

Feste feiern, wie sie fallen...



Apéro- und Menuvorschläge Weinkarte

RESTAURANT
neuhau 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

Canapé mit Rinds- oder Lachstartar	4.50
Bruschetta mit Tomaten, Avocado oder Pilzen	2.50
Gemüsesticks mit Dipsauce	4.00
Marinierte Oliven im Weckglas	6.00
Falafelbällchen mit Gurken-Joghurdip	9.00
Mariniertes Pouletspiessli mit süss-saurer Sauce	4.00
Portion Fischknusperli mit Sauce Remoulade	18.00
Schinkengipfeli	2.00
Käseküchli	2.00
Knoblauchbrot 6 Stück	7.00
Tomatensüppchen im Espressotässli	5.50

Wenn nicht anders vermerkt, ist der Preis pro Stück angegeben.
Pro Auswahl beträgt die Mindestmenge 5 Stück.

Oberländer Apérobuffet

Käse- & Fleischplatte mit Hobelkäse, Grindelwalder Kräuter Mutschli, Ziegenkäse, Berner Alpkäse, Trockenfleisch, Salami, Rohschinken, Trockenwurst, Brot, Butterzöpfe, Butter, Essiggemüse

pro Person	20.00
------------	-------

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

Menus zum Zusammenstellen

Kalte Vorspeisen

Variation von Blattsalaten mit Kernen und Hausdressing	9.00
Gemischter Salat nach Art des Hauses	10.00
Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum	14.00
Melonenfächer von Galia- und Cavaillon-Melone mit Rohschinken	17.00
Avocadotatar mit Hüttenkäse/Cherry Tomaten, an Grapefruitfilets	14.00
Gebeizte Lachsrosen mit Senf-Dillsauce und grilliertem Butterbrioche	16.00
Tatar von geräuchertem Lachs mit Sauerrahm und Buchweizenblini	17.50
Crevettencocktail mit exotischen Früchten und Toast	16.00
Hausgemachtes Rindstatar mit Hobelkäse, Toast und Butter	19.00

Suppen

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsewürfeln	10.00
Tomatencremesuppe mit Mozzarellaperlen	10.00
Weissweincremesuppe mit Blätterteigstengel	10.00
Hummerbisque mit Cognac	14.00
Fischsuppe Neuhaus mit Knoblauchbrot	14.00

Warme Vorspeisen

Gemüsestrudel auf Schnittlauchrahmsauce	19.00
Kürbisgnocchi mit Hüttenkäse	19.00
Gemüsetortellini in Kräuterrahmsauce mit Parmesan	19.00
Geschnetzelte Kalbsleber im Blätterteigpastetchen mit Majoranjus	22.00

Hauptgerichte Fleisch

Grilliertes Rindsteak mit Pfeffersauce	50.00
Englisch gebratenes Roastbeef mit Sauce Hollandaise	45.00
Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" mit Essiggurken und Peperonistreifen in Paprikarahmsauce	42.00
Grilliertes Kalbssteak mit Morchel- oder Calvadosauce	47.00
Rosa gebratenes Kalbsmedaillon mit Riesengrüne und Steinpilzwürfel an Cognacrahmsauce	50.00
Kalbsschulterbraten mit Honig-Rosmarinjus	40.00
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Champignonrahmsauce	45.00
Saltimbocca vom Schwein oder Kalb mit Madeirajus	32.00 40.00
Grilliertes Schweinesteak mit Kräuterbutter	32.00
Gebratenes Maispouletbrüstchen mit Pilzsauce	32.00
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce	38.00
Rosa gebratenes Lammsteak auf marinierten Linsen und Thymianjus	38.00

Hauptgerichte vegetarisch

Gemüse-Linsencurry mit Basmatireis	25.00
Gemüsesymphonie mit Petersilienkartoffeln	26.00
Gebratene Tofusteaks mit Senfsauce	26.00

Hauptgerichte Fisch

Gebratene Eglifilets mit gebräunten Mandeln	40.00
Pochiertes Saiblingsfilet mit Safrancremesauce	38.00
In Olivenöl gebratenes Zanderfilet mit Zitrone und Tomatenwürfeln	38.00
In der Brotpanade gebackenes Forellenfilet mit Sauce Remoulade und Zitrone	36.00

Alle Hauptspeisen werden mit kunterbuntem Gemüse begleitet.

Beilage nach Wahl: Reis, Weissweinsrisotto, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Kroketten, Pommes frites, Kartoffelgratin, Butternudeln

Desserts

Dessertsymphonie "Neuhaus"	17.00
Vanille Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren	12.00
Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten	14.00
Gebrannte Creme mit Hippenröllchen	12.00
Caramelflan im Glas mit Rahm	10.00
Fruchtsalat	12.00
Tobleroneparfait an lauwarmen Orangenfilets	14.00
Tiramisu	14.00
Käseplättli mit Birnenbrot	16.00
Dessertbuffet "Neuhaus" ab 20 Personen	18.00