

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

## Spargelzeit Vorspeisen entrées starters

---

Spargelsalat mit marinierten Cocktailcrevetten und Cherrytomaten Salade d'asperges avec cocktail de crevettes et tomates cerises Asparagus salad with cocktail prawns and cherry tomatoes (B,O)	17. --
Zweierlei Spargel mit Rindstatar und grillierter Butterbrioche Duo d'asperges avec tartare de boeuf et brioche au beurre grillée Asparagus duo with beef tatar and grilled butter brioche (A,C,G,M,O)	20. --
Spargelcremesuppe Crème d'asperges Cream of asparagus soup (A,G,L)	11. --
Spargelessenz mit Spargelravioli und Tomatenwürfeln Essence d'asperges avec ravioli d'asperges et dés de tomates Asparagus essence with asparagus ravioli and diced tomatoes (A,C,G,L)	11. --

## Spargelzeit Hauptgänge Plats principaux Main course

---

Spargelrisotto mit Süsskartoffelchips Risotto aux asperges avec chips de patates douces Asparagus risotto with sweet potato chips (G,L,D)	26. --
Offener Ravioli mit Spargelragout und Bärlauchpesto Ravioli ouvert avec ragout d'asperges et pesto à l'ail des ours Open ravioli with asparagus ragout and wild garlic pesto (A,C,G,L,N)	24. --
Zweierlei Spargel (250 g) mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise Duo d'asperges (250 g) avec pommes de terre nouvelles et sauce Hollandaise Duo of asparagus (250 g) with new potatoes and Hollandaise sauce (C,G,O)	29. --
Kalbssteak vom Grill mit Morchelrahmsauce, Bratkartoffeln, zweierlei Spargel Steak de veau avec sauce à la crème aux morilles, pommes de terre sautées et duo d'asperges Veal steak with morel cream sauce, sautéed potatoes, duo of asparagus (A,G,L,O)	45. --
Pochierte Lachstranche mit Sauce Maltaise, Butterreis und zweierlei Spargel Tranche de saumon pochée à la sauce Maltaise, riz au beurre et duo d'asperges Poached salmon slice with sauce Maltaise, buttered rice and duo of asparagus (C,D,G,O)	36. --

## 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. --
Riesengrillen 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)	
Kalbsgeschnetzelttes 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 Maispouardenbrüstchen 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 45. -- 36. --  
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 (A,C,D,G,H)

Zarte Rindsfiletspitzen 47. -- 38.--  
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 (A,L,O)

Harmonie von rosa gebratenem Kalbsmedaillon und Riesencrevette 50. --  
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 (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

## Vegetarische Gerichte und Pasta menus végétariens et pâtes vegetarian dishes and pasta

---

Sellerie Piccata mit geschmolzenen Cherrytomaten, Taglierini und kunterbuntem Gemüse Piccata de céleri avec tomates cerises fondantes, taglierinis et légumes colorés Celery Piccata with melted cherry tomatoes, taglierini, and assorted coloured vegetables	(A,C,G,L)	26. --
Duo von Chili Seitan und grilliertem Tofu auf Gemüsebeet, Reis und Tortilla Chips Duo de Seitan au chili et tofu grillé sur un lit de légumes, accompagné de riz et de chips de tortilla Duo of Chili Seitan and grilled tofu on a bed of vegetables, served with rice and tortilla Chips	(F,G,L)	30. --
Taglierini «Aglio Olio» mit Peperoncini und Knoblauch Taglierini "Aglio Olio" avec du piment et de l'ail Taglierini "Aglio Olio" with Peperoncini and garlic	(A,C,G)	19.50
Taglierini mit hausgemachtem Pesto Taglierini au pesto maison Taglierini with homemade pesto	(A,C,G,H)	19.50

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