

Vorspeisen entrées starters

Grüner Salat / Gemischter Salat

Salade verte / Salade mêlée

Green salad / Mixed salad

8. -- / 9.50

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

Tomate et mozzarella au basilic frais

Tomato and mozzarella with fresh basil

10.50

Würziges Rindstatar

verfeinert mit eingelegten, getrockneten Tomaten serviert mit Toast und Butter

Steak de bœuf tartare épicé 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. --

Fleischgerichte viandes meats

kleine Portion
petite portion
small portion

Medaillons vom Schweinsfilet

mit Morchelrahmsauce, Butternudeln und Marktgemüse

Médaillons de filet 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. --

Geschnetzeltetes Kalbfleisch „Zürcher Art“

mit Röstikroketten und Marktgemüse

Emincé de veau à la Zürichois avec croquettes de roesti

et légumes du marché

Sliced veal Zürich style in cream sauce

served with rösti potatoes and vegetables

39. --

32. --

Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter

Pommes frites und Gemüse

Entrecôte grillé avec beurre aux fines herbes, frites et légumes

Grilled entrecote steak with herb butter, french fries and vegetables



250 g

180 g

45. --

39. --

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. --

Zu obenstehenden 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.

Fischerpfanne „Neuhaus“

In Butter gebratene Filets von Egli, Saibling und Zander
mit Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Gurke, Tomaten,
Knoblauch, Champignons und frischen Kräutern
Poêlée de poissons „Neuhaus“ avec filets de sandre,
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 pikeperch, char and pollan
with potatoes, onions, zucchini, cucumbers, tomatoes,
garlic, mushrooms and fresh herbs

42. --

Rassiges indisches Linsencurry mit Basmatireis
Curry de lentilles indien poivré avec du riz basmati
Spicy indian lentil curry 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
22.50

Gemüsetortelloni mit Kräuterrahmsauce
Tortelloni aux légumes avec sauce à la crème aux herbes
Vegetable tortelloni with herb cream sauce
22. --

Grosser Salatteller nach Chef's Art
Bunter Salat mit Mozzarella, gekochtem Ei und Melone
Assortiment de salade avec mozzarella, œuf dur et melon
Assorted salads with mozzarella, boiled egg and melon
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

neuhaus 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 Lokalisationen 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 leicht erreichbar. Grosser Parkplatz.

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

Die Servicemitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft von Fisch und Fleisch.
Der Allergenleitfaden steht auf Anfrage zur Verfügung.

Wir werden von folgenden Lieferanten bedient:

Backwaren Bäckerei und Konditorei Mohler Unterseen

Gemüse und Früchte Gourmador Unterseen

Fisch und Geflügel Michel Comestibles Unterseen
H&R Gastro

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

Käse Familie C.+R. Feuz Unterseen
Gourmador Unterseen

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