



Restaurant neuhaus zum see
3800 Interlaken - Thunersee
Tel. +41 (0)33 822 82 82
www.hotel-neuhaus.ch
info@hotel-neuhaus.ch



FESTE FEIERN,
WIE SIE FALLEN...

APÉRO- UND
MENVORSCHLÄGE



RESTAURANT
neuhaus zum see
GOLF- UND STRANDHOTEL

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



Menu 1

Tomatensuppe mit Rahm garniert

Schweinsbraten an Rosmarinjus
Lyonerkartoffeln und Gemüseduo

Vanille- und Erdbeereis mit Rahm

CHF 35. --

Menu 2

Blattsalatvariation

Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
Butterreis und Marktgemüse

Hausgemachtes Karamelköppli

CHF 36. --

Menu 3

Gemischter Salat nach Art des Hauses

Schweinsschnitzel an Rahmsauce
Butternudeln und Gemüseduo

Vanilleglace mit heissen Waldbeeren

CHF 37. --

Menu 4

Salat „Jäger Art“
mit Champignons, Speck und Croûtons

Pouletbrüstchen vom Grill an Kräuterrahmsauce
Butternudeln und Marktgemüse

Coupe Danemark

CHF 38. --

Auswahlmenüs

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

Menu 5

Gemüsecremesuppe

Gespickter Rindsbraten an Rotweinjus
mit Kartoffelstock
und Marktgemüse

oder

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

Vacherin Glacé

CHF 39. --

Menu 6

Gemischter Salat nach Art des Hauses

Kalbsgeschnetztes
mit Champignons und Tomatenwürfel
Butterreis und Marktgemüse

oder

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

Panna Cotta mit Beerencoulis und Früchtégarnitur

CHF39.50

Menu 7

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen

Mignons vom Schweinsfilet im Speckmantel
an Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Carpaccio von marinierter Ananas
mit Zitronensorbet

CHF 49. –

Menu 8

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Kalbscarrébraten
an Rotweinjus
Ofenkartoffeln und Gemüsebouquet

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

CHF 55.--

Menu 9

Consommé mit Gemüsejulienne und Blätterteigstengeli

Kalbssteak vom Grill
an Estragon-Rosa Pfeffersauce
Butternudeln und Gemüsebouquet

oder

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

Dessertbuffet „Neuhaus“

CHF 58. --

Menu 10

Tatar von geräucherter Forelle an Apfel-Meerrettichschaum

Karotten-Ingwersuppe mit Rahm garniert

Im Ofen gebratener Kalbshohrücken mit Thymianjus
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet

Dessertbuffet

CHF 69. --

Menu 11

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

Bisque vom Flusskrebs verfeinert mit Cassis

Gebratene Kalbsfiletmedaillons
an Steinpilzsauce
Herzoginkartoffeln und Gemüsebouquet

oder

Sautierte Eglifilets überbacken mit Mandelbutter
Salzkartoffeln und Blattspinat

Dessertbuffet Neuhaus

CHF 72. --

Schweizer Spezialitätenbuffet

ab 30 Personen

Tessiner Minestrone

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

Zürcher Geschnetzeltes
Felchenfilets mit Mandelbutter
Fischknusperli mit Tatarsauce
Äplermakkaroni mit Apfelmus
Berner Rösti, Nudeln und Marktgemüse

Frischer Fruchtsalat, gebrannte Creme, Schoggimousse,
Emmentaler Meringues, Glace mit Rahm

CHF 62. -- pro Person

Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat, gebrannte Creme
Schoggimousse, Tiramisu, saisonales Dessert
Meiringer Meringues, Glace und Rahm
CHF 16. -- pro Person

Extras

Schokoladenspringbrunnen mit Früchten
CHF 2. -- pro Person

Schweizer Käseplatte mit Kernenbrot
CHF 2.50 pro Person

Businesslunch

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

Inbegriffen sind:
Neuhaussalat oder Tagessuppe
Hauptgang (Fleisch, Fisch oder Vegetarisch)
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
Neuhausteller garniert Kalter Braten, Beinschinken, Rohesspeck Hobelkäse, Hauswurst, gekochtes Ei 3 Salate separat serviert	CHF	25.50

Getränke

Früchtebowle - leicht alkoholhaltig (Weisswein, Holunderblütensirup Sekt und Saisonfrüchten)	1 Liter	CHF 38. --
Früchtebowle alkoholfrei (Holunderblütensirup, Rimus und Saisonfrüchten)	1 Liter	CHF 30. --
Prosecco	7 dl	CHF 48. --
Orangensaft	1 Liter	CHF 15. --
Traubensaft rot / weiss	1 Liter	CHF 18. --
Adelbodner Mineral mit und ohne CO ²	1 Liter	CHF 10. --

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. --

Apérovorschläge

Canapés

Fleisch und Fisch

Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken „Grand Cru“ CH	p. Stk.	CHF 2.50
Rindstatar, Roastbeef mit Tatarsauce	p. Stk.	CHF 3.50
Thon-Mayonnaise	p. Stk.	CHF 2.50
Rauchlachs mit Wasabi,	p. Stk.	CHF 3.50

Vegetarisch

Gemüsetatar, Ei mit Mayonnaise, Greyerzer, Brie, Hüttenkäse mit frischen Kräutern	p. Stk.	CHF 2.50
--	---------	----------

Blätterteiggebäck	100g	CHF 9.60
Bruschetta	p. Stk.	CHF 2.50
Focaccia	p. Stk.	CHF 2.50
Gemüsedipp mit Kräuterquark	100g	CHF 4.50
Sbrinzwürfeli	100g	CHF 8.50
Mini Frühlingsrollen (25g) vegetarisch	p. Stk.	CHF 2. --
Pouletspiessli „Teriyaki“	p. Stk.	CHF 2.20
Riesenkrevetten Tempura mit süss-sauer Dipp	p. Stk.	CHF 2.00
Samosas Dreieck	p. Stk.	CHF 1.20
Schinkengipfeli	p. Stk.	CHF 2.20
Mini Pizza	p. Stk.	CHF 2.00
Mini-Flammkuchen	p. Stk.	CHF 2.00
Grissini mit Rohschinken	p. Stk.	CHF 1.20
Käseküchlein	p. Stk.	CHF 2.20
Chips & Nüssli	p.Pers.	CHF 2. --
Oberländer Plättli	1 kg	CHF 100.--
Käse- & Fleischplatte mit Mostbröckli, Salami, Rohschinken „Grand Cru“ CH, Hobelkäse, Berner Alpkäse, Lenker Bergtummeli Kräuter, inbegriffen sind Brot und Zopf		

**Gerne machen wir weitere Vorschläge oder bestimmen
mit Ihnen einen Fixpreis pro Person inkl. Getränke.**

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. --
Epesses AOC, Cave Bognol	CHF	46. --
Aigle AOC, „Royal“, Waldvogel	CHF	49. --
Solaris Bio Wein Roland Lenz, Iselisberg	CHF	49. --

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. --
Epesses 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.

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.