

RESTAURANT
neuhaus zum see
GOLF- UND STRANDHOTEL

Spargelzeit saison des asperges asparagus season

Vorspeisen entrées starters

Geräucherter Lachs mit zweierlei Spargel und Sauce Hollandaise Saumon fumé avec duo d'asperges et sauce hollandaise Smoked salmon with duo of asparagus and hollandaise sauce (C,D,G,L,O)	18.00
Spargelsalat mit Parma Schinken und Rucola Salade d'asperges au jambon de Parme et roquette Asparagus salad with Parma ham and arugula (L,M,O)	18.00
Spargelcremesuppe Crème d'asperges Cream of asparagus soup (A,G,L)	10.00
Spargelessenz mit Gemüsebiskuit und Tomatenwürfeln Essence d'asperges, biscuit de légumes et des tomates Asparagus essence with vegetable biscuit and diced tomatoes (A,C,G,L)	10.00

Hauptgänge plats principaux main courses

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,L,O)

Spargelrisotto mit sautierten Cherrytomaten 26.00
Risotto aux asperges et tomates cerises sautées
Asparagus risotto with sautéed cherry tomatoes (G,L,O)

Kalbspiccata 40.00
mit Tomatensauce, Taglierini und zweierlei Spargel
Piccata de veau, sauce tomate, taglierini et duo d'asperges
Veal piccata with tomato sauce, taglierini and duo of asparagus (A,C,G,L)

In Olivenöl gebratene Zanderfilets 38.00
mit Petersilienkartoffeln und zweierlei Spargel
Filet de sandre poêlés à l'huile d'olive, pommes de terre persillées et duo d'asperges
Fried pike-perch fillet in olive oil with parsley potatoes and duo of asparagus (A,D,G,L)

Salate salades salads

Gemischter Salat	11.00
Salade m��lee	
Mixed salad	(C,L,M)

Bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons und Croûtons	11.00
Laitue colorée avec des champignons sautés et croûtons	
Coloured leaf lettuce salad with fried mushrooms and croutons	(A,C,G,L,M)

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen unser franz  sisches 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)

Vorspeisen entrées starters

Rindstatar auf mariniertem Randencarpaccio 21.00
mit Kapernapfel und Butterbrioche
Tartare de boeuf sur carpaccio de betteraves marinées
avec câpres et brioche au beurre
Beef tartare on marinated beetroot carpaccio
with caper berries and butter brioche (A,C,G,L,M,O)

Geräuchertes Forellenfilet mit Vollkornbrot 19.00
Sahnemeerrettich und Apfel-Fenchelsalat
Filet de truite fumé avec pain integral
crème au raifort et salade de pommes et fenouil
Smoked trout fillet with full-grain bread
creamed horseradish and apple and fennel salad (A,C,D,G,L,M)

Bündner Trockenfleisch und Rohschinken 19.00
mit zweierlei Melone und Essiggemüse
Viande séchée et jambon cru
avec deux variétés de melon et légumes au vinaigre
Dried beef and cured ham
with two varieties of melon and pickled vegetables (C,L,M,O)

Dreierlei Cremes (Guacamole, Hummus und Aubergine) 20.00
mit Gemüse, Pita-Brot und Falafel
Trio de crèmes (guacamole, houmous et aubergine)
avec legumes, pain pita et falafels
Trio of creams (guacamole, hummus and eggplant)
with vegetables, pita bread and falafel (A,C,G,L,M,O)

Suppen potages soups

Oberhofner Weissweincremesuppe mit Blätterteigstengel Velouté au vin blanc d'Oberhofen avec feuilleté en bâtonnet Oberhofen white wine cream soup with puff pastry stick	(A,C,G,L,O)	11.00
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen Bouillon fort avec lamelles de crêpes Clear soup with pancake strips	(A,C,G,L)	10.00
Tomatencremesuppe mit Gin parfümiert Soupe de tomates parfumée au gin Tomato cream soup infused with gin	(A,G,L,O)	11.00
Geflügel – Curry - Kokosnusssuppe Soupe de volaille au curry et au lait de coco Chicken soup with curry and coconut milk	(A,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	34.00
	(A,D,G,L)	
Grillierte Lachsschnitte mit Kräuterbutter Pavé de saumon grillé avec beurre aux herbes Grilled salmon fillet with herb butter	37.00	
	(A,D,G,L,M)	
Gebratene Riesencrevetten mit grünem Pfeffer in Pernodrahmsauce Gambas sautées au poivre vert et sauce crème au Pernod Fried king prawns with green peppercorns in Pernod cream sauce	37.00	
	(A,B,D,G,L,O)	
Pochierte Forellenfilets mit Bergkräutersauce Filets de truite pochés avec sauce aux herbes de montagne Poached trout fillets with mountain herb sauce	39.00	31.00
	(A,D,G,L,O)	

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen kunterbuntes Gemüse. Die Beilagen wählen Sie selbst:
 Reis (G,L), Pommes frites (L), Taglierini (G,L), Petersilienkartoffeln (G,L), Rösti (G,L) oder Risotto (G,L,O).
 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, rösti ou risotto.
 We serve colourful vegetables with all main courses.
 You choose the side dish: rice, french fries, taglierini, parsley potatoes, rösti or risotto.

Fischerpfanne „Neuhaus“

45.00

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

Poêlée de poissons „Neuhaus“ avec filets de perche, de saumon, de truite et crevette géante rôtie au beurre, avec pommes de terre, oignons, courgettes, concombres, tomates cerises, ail, champignons et romarin

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

(A,B,D,G,L)

Fischherkunft

Egli	Schweiz / Polen
Forelle	Schweiz / Italien
Riesencrevetten	Vietnam
Lachs	Norwegen

Fleischgerichte viandes meats

		kleine Portion petite portion small portion
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce Émincé de veau à la zurichoise avec sauce crème aux champignons Zurich-style veal strips with mushroom cream sauce (A,G,L,O)	45.00	38.00
Rosa gebratene Lammmedaillons mit Thymianjus Médallions d'agneau rosés avec jus au thym Pink-roasted lamb medaillons with thyme jus (A,L,O)	45.00	38.00
Grilliertes Rindsfiletsteak mit Pilzduxelles im Wonton-Teig gebacken auf Portweinjus Filet de boeuf grillé avec duxelles de champignons en pâte wonton sur un jus au porto Grilled beef fillet with mushroom duxelles baked in wonton pastry on port wine jus (A,L,O)	46.00	38.00
Original Wiener Schnitzel vom Kalb oder Wiener Schnitzel vom Schwein mit Zitrone, Kapern und Sardellenfilet Escalope viennoise originale de veau ou Escalope viennoise de porc 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,I,H)	42.00 35.00	34.00 29.00

Grilliertes Pouletbrüstli mit Thai Curry Sauce		34.00
Blanc de poulet grillé avec sauce curry thaï		
Grilled chicken breast with Thai curry sauce	(L,F,E,N)	

Zarte Rindsfiletspitzen mit Senf-Cognac Sauce	45.00	37.00
Emincé de filet de boeuf avec sauce moutarde au cognac		
Tender beef fillet strips with mustard cognac sauce	(A,L,M,O)	

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen kunterbuntes Gemüse. Die Beilagen wählen Sie selbst:
 Reis (G,L), Pommes frites (L), Taglierini (G,L), Petersilienkartoffeln (G,L), Rösti (G,L) oder Risotto (G,L,O).
 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, rösti, ou risotto.
 We serve colourful vegetables with all main courses. You choose the side dish:
 Rice, french fries, taglierini, parsley potatoes, rösti or risotto.

Fleischherkunft

Soweit nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.

Pouletbrust: Schweiz / Dänemark

Lamm: Neuseeland (Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.)

Grillierter Blumenkohl an Chimichurri Sauce mit Tomatenreis und Gemüse 26.00
 Chou-fleur grillé avec sauce chimichurri, riz à la tomate et légumes
 Grilled cauliflower with chimichurri sauce, tomato rice and vegetables (L)



Mit Raclettekäse überbackene Rösti mit Gemüse und Cherry Tomaten 27.00
 Rösti gratiné au fromage à raclette avec légumes et tomates cerises
 Rösti baked with raclette cheese served with vegetables and cherry tomatoes (G,L)

Sellerie Cordon bleu gefüllt mit Zucchini und Käse 28.00
 In der Brotpanade gebacken mit Pommes frites und Gemüse
 Cordon bleu de céleri, farci aux courgettes et au fromage,
 pané et frit, servi avec frites et légumes
 Celery cordon bleu filled with zucchini and cheese,
 breaded and fried, served with French fries and vegetables (A,C,G,H,L)

Linsen-Gemüse-Curry mit Reis 26.00
 Curry de lentilles et légumes avec riz
 Lentil and vegetable curry with rice (E,F,L,N,O)



Taglierini mit Sauce zur Auswahl
 Taglierini avec sauce au choix / with sauce of your choice
 Bolognese / bolognaise / bolognese (A,C,G,L,O) 22.00
 Tomate oder Arrabiata / tomate ou arrabiata / tomato or arrabiata (A,C,G,L) 20.00
 Pesto / pesto / pesto (A,C,G,L) 20.00

Der Allergenleitfaden steht auf Anfrage zur Verfügung.

Wir werden von folgenden Lieferanten bedient:

Backwaren Bäckerei und Konditorei Michel Beck AG, Unterseen

Gemüse und Früchte Gourmador Frigemo AG, Unterseen

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

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

Käse Gourmador Frigemo AG, Unterseen

Bezahlung Bar, Maestro oder Postcard
Païement 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