

RESTAURANT  

---

**neuhau**s zum see  

---

GOLF- UND STRANDHOTEL



## Sommer Hits hits de l'été summer hits

---

### Vorspeisen entrées starters

Roastbeef Teller mit mariniertem Grillgemüse und Remouladensauce Assiette de rosbif avec légumes grillés marinés et sauce rémoulade Roast beef plate with marinated grilled vegetables and remoulade sauce (C,L,M)	20.00
Tomaten – Mozzarellasalat mit Burrata, Olivenöl und Aceto Balsamico Essig Salade de tomates et mozzarella avec burrata, huile d'olive et vinaigre balsamique Tomato and mozzarella salad with burrata, olive oil and balsamic vinegar (G,L,O)	18.00
Kalte Gurkensuppe mit Joghurt, Kümmel, Knoblauch, Dill und Croûtons Soupe froide au concombre avec yaourt, cumin, ail, aneth et croûtons Cold cucumber soup with yoghurt, caraway seeds, garlic, dill and croutons (A,G,L)	10.00
Griechischer Salat mit Feta Käse, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven und roten Zwiebeln Salade grecque avec fromage feta, tomates, concombres, poivrons, olives et oignons rouges Greek salad with feta cheese, tomatoes, cucumbers, peppers, olives and red onions (G,L,O)	19.00

**Fitnesssteller assiette fitness fitness plate**

Verschiedene Salate mit frischen Früchten, wählen Sie Ihre Beilage:

Différentes salades avec fruits frais, choisissez votre accompagnement:

Assorted salads with fresh fruits, choose your protein: (C,G,L,M)

Grilliertes Beo Rindsentrecôte mit Kräuterbutter 180gr 43.00  
Entrecôte de bœuf grillée avec beurre aux herbes 180gr  
Grilled beef ribeye with herb butter 180gr (G,L,M)

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitronengarnitur 180gr 40.00  
Escalope viennoise originale de veau avec citron 180gr  
Original Viennese veal escalope with lemon 180gr (A,C,G,H,L,N)

Grilliertes saftiges Schweinesteak mit mexikanischer Sauce 200gr 35.00  
Steak de porc juteux grillé avec sauce mexicaine 200gr  
Grilled juicy pork steak with Mexican sauce 200gr (L,O)

Grilliertes Lachsmittelstück mit Kräuterbutter 180gr 37.00  
Pavé de saumon grillé avec beurre aux herbes 180gr  
Grilled salmon fillet with herb butter 180gr (A,D,G,L,M)

Falafel mit Kräutercreme 29.00  
Falafels à la crème aux herbes  
Falafel with herb cream (A,F,G,L,M,O)

## Salate salades salads

---

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

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)

## 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



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

---

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,I)

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

## 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
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 (A,D,G,L,O)	31.00
<p>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), Röstli (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.</p>		
Fischerpfanne „Neuhaus“ In Butter gebratene Filets von Egli, Lachs, Forelle und Riesencrevette, Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, 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	45.00 (A,B,D,G,L)	

## 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 Médailles 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,L,H)	42.00 35.00	34.00 29.00
Grilliertes Pouletbrüstli mit Thai Curry Sauce Blanc de poulet grillé avec sauce curry thaï Grilled chicken breast with Thai curry sauce (L,F,E,N)	34.00	
Zarte Rindsfiletspitzen mit Senf-Cognac Sauce Emincé de filet de boeuf avec sauce moutarde au cognac Tender beef fillet strips with mustard cognac sauce (A,L,M,O)	45.00	37.00

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), Röstli (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.

## 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  
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

### 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.)

### Fischherkunft

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