



**Restaurant neuhaus zum see**  
3800 Interlaken - Thunersee  
Tel. +41 (0)33 822 82 82  
[www.hotel-neuhaus.ch](http://www.hotel-neuhaus.ch)  
[info@hotel-neuhaus.ch](mailto:info@hotel-neuhaus.ch)



FESTE FEIERN,  
WIE SIE FALLEN...



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



## Getränke

### Feste feiern direkt am Thunersee

Geniessen Sie Ihren Besuch bei uns am Thunersee mit Blick auf den Därliggrat und den Niesen. Vor, während oder nach Ihrem Anlass ist ein Spaziergang im Naturschutzgebiet Weissenau immer wieder ein spezielles Erlebnis.

Unsere Lokalitäten sind für Anlässe bis zu 100 Personen (140 für Apéros) geeignet.

Die Umgebung und alle unsere Räumlichkeiten sind rollstuhlgängig.

Für Übernachtungen in unserem Hotel verlangen Sie bitte unsere separate Preisliste. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte mit Spezialkonditionen.

Parkplätze für unsere Gäste sind während des Anlasses gratis. Verlangen Sie bei uns die Gratistickets.

Mit Bus Nr. 21 ab Interlaken West oder Thun und eigener Schiffstation sind wir ideal mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar.

Wir freuen uns sehr, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen.

Ihr Neuhaus-Team

Früchtebowle - leicht alkoholhaltig (Weisswein, Holunderblütensirup Sekt und Saisonfrüchten)	1 Liter	CHF 35. --
Früchtebowle alkoholfrei (Holunderblütensirup, Rimus und Saisonfrüchten)	1 Liter	CHF 28. --
Prosecco	7 dl	CHF 48. --
Orangensaft	1 Liter	CHF 12. --
Traubensaft rot / weiss	1 Liter	CHF 16. --
Adelbodner Mineral mit und ohne CO <sup>2</sup>	1 Liter	CHF 10. --
Saxeter Hahnenwasser	1 Liter	CHF 2.50

### Unsere Offenweine in der 5 dl Flasche

Schafiser AOC	CHF 26. --
Féchy AOC	CHF 26. --
Epesses AOC	CHF 32. --
Pinot Grigio	CHF 26. --
Chardonnay of California	CHF 24. --
Oeil de Perdrix du Valais AOC	CHF 26. --
Dôle Blanche AOC	CHF 24. --
Pinot Noir du Valais AOC	CHF 29. --
Epesses Rouge AOC	CHF 29. --
Hallauer Beerli	CHF 29. --
Merlot del Ticino	CHF 26. --
Cabernet Sauvignon of California	CHF 24. --

## Kleine Auswahl an 7dl Flaschenweinen

### Weiss

Oberhofner Riesling-Sylvaner	CHF	43. --
Cuvée Mme Rosmarie Mathier AOC Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Gros Rhin	CHF	56. --
Féchy Grand Cru AOC, „Curzille“	CHF	43. --
Epresses AOC, Cave Bougnol	CHF	46. --
Aigle AOC, „Royal“, Waldvogel	CHF	49. --
Neuchâtel AOC Chasselas Château d'Auvernier	CHF	42. --

### Rot

Oberhofner Pinot noir	CHF	49. --
Pinot Noir de Salquenen AOC, O. Mathier	CHF	47. --
Cuvée Mme Rosmarie Mathier AOC Cabernet Sauvignon, Humagne rouge, Syrah und Pinot noir	CHF	56. --
Ardévine Chamoson AOC, Cave Ardévaz Cabernet Sauvignon, Syrah, Humagne rouge und Merlot	CHF	55. --
Saint-Saphorin AOC Pinot Noir, Gamay „Bourg de Plaît“, Bovy	CHF	47. --
Epresses rouge AOC Pinot Noir, Gamay „Les Caves du Petit Versailles“, Dubois	CHF	47. --
Hallauer Auslese Pinot Noir Hans Schlatter	CHF	47. --
Merlot del Ticino DOC VITI „La Murata“, Carlevano SA	CHF	46. --

Bitte verlangen Sie unsere detaillierte Weinliste.

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

APÉRO- UND  
MENUVORSCHLÄGE

### **Menu 1**

Tomatensuppe mit Rahmhäubchen

\*\*\*

Schweinsbraten gefüllt mit Pflaumen  
Lyonerkartoffeln und Gemüseduo

\*\*\*

Vanille- und Erdbeereis mit Rahm

CHF 35. --

### **Menu 2**

Blattsalatvariation

\*\*\*

Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce  
Butterrösti und Marktgemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Karamelköpfl

CHF 36. --

### **Menu 3**

Gemischter Salat nach Art des Hauses

\*\*\*

Schweinsschnitzel an Rahmsauce  
Nudelnest und Gemüseduo

\*\*\*

Vanilleglace mit heissen Waldbeeren

CHF 37. --

### **Dessertbuffet**

Frischer Fruchtsalat, gebrannte Creme  
Schoggimousse, Meringues, Glace und Rahm  
CHF 14. -- pro Person

+ zwei Desserts aus unterstehender Liste nach Ihrer Wahl  
CHF 16. -- pro Person

+ vier Desserts aus untenstehender Liste nach Ihrer Wahl  
CHF 18. -- pro Person

### **Dessertbuffet-Ergänzungen:**

Tiramisu, Karamelköpfl, Panna cotta mit Fruchtsauce  
Schokoladenbrownies, Cremeschnitten  
Pancakes mit Ahornsirup  
Gebrannte Kokos-Pistaziencreme  
Friandises

### **Extras**

Schokoladenspringbrunnen mit Früchten  
CHF 2. -- pro Person

Schweizer Käseplatte mit Kernenbrot  
CHF 2.50 pro Person

## Apérovorschläge

### Canapés

Schinken, Salami, Bündnerfleisch  
Rohschinken „Grand Cru“ CH  
Crevettencocktail, Ei mit Mayonnaise, Brie  
Hüttenkäse mit frischen Kräutern

p. Stk. CHF 3.--

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich  
Rauchlachs mit Wasabi  
Roastbeef mit Tatarsauce

p. Stk. CHF 4.--

Dipp-Gemüse mit Sauerrahmkräutersauce

100g CHF 4.50

Sbrinzwürfeli

100g CHF 8.50

Hobelkäse

100g CHF 15.--

Oliven

100g CHF 3.50

Mini Frühlingsrollen (25g) vegetarisch

p. Stk. CHF 1.20

Pouletspiessli „Teriyaki“

p. Stk. CHF 2.20

Riesenkrevetten Tempura mit Süss-Sauer Dipp

p. Stk. CHF 2.--

Samosas

p. Stk. CHF 1.20

Schinkengipfeli

p. Stk. CHF 2.20

Focaccia

p. Pers. CHF 2.50

Mini Käseküchlein

p. Stk. CHF 2.20

Flammkuchen

p. Pers. CHF 2.50

Chips & Nüssli

p.Pers. CHF 2.50

Oberländer Plättli

1 kg CHF 100.--

Käse- & Fleischplatte mit Mostbröckli, Salami, gekochte Eier  
Rohschinken „Grand Cru“ CH, Hobelkäse, Berner Alpkäse,  
Lenker Bergtummeli Kräuter, inbegriffen sind Brot und Zopf

Gerne machen wir Ihnen weitere Vorschläge. Wir können auch einen Fixpreis pro Person inkl. Getränke vereinbaren.

Unsere Menuvorschläge verstehen sich für Anlässe ab 10 Personen.

Anlässe mit weniger als 10 Personen können gerne à la carte essen.

Bei Auswahlmenüs teilen Sie uns bitte die Anzahl Fisch- und Fleischmenüs bis 3 Tage vor dem Anlass mit.

Einfache Dekoration der Tische ist gratis. Dekorationen nach Ihren Wünschen werden von uns verrechnet.

Die Preise sind so berechnet, dass die ganze Gruppe ein Einheitsmenü wählt, ausser bei den Auswahlmenüs.

Kinder können am Anlass selber aus der Kinderkarte auswählen.

Alle vegetarischen Gerichte aus unserer à la carte Karte können bei den verschiedenen Menüs mit dem Hauptgang ausgewechselt werden.

Melden Sie uns bitte rechtzeitig auch Gäste mit Allergien.

Wir danken Ihnen für die Bezahlung der Rechnung mit Postcard, ec direct oder wir geben Ihnen die Rechnung mit einem Einzahlungsschein mit.

## Auswahlmenüs

Bitte teilen Sie uns die genaue Anzahl Fisch- und Fleischmenüs bis 3 Tage vor dem Anlass mit

### Menu 7

Gemüsecremesuppe

\*\*\*

Gespickter Rindsbraten an Rotweinjus  
Hausgemachter Kartoffelstock  
Marktgemüse

*oder*

Zanderfilet „Grossmutter Art“ an Weissweinsauce  
mit Champignons und Croûtons  
Salzkartoffeln und Marktgemüse

\*\*\*

Vacherin Glacé

CHF 36. --

### Menu 8

Gemischter Salat nach Art des Hauses

\*\*\*

Schweins-Cordon Bleu  
Bratkartoffeln und Marktgemüse

*oder*

Felchenfilet „Neuenburger Art“ an Weissweinsauce  
mit Kapern, Silberzwiebeln, Tomatenwürfel und Petersilie  
Butterreis und Marktgemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit Beerencoulis und Früchtégarnitur

CHF 39.50

**Gerne stellen wir Ihnen weitere  
Buffetvorschläge nach Ihren Wünschen zusammen**

**Mittags von Montag bis Freitag  
servieren wir einen Businesslunch für  
CHF 28. --**

**Inbegriffen sind:  
Neuhaussalat oder Tagessuppe  
Hauptgang (Fleisch, Fisch oder Vegi)  
3 dl Mineralwasser nature und  
ein Kaffee oder Espresso**

## Zvieriplättli

serviert zwischen 14.00 und 17.00 Uhr

Kartoffelsalat mit einem Paar Schweinswürstli	CHF	16.50
Kartoffelsalat mit Burebratwurst und Zwiebelsauce	CHF	21.50
Ein Stück Pastetli (Pouletfleisch und Champignons) Gemischter Salat	CHF	21.50
Beinschinken mit Kartoffel-, Tomaten- und grünem Salat und Züpfe	CHF	24.50
Oberländerteller Rohschinken, Trockenfleisch, Hauswurst und Hobelkäse	CHF	24.50
Neuhausteller garniert Kalter Braten, Beinschinken, Rohesspeck Hobelkäse, Hauswurst, gekochtes Ei 3 Salate separat serviert	CHF	25.50

## Menu 4

Salat „Jäger Art“  
mit Champignons, Speck und Brotcroûtons

\*\*\*

Pouletbrüstchen vom Grill an Kräuterrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli und Marktgemüse

\*\*\*

Coupe Danemark

CHF 38. --

## Menu 5

Gelberbsensuppe

\*\*\*

Emmentaler Schweinskotelett vom Grill  
mit Kräuterbutter oder Salbeijus  
Kartoffelgratin und Marktgemüse

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Rahm

CHF 39. --

## Menu 6

Melone mit Rohschinken „Grand Cru“ (CH)

\*\*\*

Perlhuhn suprême an Steinpilzsauce  
Safranrisotto und Marktgemüse

\*\*\*

Schokoladen-Baileys Mousse

CHF 42. --



### Menu 12

Räucherlachs „Scotland“ an Limettenvinaigrette

\*\*\*

Kalbssteak vom Grill an Estragon-Rosa Pfeffer Sauce  
Butternudeln und Gemüsebouquet

*oder*

„Fischhochzeit“ Felchen- und Eglifilets in Weisswein gedämpft  
Risotto und Gemüsebouquet

\*\*\*

Dessertvariation „Neuhaus“ auf einem Teller serviert  
Vanilleglacé, Tiramisu, Schoggimousse, Shortbread  
mit Früchten garniert

CHF 67. --

Salat anstatt Lachs CHF 61. --

### Menu 13

Tatar von geräucherter Forelle an Apfel-Meerrettichschaum

\*\*\*

Karotten-Ingwersuppe mit Rahm garniert

\*\*\*

Im Ofen gebratener Kalbshohrücken mit Thymianjus  
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet

*oder*

Pochiertes Sailblingsfilet an Kerbelbuttersauce  
Reistimbäl und Gemüsebouquet

\*\*\*

Tobleronemousse mit Früchtespiegel

CHF 69. --

### Menu 14

Rohschinken „Grand Cru“ (CH) mit Spänen vom Sbrinz  
Salatbouquet

\*\*\*

Bisque vom Flusskrebs verfeinert mit „Fine Champagne“

\*\*\*

Gebratene Kalbsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce  
Herzoginkartoffeln und Gemüsebouquet

*oder*

Sautierte Eglifilets überbacken mit Mandelbutter  
Salzkartoffeln und Blattspinat

\*\*\*

Dessertvariation „Neuhaus“ auf einem Teller serviert  
Vanilleglace, Tiramisu, Schoggimousse, Shortbread  
mit Früchten garniert

CHF 72. --

### Menu 15

Blattsalat mit Ziegenkäse-Toast

\*\*\*

Pochierte Lachstranche an Pomméry-Senfsauce auf Linsen

\*\*\*

Zitronensorbet mit Gewürztraminer

\*\*\*

Rindsfilet (Mittelstück) am Stück im Ofen gebraten  
an Bearnaise Sauce  
Kartoffelkroketten  
Gemüsebouquet

\*\*\*

Dessertbuffet

CHF 82. --

# Schweizer Spezialitätenbuffet

ab 30 Personen

Tessiner Minestrone

\*\*\*

Geräucherte Forellen- und Felchenfilets  
Oberländer Fleischplatte  
(Simmentaler Trockenfleisch, Rohesspeck, Salami)  
Hobelkäse und Käsestengeli  
Reichhaltige Salatauswahl

\*\*\*

Zürcher Geschnitzeltes  
Felchenfilets mit Mandelbutter  
Fischknusperli mit Tatarsauce  
Äplermakkaroni mit Apfelmus  
Berner Röstli, Nudeln und Marktgemüse

\*\*\*

Brönnti Crème, Schoggimousse,  
Emmentaler Meringues, Glace mit Rahm

CHF 58. -- pro Person

## Buffetergänzungen:

Burehamme CHF 3. -- pro Person

Rippli Sauerkraut und Dörrbohnen CHF 3.50 pro Person

Hörnli mit gehacktem Rindsfleisch und Apfelmus CHF 3. -- pro Person

Schweizer Käseplatte CHF 2.50 pro Person

## Menu 9

Tomaten-Mozzarella

\*\*\*

Kalbssaltimbocca a la romana  
Weissweinsrisotto und Marktgemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

CHF 42. --

## Menu 10

Sautierte, lauwarmer Felchenfilets auf Blattsalat an Balsamicodressing

\*\*\*

Leichtes Kartoffelsüppchen mit Kaviar

\*\*\*

Mignons vom Schweinsfilet im Speckmantel an Morchelrahmsauce  
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

\*\*\*

Carpaccio von marinierter Ananas  
mit Zitronensorbet

CHF 55. --

## Menu 11

Kokos-Zitronengrassuppe mit Krevetten

\*\*\*

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Estragonsauce  
Venere-Reis und Gemüsebouquet

oder

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter und Rotweinjus  
Williamskartoffeln und Marktgemüse

\*\*\*

Zweierlei hausgemachte Früchtemousses  
mit frischen Früchten und Rahm

CHF 56. --