhaus-Team

Alle Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer.

Die Preise können kurzfristig ändern infolge Preisanpassungen bei den Lieferanten.

Der Apéritif

Rinds- oder Lachstatar auf Toasttriangel	4.50
Crêpe-Röllchen mit Rauchlachs und Frischkäse	7.50
Focaccia mit Rosmarin und Fleur de Sel, gefüllt mit Rohschinken	5.50
Bruschetta mit Tomaten / Oliven / Grillgemüse	2.50
Gemüsesticks mit Dipsaucen im Weckglas	4.50
Marinierte Oliven im Weckglas	6.50
Sbrinzmöckli im Weckglas	7.00
Portion Falafel-Bällchen mit Minzjoghurdip	8.50
Portion Meatballs an pikanter Tomatensauce	10.50
Pouletspiessli «Teryaki»	3.20
Portion hausgemachte Fischknusperli mit Tartarsauce	14.50
Schinkengipfeli	2.50
Käseküchli	2.50
Knoblauchbrot 6 Stück	7.00
Tomatensüppchen im Espressotässli	5.50
Gazpacho Analuz im Espressotässli	5.50

Wenn nicht anders vermerkt ist der Preis pro Stück angegeben.
Pro Auswahl beträgt die Mindestmenge 10 Stück.

Oberländer Apérobuffet

Käse- & Fleischplatte mit Mostbröckli, Salami, Rohschinken, Hobelkäse, Berner Alpkäse,
Lenker Kräuter- Bergtummeli, Brot und Butterzöpfe 1kg 100. --

Gerne machen wir weitere Vorschläge oder bestimmen mit Ihnen einen Fixpreis pro Person inkl. Getränke.

Menus zum Zusammenstellen

(Arrangements ab Gruppen von 11 Personen erhältlich, einheitliches Menu für ganze Gruppe.)

Kalte Vorspeisen

Variation von Blattsalaten mit Kernen	8.50
Gemischter Salat nach Art des Hauses	10.50
Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum (saisonal)	13.50
Melonenfächer von Galia- und Cavailon-Melone mit Rohschinken «Grand Cru» (saisonal)	16.50
Avocadotartar auf Randencarpaccio mit Limettendressing	15.50
Tatar von geräucherter Forelle auf Portulak	17.50
Lachsterrine mit seinem Roggen und Dill	17.50
Rauchlachstartelettes mit Meerretich oder mit graved Lachs	16.50
Crevettencocktail mit Ananas und Cocktailsauce	15.50
Bresaolacarpaccio mit Rucola	17.50
Hausgemachtes Rindstatar mit Dörrtomatenpesto und Brioche	18.50

Suppen

Consommé mit Sherry und Blätterteigtwist	10.50
Selleriesüppchen mit Gemüsechips	10.50
Fischsuppe Neuhaus mit Knoblauchbaguette	14. --
Champignoncapuccino Rahmbläser	10.50
Tomatencremesuppe mit knusprigen Rohschinkenstreifen	10.50
Minziges Spinatsüppchen mit Parmesantaler	10.50
Oberhofner Weinsuppe mit Croutons	10.50
Flusskrebsbisque verfeinert mit Cognac	13.50
Artischokensuppe mit Mandelflüte	10.50

Warme Vorspeisen

Gratinierte Zucchettischiffchen mit Gemüseragout gefüllt	14.50
Gemüsestrudel auf Schnittlauchsauce	16.50
Ravioli gefüllt mit Lachs auf Safranspiegel	19. --
Fischragout im Blätterteigkissen	18.50
Gebratene Eglifilets auf Sprossensalat	22.50

Hauptgerichte

Farbige Gemüserolle	24.50
Pikantes Linsencurry mit Basmatireis	24.50
Gemüsesymphonie mit Petersilienkartoffeln	29.50
Gebratene Perlhuhnbrust auf rot-schwarzem Linsenragout	28.50
Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce	27.50
Sautierte Maispouardenbrust auf Süsskartoffelpüree	28.50
Gebratenes Schweinsschnitzel an Rahmsauce	28.50
Schweinsragout "Marengo"	26.50
Piccata Milanaise (Schwein oder Kalb)	28. -- / 36. --
Schweinsbraten an Thymianjus	27.50
Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter	32. --
Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce	39. --
Kalbsgeschnetzeltes nach "Zürcher Art"	39. --
Kalbssteak vom Grill an Steinpilzsauce	43. --
Medaillon vom Kalbsfilet mit Morchelsauce	47. --
Kalbskareebraten an Rotweinjus	43. --
Suure Mocke nach Grossmutter Art	33. --
Roastbeef à l'anglaise mit Sauce Bernaise	41. --
Tournedos vom Rindsfilet mit Kräuterbutter oder Sauce Bernaise oder kräftige Rotweinsauce	48. --

Gebratene Eglifilets mit Zitronenbutter	39. --
Saibling mit Kräuterpesto	37. --
Seeteufel mit knuspriger Olivenhaube	43. --
Forellenvoltini auf Spinatbeet	36. --
Zanderfilet auf Frühlingszwiebeln mit Süsskartoffelpüree	36. --
Bachforellensaltimbocca auf Safranrisotto	36. --
Pochierte Eglifilets an Weissweinsauce	39. --

Alle unsere Hauptgänge werden von saisonalem Gemüse begleitet.

Beilage nach Wahl: Reis, Basmatireis, Weissweinrisotto, Rosmarinkartoffeln, Süsskartoffelstampf, Kartoffelkroketten, Kartoffelstock, Pommes Frites, Pommes allumettes, Kartoffelgratin, Butternudeln

Desserts

Dessertsymphonie «Neuhaus»	16.50
Vanille Panna Cotta im Glas mit Beerensauce	12. --
Zartbitter- Schoggimousse mit Mandelkrokant	13. --
Gebrannte Creme mit Brätzeli	14. --
Caramelflan im Glas mit Rahm	11.50
Sorbet au Marc de Champagne im knusperigen Tuile	13.50
Fruchtsalat mit Limettensirup und Joghurtglace	11.50
Schokoladenparfait mit Pistazienpesto	13.50
Apfletrifle mit Nussknusper	14.50
Luftiges Zitronenmousse im Glas mit Früchtechips	12.50
Tiramisu im Glas	14. --
Käseplättli mit Bienenbrot	14.50
Desserbuffet Neuhaus ab 20 Personen	21. --

Weine

Weissweine

SCHWEIZ

BERN UND WESTSCHWEIZ

Oberhofner
Riesling-Sylvaner 75 cl 44. --

Twanner „Frauenkopf“
Chasselas, Nick Bösiger 70 cl 42. --

Vully AOC Chasselas
Domaine Burnier 70 cl 39. --

WALLIS

Cuvée Mme Rosmarie Mathier AOC
Petite Arvine, Pinot Blanc
Pinot Gris, Sylvaner, Heida 75 cl 58. --

Chardonnay de Chamoson
im Eichenfass gereift, Cave Ardévaz 70 cl 56. --

Heida Valais AOC
Les Pyramides
A. & D. Mathier 75 cl 58. --

Petite Arvine Valais AOC
Les Pyramides
A. & D. Mathier 75 cl 58. --

WAADT

Alle Weine sind aus Chasselastruben

Féchy Grand Cru AOC, „Curzille“ 75 cl 43. --

Epesses AOC
Les caves du Petit Versailles
Dubois Frères 70 cl 49. --

Dézaley-Marsens AOC
„De la Tour“, Dubois 70 cl 62. --

St-Saphorin AOC,
„Roche aux Vignes“, Bovy 70 cl 49. --

GENF

Sauvignon Blanc 1er cru
Coteaux de Dardagny AOC
Emilienne Hutin

75 cl 51. --

TESSIN

Merlot bianco del Ticino „Contrada”
Merlot, Guido Brivio

75 cl 49. --

Pra Bianco del Ticino
Chardonnay, Semillon, Pintonero,
Sauvignon blanc
Guido Brivio

75 cl 42. --

DEUTSCHLAND

Riesling Win – Win
Von Winning

75 cl 41. --

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Selection
Winzerhof Müller

75 cl 39. --

ITALIEN

Pinot Grigio Venezia Giulia DOC
Azienda Gildo

75 cl 38. --

Vermentino di Sardegna
Vigne Deriu

75 cl 39. --

Roséweine

SCHWEIZ

Oeil de Perdrix AOC
Château d’Auvornier Neuchâtel

75 cl 49. --

Osé Rosato di Merlot Ticino DOC
Carlo Tamborini

75 cl 49. --

Rotweine

SCHWEIZ

BERN UND WESTSCHWEIZ

Twanner „Frauenkopf“ AOC

Pinot Noir, Malbec, Nick Bösiger

70 cl 51. --

Pinot Noir Vully AOC, Domaine Burnier

70 cl 45. --

WALLIS

Pinot Noir de Salquenen AOC, O. Mathier

75 cl 47. --

Pinot Noir de Salquenen non Filtré AOC
O. Mathier

75 cl 55. --

Humagne rouge AOC les Pyramides
A. & D. Mathier

75 cl 59. --

Cuvée Mme Rosmarie
Cabernet Sauvignon, Humagne rouge,
Syrah und Pinot noir
Mathier AOC

75 cl 56. --

Ardévine Chamoson AOC
Cabernet Sauvignon, Syrah,
Humagne rouge und Merlot
Cave Ardévaz

70 cl 55. --

Cornalin AOC les Pyramides
A. & D. Mathier

75 cl 59. --

Syrah Valais AOC les Pyramides
A. & D. Mathier

75 cl 59. --

WAADT

Epesses rouge AOC

Pinot Noir, Gamay

„Les Caves du Petit Versailles“, Dubois

70 cl 47. --

Aigle AOC

Pinot Noir, Gamay

„Sang Royal“ Waldvogel

70 cl 49. --

OSTSCHWEIZ / GRAUBÜNDEN

Zweigelt BIO Schweizer Landwein

Roland Lenz

75 cl 54. --

Malanser Blauburgunder

Nüesch

75 cl 49. --

Jeninser Blauburgunder

Georg Schlegel

75 cl 51. --

FRANKREICH

Château La Fleur St-Émilion Grand Cru	75 cl	96. --
Château la Grange St-Julien 3ème Cru Classé	75 cl	152. --
Cuvée Gaïa Minervois La Livinière AOP Languedoc	75 cl	53. --

KALIFORNIEN

Seven Oaks Cabernet Sauvignon Paso Robles AVA Jerry Lohr Winery	75 cl	69. --
--	-------	--------

ARGENTINIEN

Puro Malbec Biowein Dieter Meier	75 cl	52.--
--	-------	-------

CHILE

Cuvée "Loco" Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Malbec, Carmenère Roland Lenz	75 cl	39.--
---	-------	-------

TESSIN

Merlot del Ticino DOC VITI "La Murata", Carlevano SA	75 cl	46. --
Pra Rosso Merlot del Ticino DOC Guido Brivio	75 cl	39. --

ITALIEN

Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC Soraighe Casa Vinicola Bennati	75 cl	48. --
Barbera d'Asti DOC "Le Croci", Tenute Neirano	75 cl	59. --
Dolcetto d'Alba DOC Tenute Neirano	75 cl	45. --
Amarone Valpolicella Il Sestante DOCG	75 cl	98. --
Salice Salentino DOP Riserva Negramaro, Malvasia Masseria Trajone	75 cl	39. --
Primitivo di Manduria DOP Masseria Trajone	75 cl	39. --
Nero D'Avola Masseria Trajone	75 cl	41. --
Cannonau Sardegna Rosso DOC Vigne Deriu	75 cl	39. --

SPANIEN

Coma D'en Romeu DOQ Priorat Barrique Celler Josep Erdévol	75 cl	71. --
Val Sotillo Crianza DO Ribera del Duero Tempranillo Barrique Bodegas Arroyo	75 cl	63. --
Rioja DOC Crianza Edulis Bodegas Altanza	75 cl	44. --
El Cuvée Esencia DO Pla I Lieuant Luis Arnero	75 cl	61. --

Flaschenweine in der 5dl Flasche

Weissweine

Oberhofner Riesling-Sylvaner	50 cl	36. --
Assemblage blanc Valais AOC Chardonnay, Pinot blanc, Chasselas Hospice de Salquenen, A. & D. Mathier	50 cl	39. --
Petite Arvine Valais AOC Hospice de Salquenen, A. & D. Mathier	50 cl	42. --

Rotweine

Assemblage rouge Valais AOC Pinot Noir, Cabernet-Sauvignon, Syrah Hospice de Salquenen, A. & D. Mathier	50 cl	39. --
Humagne rouge Valais AOC Hospice de Salquenen, A. & D. Mathier	50 cl	42. --
Syrah Valais AOC Hospice de Salquenen, A. & D. Mathier	50 cl	42. --
Ardévine Chamoson AOC, Cave Ardévaz Cabernet Sauvignon, Syrah, Humagne rouge und Merlot	50 cl	42. --
Artù DOC Merlot Cantina il Cavaliere	50 cl	39.--
Ripasso Valpolicella classico DOC Cantina di Monteforte	50 cl	35. --
Barbera d'Asti superiore DOCG Tenute Neirano	50 cl	32. --
Amarone della Valpolicella DOC Cantina di Monteforte	50 cl	49. --
Rioja DOC Crianza „Capitoso“ Bodegas Altanza S.A.	50 cl	32. --