

RESTAURANT  
**neuhau** zum see  
GOLF- UND STRANDHOTEL



## Kalte Vorspeisen    entrées froides    cold starters

---

Roastbeefteller 20. --  
mit Essiggemüse und Remouladesauce  
Rosbif avec légumes au vinaigre et sauce rémoulade  
Roast beef with vinegar vegetables and tartar sauce (F,G,L,M,O)

Geräuchertes Lachstatar 19. --  
mit Blini, Sauerrahm und Salatbouquet  
Tartare de saumon fumé avec blini, crème aigre et bouquet de salade  
Smoked salmon tartare with blini, sour cream and a salad bouquet (A,C,D,F,G,L,M)

Gemischter Salat 11. --  
Salade mêlée  
Mixed salad (C,G,L,M,O)

Kunterbunter Blattsalat 11. --  
mit gebratenen Champignons  
Salade colorée avec champignons sautés  
Coloured leaf salad with fried mushrooms (A,C,M)

“Caesar Salat” 20. --  
gebratene Pouletbruststreifen mit Curry, Eisbergsalat und Caesar Dressing  
“Salade César”  
lamelles de blanc de poulet rôti au curry, salade iceberg et vinaigrette César  
“Caesar salad”  
fried chicken breast stripes with curry, iceberg lettuce and Caesar dressing (A,C,G,M,D)

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen unser französisches oder italienisches Hausdressing (C,M).  
Nos salades sont servies avec nos sauces maison française ou italienne.  
All salads are served with our homemade French or Italian dressing.

## Warme Vorspeisen    entrées chaudes    warm starters

---

<b>Kalbsleberscheibe Berliner Art</b> mit pochiertem Apfel und Röstzwiebeln an Kalbsjus und Petersilienkartoffeln Foie de veau à la berlinoise avec pommes pochées et oignons rôtis au jus de veau, servi avec pommes de terre au persil avec pommes épluchées et oignons rôtis au jus de veau et au pommes de terre persil Veal liver slice berlin style with poached apple and roasted onions, veal sauce and parsley potatoes    (A,G,L,O)	23. --
<b>Tagliatelle an Tomatensauce</b> Tagliatelles à la sauce tomate Tagliatelle with tomato sauce    (A,C,G,L)	19. --
<b>Tagliatelle mit Pilzen, Oliven, Cherry Tomaten und Kräutern</b> Tagliatelles aux champignons, olives, tomates cerises et herbes Tagliatelle with mushrooms, olives, cherry tomatoes and herbs    (A,C,G,L)	21. --

## Suppen potages soups

---

Weissweincremesuppe mit Lauchstreifen Velouté au vin blanc avec poireaux en lamelles White wine cream soup with leek strips	(A,G,L,O)	11. --
Kraftbrühe mit Griessnocke und Gemüsewürfel Bouillon avec quenelles de semoule et de légumes Broth with semolina gnocchi and diced vegetables	(A,C,G,L)	11. --
Minestrone Soupe minestrone Minestrone soup	(A,C,L)	10. --
Fischsuppe „NEUHAUS“ mit verschiedenen Süßwasserfischen, Riesencrevette und Gemüse serviert mit Knoblauchbrot Soupe de poisson „NEUHAUS“ avec différents 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. --

## Fischgerichte poissons fish dishes

---

kleine Portion  
petite portion  
small portion

<b>Gebratenes Forellenfilet mit Proseccosauce</b> Filet de truite rôtie avec sauce au prosecco Fried trout fillet with prosecco sauce	(A,D,G,L,O)	40. --	34. --
<b>Sautierte Riesencrevetten mit roter Thai Curry Sauce</b> Crevettes géantes sautées avec sauce thaïlandaise au curry rouge Sautéed giant shrimps with red Thai curry sauce	(B,E,F,H,L,N,O)	37. --	
<b>Pochierte Lachstranche mit Safranrahmsauce</b> Tranche de saumon pochée avec sauce à la crème de safran Poached salmon with saffron sauce	(A,D,G,L,O)	38. --	
<b>Gebratene Eglifilets mit Parmesankruste und Cherry Tomatenragout</b> Filets de perche rôtis en croûte de parmesan et ragoût de tomates cerises Fried perch fillets with parmesan crust and cherry tomato ragout	(A,C,D,G,L)	40. --	34. --

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen kunterbuntes Gemüse. Die Beilagen wählen Sie selbst:  
Reis, Pommes frites, Tagliatelle, Petersilienkartoffeln oder Risotto.

Pour tous les plats principaux, nous vous servons des légumes multicolores. Vous avez le choix parmi les accompagnements suivants: riz, pommes frites, tagliatelle, pommes de terre persillées ou risotto.

We serve colourful vegetables with all main courses.

You choose the side dish: rice, french fries, tagliatelle, parsley potatoes or risotto.

## Fischerpfanne „Neuhaus“

45.--

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

Poêlée de poissons „Neuhaus“ avec filets de perche et de truite, du saumon 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, trout, salmon and king prawn with potatoes, onions, zucchini, cucumbers, cherry tomatoes, garlic, mushrooms and rosemary

(A,B,D,G,C)

### Fischherkunft

Egli	Schweiz, Barentssee
Forelle	Schweiz, Italien
Lachs	Norwegen
Riesencrevette	Vietnam

## Fleischgerichte viandes meats

---

kleine Portion  
petite portion  
small portion

Zarte Rindsfiletspitzen "Stroganoff" mit Essiggurken und Peperonistreifen in Paprikarahmsauce Pointes de filet de boeuf "Stroganoff" avec cornichons au vinaigre et lanières de poivrons dans une sauce à la crème de paprika Tender beef filet tips "Stroganoff" with pickles and peperoni strips in paprika cream sauce (A,G,L,M,O)	46. --	38. --
Grilliertes Schweinesteak mit Kräuterbutter Steak de porc grillé au beurre aux herbes Grilled pork steak with herb butter (G,M,O)	32. --	
Kalbsgeschnetzeltes mit Früchtecurry Sauce Emincé de veau à la sauce curry aux fruits Sliced veal with fruit curry sauce (A,G,L,O)	42. --	36. --
Gebratenes Maispouardenbrüstchen mit Estragonjus Poitrine de poularde de maïs rôtie avec jus à l'estragon Fried corn chicken breast with tarragon juice (A,L,O)	36. --	



Rosa gebratene Lammfilets mit Vodka-Senfsauce	42. --	36. --
Filets d'agneau rosé rôtis à la sauce moutarde et vodka		
Pink fried lamb fillets with vodka mustard sauce	(A,G,L,M,O)	

«Saltimbocca» Kalbsschnitzel	43. --	36. --
mit Salbei und Rohschinken an Madeirajus		
Escalope de veau "saltimbocca"		
à la sauge, jambon cru et sauce au madère		
«Saltimbocca» veal cutlet		
with sage and dry-cured ham on Madeira jus	(A,L,O)	

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen kunterbuntes Gemüse. Die Beilagen wählen Sie selbst:  
Reis, Pommes frites, Tagliatelle, Petersilienkartoffeln oder Risotto.

Pour tous les plats principaux, nous vous servons des légumes multicolores. Vous avez le choix parmi les accompagnements suivants: riz, pommes frites, tagliatelle, pommes de terre persillées ou risotto.

We serve colourful vegetables with all main courses. You choose the side dish:  
rice, french fries, tagliatelle, parsley potatoes or risotto.

#### Fleischherkunft

Soweit nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.

Lamm Neuseeland

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

Maispoularde Schweiz, Frankreich

## Vegetarische Gerichte    menus végétariens    vegetarian dishes

---

<b>Tofugeschnetzeltes</b> mit Lauch und Cherry Tomaten Emincé de tofu aux poireaux et tomates cerises Tofu strips with leek and cherry tomatoes	(A,F,L)	30. --
<b>Blätterteigpastetchen</b> gefüllt mit Pilzragout umrundet von Gemüse Vol-au-vent farci au ragoût de champignons, entouré de légumes Puff pastry filled with mushroom ragout surrounded by vegetables	(A,C,G,L,O)	29. --
<b>Gemüse-Kichererbsen-Curry</b> mit Karotte, Pastinake, Süsskartoffel, Sellerie, Steckrübe und Schwarzwurzel Curry de légumes et pois chiches avec carotte, panais, patate douce, céleri, rutabaga et salsifis Vegetable chickpea curry with carrot, parsnip, sweet potato, celery, turnips and black root	(A,F,L,N,O)	26. --
<b>Risotto</b> mit Artischoke, Knoblauch und getrockneten Tomaten Risotto à l'artichaut, à l'ail et aux tomates séchées Risotto with artichoke, garlic and dried tomatoes	(G,L,O)	26. --

Der Allergenleitfaden steht auf Anfrage zur Verfügung.

Wir werden von folgenden Lieferanten bedient:

Backwaren                   Bäckerei & Konditorei Michel, Unterseen

Gemüse und Früchte   Gourmador, Unterseen

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

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

Käse                        Gourmador, 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 VAT 8.1% included