

## Vorspeisen entrées starters

---

### Grüner Salat / Gemischter Salat

Salade verte / Salade mêlée

Green salad / Mixed salad

8. -- / 9.50

### Nüsslersalat mit Ei, Croûtons und Speck

Doucette avec œuf, croûtons et lard

Field salad with egg, croutons and bacon

13. -- 10.50

### Würziges Rindstatar

verfeinert mit eingelegten, getrockneten Tomaten serviert mit Toast und Butter

Steak de bœuf tartare épicié avec des tomates séchées servi avec toast et beurre

Spicy beefsteak tartar complemented with pickled tomatoes served with toast and butter

18.50

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen unser französisches Hausdressing.

Nos salades sont servies avec notre sauce maison française.

All salads are served with our homemade French dressing.

## Suppen potages soups

---

### Consommé mit Gemüsewürfeln und Sherry

Consommé au sherry avec brunoise de légumes

Clear soup with vegetables and sherry

9.50

### Tomaten-Salbeicremesuppe mit Rohschinkenstreifen

Crème de tomate à la sauge et julienne de jambon cru

Tomato cream soup with sage and smoked ham strips

9.50

### 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 different freshwater fish,

king prawn and vegetables served with garlic bread

14. --

## Fischgerichte poissons fish dishes

---

kleine Portion  
petite portion  
small portion

In Butter gebratene Eglifilets mit Petersilie serviert mit Marktgemüse  
Filets de perche poêlés au beurre avec persil servis avec légumes du marché  
Perch filets sautéed in butter with parsley served with vegetables

39. --

32. --

Eglifilets im Dillweinteig gebacken mit Tatarsauce  
und grünem Salat  
Filets de perche en pâte au vin et à l'aneth avec sauce tartare  
et salade verte  
Deep-fried perch filets with tartar sauce and green salad

39. --

32. --

Pochiertes Saiblingsfilet an Weissweinsauce  
serviert mit Marktgemüse  
Die Farbe des Fisches kann von weiss bis rosa variieren  
Filet d'omble chevalier poché servi avec sauce au vin blanc  
et légumes du marché  
Poached char fillet with white wine sauce and vegetables

39. --

32. --

Fischerpfanne „Neuhaus“  
In Butter gebratene Filets von Egli, Saibling und Felchen  
mit Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Gurke, Tomaten,  
Knoblauch, Champignons und frischen Kräutern  
Poêlée de poissons „Neuhaus“ avec filets de perche,  
d'omble chevalier et de féra rôti au beurre  
avec pommes de terre, oignons, courgettes, concombres, tomates,  
ail, champignons et fines herbes fraîches  
Fish pot „Neuhaus“ with sautéed filets of perch, char and pollan  
with potatoes, onions, zucchini, cucumbers, tomatoes,  
garlic, mushrooms and fresh herbs

39. --

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen wahlweise Reis oder Salzkartoffeln.  
Tous les plats de poisson sont servis sur votre demande avec du riz ou des pommes de terre anglaise  
All fish dishes are served with rice or boiled potatoes.

# Fleischgerichte viandes meats

---

kleine Portion  
petite portion  
small portion

## Medaillons vom Schweinsfilet

mit Morchelrahmsauce, Butternudeln und Marktgemüse

Médailles de mignon de porc, sauce aux morilles

nouilles au beurre et légumes du marché

Pork fillet medallions with morel cream sauce

served with butter noodles and vegetables

39. --

32. --

## Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butter gebraten mit Pommes frites und grünem Salat

Escalope de veau Viennoise avec frites et salade verte

Veal escalope Viennese style with French fries and green salad

37. --

30. --

## Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter

Pommes frites und Gemüse



Entrecôte grillé avec du beurre aux fines herbes, frites et légumes

Grilled entrecote steak with herb butter, french fries and vegetables

250 g

180 g

45. --

39. --

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

---

Indisches Linsencurry scharf mit Basmatireis Curry de lentilles indien poivré avec du riz basmati Indian lentil curry spicy with basmati rice	24.50
Weissweinsrisotto mit Gemüse und sautierten Champignons Risotto au vin blanc et aux légumes et champignons sautés White wine risotto with vegetables and sautéed champignons	20. --
Tagliatelle mit Tomatensauce Tagliatelle à la sauce tomate Tagliatelle with tomato sauce	17. --
Tagliatelle mit Bolognese Sauce Spaghetti à la sauce bolognaise Spaghetti with bolognese sauce	19. --

Herzlich willkommen im Restaurant **neuhaus zum see**.

Wir danken herzlich für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns am See.

Familien Ritschard und Zenger  
und das ganze Neuhaus-Team

RESTAURANT

---

**neuhau**s zum see

---

GOLF- UND STRANDHOTEL

# Neuhaus

Der ideale Ort für jeden Anlass

Ein \*\*\* Hotel mit 45 Zimmern, die meisten mit Balkon und Seesicht, in der Résidence und im Haupthaus.

Restaurant Neuhaus zum See mit verschiedenen Lokalitäten und einer grossen Seeterrasse für Feiern bis 120 Gästen und Menus für jeden Geschmack.

Erholung im Naturschutzgebiet Weissenau mit Sicht auf den Thunersee und die Niesenkette.

Mit einer Schiffsstation und einer Bushaltestelle sind wir für jedermann einfach erreichbar. Grosser Parkplatz.

Lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen und wir machen Ihnen gerne passende Vorschläge.

Wir werden von folgenden Lieferanten bedient:

Backwaren                      Bäckerei und Konditorei Mohler Unterseen

Gemüse und Früchte        Gourmador Unterseen

Fisch und Geflügel        Michel Comestibles Unterseen  
Schröder Comestibles Thun  
Grabenmühle Sigriswil

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

Käse                            Familie C.+R. Feuz Unterseen

Bezahlung                    Bar, Maestro oder Postcard  
Paiement                    En espèces, maestro ou post card  
Payment                    Cash, maestro or postcard