

RESTAURANT

neuhaus zum see

GOLF- UND STRANDHOTEL

Vorspeisen entrées starters

Parmaschinken mit mariniertem Rucola und Parmesan
Jambon de Parme avec rucola marinée et Parmesan
Parma ham with marinated rocket and Parmesan cheese
(G,L,N,O) 19. --

Lachstatar mit Dill und Sauerrahm, kleinem Salatsträusschen und Blinis
Tartare de saumon avec aneth et crème fraîche, bouquet de salade et blinis
Salmon tartar with dill and sour cream,
bouquet of salad and blinis
(A,C,D,G,L,M) 19. --

Geräucherte Entenbrust mit Ratatouille
Magret de canard fumé avec ratatouille
Smoked duck breast with ratatouille
(C,L,O,M) 17. --

Salate salades salads

Grüner Salat

Salade verte

Green salad

(A,C,M,N)

10. --

Gemischter Salat

Salade mêlée

Mixed salad

(A,C,L,M,N)

11. --

Nüsslisalat mit Ei, Croutons und Speck

Salade de rampon avec œuf, croûtons et lard

Field salad with egg, croutons and bacon

(A,C,G,L,M)

14. --

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen unser französisches oder italienisches Hausdressing (C,M).

Nos salades sont servies avec notre sauce maison française ou italienne.

All salads are served with our homemade French or Italian dressing.

Suppen potages soups

Bündner Gerstensuppe

Potage à l'orge

Barley soup

(A,G,L)

11. --

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Consommé avec lamelles de crêpe

Clear soup with strips of pancakes

(A,C,G,L)

10. --

Kartoffelsuppe mit Lauch und Majoran

Potage Parmentier avec poireaux et marjolaine

Potato soup with leek and marjoram

(A,G,L,O)

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 different 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 auf Sauerkraut mit Prosecco-Fischsauce

Filet d'omble chevalier sur lit de choucroute

avec sauce de poisson au Prosecco

Poached char fillet on pickled cabbage

with Prosecco-Fish sauce

(D,G,L,O)

42. --

36. --

Gebratene Eglifilets mit Kapern, Zitronen und Tomatenwürfeli

Filets de perche poêlés avec câpres, citron et dès de tomates

Roasted perch fillets with capers,

lemon and tomato cubes

(A,D,G)

40. --

34. --

Sautierte Riesencrevetten mit Mango und Chili im Weissweinsud

Crevettes géantes sautées au vin blanc avec mango et chili

Sauted king prawns with mango and chili

in white wine brew

(B,D,L,O)

37. --

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen buntes Gemüse. Die Beilagen wählen Sie selbst:

Reis, Pommes frites, Tagliatelle, Petersilienkartoffeln, Kroketteen oder Risotto.

Nous servons des légumes colorés avec tous les plats principaux. Vous choisissez les accompagnements:

Riz, tagliatelles, pommes frites, pommes de terre persillées, croquettes ou risotto.

We serve colourful vegetables with all main courses. You choose the side dishes yourself:

Rice, French fries, tagliatelle, parsley potatoes, croquettes and risotto.

Fischerpfanne „Neuhaus“

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

Poêlée de poissons „Neuhaus“ avec filets de perche,
d’omble chevalier et de crevette géante rôtis au beurre

avec pommes de terre, oignons, courgettes, concombres, tomates,
ail, champignons et fines herbes fraîches

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

(A,B,C,D,G,L,O) 45. --

Fischherkunft

Egli: Schweiz, Polen

Saibling: Schweiz, Italien

Lachs: Norwegen

Riesencrevetten: Vietnam

Fleischgerichte viandes meats

kleine Portion
petite portion
small portion

Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Truthahnschinken und
Grindelwalder Kräuter Mutschli mit Preiselbeeren und Zitrone
Cordon bleu de veau farcis au jambon de dinde et fromage aux herbes de Grindelwald
avec confiture d'airelles et citron
Veal cordon bleu stuffed with turkey ham and herb cheese from Grindelwald
with cranberry jam and lemon (A,C,G) 42. --

Gebratene Lamm Rolls Royce mit Ratatouille Sauce
Côtelettes d'agneau grillées avec une sauce ratatouille
Grilled lamb chops with Ratatouille sauce (A,L,O) 41. --

Tournedos vom Rindsfilet mit Pfeffersauce
Tournedos de bœuf avec sauce au poivre
Tournedos of beef fillet with pepper sauce (A,L,O) 48. -- 39. --

Grillierte Schweinsmedaillons mit Morchelsauce

Médaillons de porc grillés avec sauce aux morilles

Grilled pork medallions with morel sauce

(A,L,O)

43. --

35. --

Zarte Rindsfiletspitzen in Rotweinjus mit Gemüsewürfeln

Pointes de filet de bœuf dans son jus au vin rouge et de légumes

Tender beef filets in red wine sauce with vegetable cubs

(A,L,O)

45. --

36.--

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen buntes Gemüse. Die Beilagen wählen Sie selbst:

Reis, Pommes frites, Tagliatelle, Petersilienkartoffeln, Kroketten oder Risotto.

Nous servons des légumes colorés avec tous les plats principaux. Vous choisissez les accompagnements:

Riz, tagliatelles, pommes frites, pommes de terre persillées, croquettes ou risotto.

We serve colourful vegetables with all main courses. You choose the side dishes yourself:

Rice, French fries, tagliatelle, parsley potatoes, croquettes and risotto.

Fleischherkunft

Soweit nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.

Ente: Frankreich

Parmaschinken: Italien

Lamm: Neuseeland

Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Vegetarische Gerichte menus végétariens vegetarian dishes

Steinpilzrisotto mit Salbei und Cherrytomaten
Risotto aux bolets avec sauge et tomates cherry
Porcini mushroom risotto with sage and cherry tomatoes (G,O) 28. --

Gemüsestrudel auf Erbsencreme und Petersilienkartoffeln
Strudel de légumes sur sauce aux petits pois
et pommes de terre persillées
Vegetable strudel on pea cream and parsley potatoes (A,C,G) 27. --

Tofuragout mit süß-sauer Sauce, Gemüse und Butterreis
Ragoût de tofu avec sauce aigre douce, légumes et riz
Tofu ragout with sweet-sour sauce,
vegetables and butter rice (A,E,F,G,L,N,O) 28. --

Fondue Chinoise

mit Rinds-, Kalbs- und Truthahnfleisch

Reis und Pommes Frites, verschiedenes Gemüse, Früchte,

Pickles und 6 hausgemachte Saucen

Fondue Chinoise avec viandes de bœuf, de veau et de dinde

Riz et pommes frites, légumes, fruits, pickles et 6 sauces de maison

Fondue Chinoise with beef, veal and turkey

Rice and French fries, various vegetables, fruits,

pickles and 6 homemade sauces

48. --

mit Salat, avec salade, with salad

55. --

Supplement pro 100g Fleisch, viande, meat

10. --

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
Paiement En espèces, Maestro ou Postcard
Payment Cash, Maestro or Postcard

Sämtliche Preise in CHF, inkl. Service und MWST. 7,7%
Tous les prix en CHF, service et TVA 7,7% inclus
All prices in CHF, service and VAT 7,7% included

Winter Specials im Neuhaus

Fondue Hüsli

Geniessen Sie ein leckeres Käsefondue in einem unserer gemütlichen Häuschen. Ab sofort servieren wir Ihnen ein traditionelles Fondue oder verwöhnen Sie gerne mit einem Fondue plus; mit Welcome Drink, Trockenfleischplättli und Dessertvariation.

Weihnachten im Neuhaus

Feiern Sie mit Ihren Gästen Weihnachten bei uns. Wir freuen uns, Sie am Weihnachtsabend oder am St. Stephanstag mit einem 4-Gang Menu zu verwöhnen.

Das Restaurant ist an Heiligabend ab 17.00 Uhr geschlossen.

Happy New Year

Lassen Sie das Jahr 2023 bei uns ausklingen oder stossen Sie am Neujahr auf ein schönes neues 2024 an!

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservation unter 033 822 82 82 oder info@hotel-neuhaus.ch.

Unser Restaurant bleibt vom 8. Januar bis 9. Februar 2024 wegen Betriebsferien geschlossen.