

RESTAURANT

neuhaus zum see

GOLF- UND STRANDHOTEL

Herbstliche Wildgerichte plats d'automne autumnal game dishes

Vorspeisen entrées starters

Nüsslisalat 14.00
mit Ei, Champignons, Speck und Croûtons
Salade de mâche
aux œufs, champignons, lardons et croûtons
Lamb's lettuce
with egg, mushrooms, bacon and croutons (A,C,G,L,M,O)

Wildterriner 18.00
mit Sellerie-Nuss-Salat und Cumberland Sauce
Terrine de gibier
accompagnée d'une salade de céleri aux noix et d'une sauce Cumberland
Game terrine
with celery and nut salad and Cumberland sauce (A,C,G,H,L,M,N,O)

Wildschweinrohschinken 18.00
mit Kabissalat und Preiselbeeren
Jambon cru de sanglier accompagné d'une salade de chou et d'airelles rouges
Raw wild boar ham with cabbage salad and cranberries (L,M,O)

Suppen soupes soups

Steinpilzcremesuppe mit Rahmhäubchen 11.00
Velouté de cèpes nappé de crème
Porcini mushroom cream soup with a dollop of cream (A,G,L)

Wildkraftbrühe mit Griessnockerl und Gemüswürfelchen 11.00
Bouillon de gibier avec boulettes de semoule et petits dés de légumes
Game stock with semolina dumplings and diced vegetables (C,G,L)

Kürbiscresmesuppe mit Kürbiskernöl 11.00
Soupe de potiron à la crème à l'huile de pépins de potiron
Cream of pumpkin soup with pumpkin seed oil (A,G,L)

Herbstliche Wildgerichte plats d'automne autumnal game dishes

Hauptgerichte plats principaux main courses

kleine / petite /
small Portion

Zartes Rehgeschnetzeltes mit Pfifferlingsrahmsauce	40.00	34.00
Émincé de chevreuil tendre accompagné d'une sauce à la crème aux chanterelles		
Tender roe deer strips with chanterelle cream sauce	(A,G,L,O)	

Dreierlei Wildedelstücke: Rehentrecôte, Hirschfilet und Perlhuhnbrust mit Holunderjus	45.00	
Trilogie à base de gibier: entrecôte de chevreuil, filet de cerf et blanc de pintade au jus de sureau		
Three game specialties: roe deer entrecôte, red deer fillet and guinea fowl breast with elderberry jus		
	(A,G,L,O)	

Rehpfeffer nach Original altem Rezept	38.00	30.00
mit Silberzwiebeln, Speck, Pilzen und Croûtons		
Ragoût de chevreuil selon une ancienne recette originale aux oignons perlés, au lard, aux champignons et aux croûtons		
Roe deer stew made to an original, traditional recipe with pearl onions, bacon, mushrooms and croutons		
	(A,G,L,O)	

Rose gebratene Hirschmedaillons mit Cognacrahmsauce	40.00	36.00
Médallions de cerf rosés à la poêle, accompagnés d'une sauce à la crème au cognac		
Pink-roasted venison medallions with cognac cream sauce	(A,G,L,O)	

Zu allen Wildhauptspeisen servieren wir Ihnen:

Spätzli (A,C,G), Rotkraut (L,O), Rosenkohl (L), Apfeling mit Preiselbeeren (O), und glasierte Marroni.

En accompagnement de tous nos plats principaux à base de gibier, nous vous proposons:

Spätzli (A, C, G), chou rouge (L, O), choux de Bruxelles (L), rondelles de pomme aux airelles (O)
et marrons glacés.

All our game main courses are served with the following accompaniments:

Spätzli (A, C, G), red cabbage (L, O), Brussels sprouts (L), apple rings with cranberries (O)
and glazed chestnuts.

Herbstliche Wildgerichte plats d'automne autumnal game dishes

Vegetarische Gerichte plats végétariens vegetarian dishes

Herbstteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Pfifferlingrahmsauce, 28.00
Apfelring mit Preiselbeeren und glasierten Marroni
Assiette d'automne avec Spätzli, chou rouge,
choux de Bruxelles et sauce à la crème aux chanterelles,
rondelles de pomme aux airelles et marrons glacés
Autumn platter with Spätzli, red cabbage, Brussels sprouts with chanterelle cream sauce,
apple rings with cranberries and glazed chestnuts (A,C,G,L,O)

Kürbistravioli in Weisswein-Pfeffersauce
mit Lauchstreifen und Parmesan 24.00
Raviolis à la courge, sauce au vin blanc et au poivre,
lamelles de poireau et de parmesan
Pumpkin ravioli in a white wine and pepper sauce
with strips of leek and Parmesan (A,C,G,L,O)

Blätterteigpastetchen mit Pilzragout, Rotkraut, Rosenkohl
Apfelring mit Preiselbeeren, glasierten Marroni und Spätzli 28.00
Petits feuilletés au ragoût de champignons, chou rouge, choux de Bruxelles,
rondelles de pomme aux airelles, marrons glacés et spätzli
Puff pastry patties with mushroom ragout red cabbage, Brussels sprouts,
apple rings with cranberries, glazed chestnuts and Spätzli (A,C,G,L,O)

Herbstliche Wildgerichte plats d'automne autumnal game dishes

Wildbuffet buffet de gibier game buffet

An den Freitagen, 25. September, 02., 09. und 16. Oktober 2026 ab 18:00 Uhr.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation.

Les vendredis 25 septembre, 2, 9 et 16 octobre 2026 à partir de 18 h.

Nous nous réjouissons de votre réservation.

On Fridays, 25 September, 2, 9 and 16 October 2026, from 6.00 pm.

We look forward to receiving your reservation.

Wildherkunft / origine sauvage / game origin

Speck

lard / bacon

Schweiz / Suisse / Switzerland

Perlhuhnbrust

poitrine de pintade / guinea fowl breast Frankreich / France

Wildfleisch und Reh

viande de gibier et Chevreuil /

venison and roe deer

Österreich – Deutschland / Autrich – Allemagne /

Austria / Germany

Hirschfilet

filet de cerf / deer fillet

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

Nouvelle-Zélande (Peut avoir été produit à l'aide de stimulateurs de performance hormonaux. Peut avoir été produit à l'aide de stimulateurs de performance non hormonaux, tels que des antibiotiques.)

New Zealand (May have been produced using hormonal performance-enhancing substances.

May have been produced using non-hormonal performance-enhancing substances such as antibiotics.)

Salate salades salads

Gemischter Salat	11.00
Salade mêlée	
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 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	11.00
Velouté au vin blanc d'Oberhofen avec feuilleté en bâtonnet	
Oberhofen white wine cream soup with puff pastry stick	(A,C,G,L,O)

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	10.00
Bouillon fort avec lamelles de crêpes	
Clear soup with pancake strips	(A,C,G,L)

Tomatencremesuppe mit Gin parfümiert	11.00
Soupe de tomates parfumée au gin	
Tomato cream soup infused with gin	(A,G,L,O)

Geflügel – Curry - Kokosnusssuppe	11.00
Soupe de volaille au curry et au lait de coco	
Chicken soup with curry and coconut milk	(A,L)

Klare Fischsuppe „NEUHAUS“ mit verschiedenen Süßwasserfischen, Riesencrevette und Gemüse serviert mit Knoblauchbrot	16.00
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)

Vorspeisen entrées starters

Rindstatar auf mariniertem Randencarpaccio 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	21.00	(A,C,G,L,M,O)
Geräuchertes Forellenfilet mit Vollkornbrot Sahnemeerrettich und Apfel-Fenchelsalat Filet de truite fumée 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	19.00	(A,C,D,G,L,M)
Bündner Trockenfleisch und Rohschinken 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	19.00	(C,L,M,O)
Dreierlei Cremes (Guacamole, Hummus und Aubergine) mit Gemüse, Pita-Brot und Falafel Trio de crèmes (guacamole, houmous et aubergine) avec légumes, pain pita et falafels Trio of creams (guacamole, hummus and eggplant) with vegetables, pita bread and falafel	20.00	(A,C,G,L,M,O)

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,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

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), 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.		
Fischerpfanne „Neuhaus“ 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	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 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,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 Émincé 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), 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.

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