RESTAURANT

neuhaus zum see

GOLF- UND STRANDHOTEL

Salate salades salads

Gemischter Salat 11.00
Salade mêlée
Mixed salad (C,L,M)

Bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons und Croûtons 10.00
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)

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 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, 16.00
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)

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

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 Médaillons 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		42.00	34.00
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)	35.00	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), 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 Leistungsfördern erzeugt worden sein. Kann mit nichthormonellen Leistungsfördern wie Antibiotika erzeugt worden sein.)

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

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