

RESTAURANT
neuhaus zum see
GOLF- UND STRANDHOTEL

Sommer Hits hits de l'été summer hits

Vorspeisen entrées starters

Büffelmozzarella mit Tomaten, frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamico Essig Mozzarella de bufflonne avec tomates, basilic frais, huile d'olive et vinaigre balsamique Buffalo mozzarella with tomatoes, fresh basil, olive oil, and balsamic vinegar	18.--
Vitello Tonnato Kalbsbraten mit Thunfischsauce, Kapern und Kirschtomaten Vitello Tonnato rôti de veau avec sauce au thon, câpres et tomates cerises Vitello Tonnato roasted veal with tuna sauce, capers, and cherry tomatoes	20.--
Kalter Gazpacho mit Knoblauch-Croûtons Gazpacho froid avec croûtons à l'ail Cold gazpacho with garlic croutons	10.--

Fitnesssteller assiette fitness fitness plate

Verschiedene Salate mit frischen Früchten, wählen Sie Ihre Beilage:
Différentes salades avec fruits frais, choisissez votre accompagnement :
Assorted salads with fresh fruits, choose your protein:

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter 180gr Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes Beef ribeye with herb butter	46.--
Wiener Schnitzel vom Kalb 180gr Escalope viennoise de veau Veal Wiener Schnitzel	42.--
Maispoulardenbrust mit Kräuterbutter 180gr Blanc de poulet de maïs avec beurre aux herbes Corn-fed chicken breast with herb butter	35.--
Riesencrevetten mit Kräuterbutter 180gr Gambas géantes avec beurre aux herbes Jumbo prawns with herb butter	37.--
Tofusteak mit Sweet-Chili-Sauce 180gr Steak de tofu avec sauce chili douce Tofu steak with sweet chili sauce	30.--

Vorspeisen entrées starters

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

Bunter Blattsalat 10. --
Laitue colorée
Coloured leaf lettuce salad

Griechischer Salat mit Oliven, Fetakäse, Tomaten, Gurke und roten Zwiebeln 19. --
Salade grecque aux olives, feta, tomates, concombre et oignons rouges
Greek salad with olives, feta cheese, tomatoes,
cucumber and red onions (C,G,M,O)

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.

Vorspeisen entrées starters

Rindscarpaccio mit Trüffelöl, Parmesan und Salatsträusschen, begleitet von Toast und Butter Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, parmesan et bouquet de salade servi avec toast et beurre Beef carpaccio with truffle oil, parmesan cheese and salad bouquet served with toast and butter (A,E,G,C,M)	20. --
Grilliertes Tunasteak auf mariniertem Gemüse, mit Limonen-Sauerrahm Dip Steak de thon grillé, légumes marinés, dip à la crème acidulée au citron vert Grilled tuna steak with marinated vegetables and lime sour cream dip (A,D,G,L,O)	20. --
Geschnetzelte Kalbsleber mit Blätterteigkissen an Majoranjus umrundet von Gemüse Emincé de foie de veau avec coussin de pâte feuilletée à la sauce au marjolaine et variété de légumes Sliced veal liver with a puff pastry pillow marjoram sauce, variety of vegetables (A,C,G,L)	23. --

Suppen potages soups

Geflügelcremesuppe mit Pouletbruststreifen Crème de volaille avec lamelles de blanc de poulet Chicken cream soup with chicken breast strips	(A,G,L)	11. --
Kraftbrühe mit Diablotins Consommé aux diablotins Clear soup with diablotins	(A,C,G,L)	10. --
Tomatensuppe Soupe de tomates Tomato soup	(A,L)	10. --
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 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
Pochiertes Saiblingsfilet mit Zitronenkruste überbacken an Rieslingsauce Filet d'omble chevalier avec une croûte de citron gratinée, servi avec une sauce au Riesling Poached char fillet gratinated with lemon crust, served with Riesling sauce	42. -- (A,C,D,G,O)	36. --
Eglifilets im Dillbackteig mit Remouladensauce Filets de perches frits avec sauce rémoulade Fried perch fillets with remoulade sauce	40. -- (A,C,D,M,O)	34. --
Riesencrevetten mit Petersilie, Knoblauch und Zitrone Crevettes géantes à la persillade, à l'ail et au citron King prawns with parsley, garlic and lemon	37. -- (B,G,O)	
Zanderfilet in Olivenöl gebraten mit roter Peperonisauce Filet de sandre sauté à l'huile d'olive avec sauce au poivron rouge Sautéed pike perch fillet with red peperoni sauce	40. -- (A,D,G,L,O)	34. --

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

Nous accompagnons tous les plats principaux de légumes colorés. Vous avez le choix parmi les accompagnements suivants : riz, pommes frites, taglerini, pommes de terre persillées ou risotto.

We serve colourful vegetables with all main courses.

You choose the side dish: Rice, french fries, taglerini, parsley potatoes or risotto.

Fischerpfanne „Neuhaus“

45.--

In Butter gebratene Filets von Egli, Zander und Saibling mit Riesencrevette, Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Gurken, Tomaten, Knoblauch, Champignons und frischen Kräutern

Poêlée de poissons „Neuhaus“ avec filets de perche, de sandre, d'omble chevalier et crevette géante rôtie au beurre, avec pommes de terre, oignons, courgettes, concombres, tomates, ail, champignons et fines herbes fraîches

Fish pot „Neuhaus“ with sautéed fillets of perch, pike perch, char and king prawn with potatoes, onions, zucchini, cucumbers, tomatoes, garlic, mushrooms and fresh herbs

(A,B,D,G)

Fischherkunft

Egli, Zander	Schweiz + Polen
Riesencrevetten	Vietnam
Saibling	Schweiz + Irland
Lachs	Norwegen
Thunfisch	Vietnam

Fleischgerichte viandes meats

		kleine Portion petite portion small portion
Dreierlei Filets (Rind, Kalb, Lamm) mit Pfeffer- und Morchelsauce Les trois filets (boeuf, veau, agneau) à la sauce au poivre et aux morilles Three fillets (beef, veal, lamb) with pepper and morel sauce	48. -- (A,G,L,O)	
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Sonnenblumenkernen Emincé de veau à la sauce à la crème et aux graines de tournesol Sliced veal in cream sauce with sunflower seeds	42. -- (A,G,L,O)	36. --
Zart gegartes Maispoullardenbrüstchen mit Pilzrahmsauce Poitrine de poulet de maïs avec sauce à la crème de champignons Corn-fed chicken breast with mushroom cream sauce	35. -- (A,G,L,O)	
Rosa gebratenes Lammentrecôte mit Rotweinschalotten Entrecôte d'agneau rôti rosé aux échalotes au vin rouge Rose roasted lamb entrecôte with red wine shallots	42. -- (A,L,O)	
Grilliertes Rindsfiletsteak mit weisser Trüffelrahmsauce Filet de boeuf grillé avec sauce à la crème de truffe blanche Grilled beef fillet with white truffle cream sauce	48. -- (A,G,L,O)	

Wiener Schnitzel mit Zitronengarnitur belegt mit Sardellenfilet und Kapern Escalope de veau Viennoise originale garnie avec citron, filet d'anchois et de câpres Original veal escalope Viennese style with lemon, anchovy fillet and capers	45. --	36. --
		(A,C,D,G,H)

Zarte Rindsfiletspitzen mit ungarischer Gulaschsauce und Peperoniecken Pointes de filet de boeuf tendre à la sauce goulasch hongroise et coins de poivron Tender beef fillet strips with hungarian goulash sauce and pepper wedges	47. --	38.--
		(A,L,O)

Harmonie von rosa gebratenem Kalbsmedaillon und Riesencrevette mit Cognacrahmsauce Harmonie de médaillon de veau rosé et de crevette géante à la sauce crème de cognac Harmony of rosa roasted veal medallion and king prawn with cognac cream sauce	50. --	
		(A,B,G,L,O)

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen buntes Gemüse. Die Beilagen wählen Sie selbst:
Reis, Pommes frites, Taglerini, Petersilienkartoffeln oder Risotto.
Nous accompagnons tous les plats principaux de légumes colorés. Vous avez le choix parmi les accompagnements suivants : riz, pommes frites, taglerini, pommes de terre persillées ou risotto.
We serve colourful vegetables with all main courses. You choose the side dish:
Rice, french fries, taglerini, 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

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, 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

Oberländer Menu

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
und grillierter Butterbrioche

Filet de truite fumée avec mousse de raifort et brioche au beurre grillée
Smoked trout fillet with horseradish mousse and grilled butter brioche

(A,C,D,G)

Oberhofner Weissweincremesuppe mit Blätterteigstengel

Crème de vin blanc d'Oberhofen avec bâtonnets de pâte feuilletée

Cream soup of white wine from Oberhofen with puff pastry sticks

(A,C,G,L,N,O)

Dreierlei von Kalbsleber, Schweinsmedaillons und Rindstournedo
an Calvadosrahmsauce

Stampfkartoffeln mit Kräutern, kunterbunte Gemüseauswahl

Trio de foie de veau, médaillons de porc et tournedo de boeuf à la sauce crème de Calvados
purée de pommes de terre aux herbes, choix de légumes colorées

Trio of veal liver, pork medallions and beef tournedos in Calvados cream sauce,
mashed potatoes with herbs, choice of coloured vegetables

(A,G,L,O)

Panna cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und Zwetschgensorbet

Panna cotta au compote de fraises-rhubarbe et sorbet de prunes

Panna cotta with strawberry-rhubarb compote and plum sorbet

(G,O)

CHF 65. --