

RESTAURANT

---

**neuhau**s zum see

---

GOLF- UND STRANDHOTEL

Herzlich willkommen im Restaurant **neuhaus zum see**.

Gerne verwöhnen wir Sie mit ausgesuchten Köstlichkeiten aus Küche und Keller. Unsere Küchenbrigade legt grossen Wert auf frische Produkte aus der Region. Die Verarbeitung dieser Produkte erfolgt à la minute und beansprucht seine Zeit. Bei hohem Gästeaufkommen sind kurze Wartezeiten leider unvermeidlich.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns am See.

Familien Ritschard und Zenger  
und das ganze Neuhaus-Team

## Vorspeisen entrées starters

---

### Crevettencocktail

Crevetten und Avocado an Cocktailsauce mit Cognac verfeinert

Cocktail de crevettes avec avocats et sauce cocktail au cognac

Shrimps cocktail with avocado and cocktail sauce

enhanced with cognac

(A,B,C,F,G,M,O)

14.50

### Würziges Rindstatar

verfeinert mit eingelegten, getrockneten Tomaten serviert mit Toast

Steak de bœuf tartare épicé avec des tomates séchées servi avec toast

Spicy beefsteak tartar complemented with

pickled tomatoes served with toast

(A,C,D,F,L,M,O)

17.--

Als Hauptgang / comme plat principal / as main course

29. --

## Suppen potages soups

---

### Consommé mit Gemüsewürfeln und Sherry

Consommé au sherry avec brunoise de légumes

Clear soup with vegetables and sherry

(A,C,G,L)

9.50

### Leichte französische Zwiebelsuppe

Légère soupe à l'oignon française

Light onion soup french style

(L,O)

9.50

### Tomaten-Salbeicremesuppe mit Rohschinkenstreifen

Crème de tomate à la sauge et julienne de jambon cru

Tomato cream soup with sage and smoked ham strips

(A,G,L)

9.50

### 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)

13. --

## Salate salades salads

---

### Variation von Blattsalaten mit gerösteten Kernen

Salade verte avec graines grillées

Green salad with roasted seeds

(A,C,H,L,M,N,O)

7.50

### Gemischter Salat nach Art des Hauses

Salade mêlée à la mode du chef

Mixed salad chef style

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

9. --

### Tomaten-Mozzarella Salat mit frischem Basilikum

Salade de tomate et mozzarella au basilic frais

Tomato and mozzarella salad with fresh basil

(G,O)

9. --

### Cäsarsalat

Eisbergsalat an Parmesandressing mit Pouletstreifen und Croutons

Salade iceberg avec vinaigrette au parmesan, émincé de poulet et croutons

Iceberg lettuce with parmesan dressing, sliced chicken and croutons

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

21.50

### Griechischer Salat mit Feta, Peperoni, Tomaten, Oliven, Gurken und Zwiebeln

Salade grecque avec feta, poivrons, tomates, olives,  
concombres et oignons

Greek salad with feta, bell pepper, tomato, olives,  
cucumber and onion

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

19.50

### Grosser Salatteller nach Chef's Art

mit Mozzarellakugeln, gekochtem Ei und Früchten

Grande assiette de salade à la mode du chef

avec fruits, mozzarella et œuf dur

Large salad plate chef style with mozzarella and boiled egg and fruit

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

19. --

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen unser französisches Hausdressing.

Nos salades sont servies avec notre sauce maison française.

All salads are served with our home made French dressing.

(A,C,L,M)

## Fitnesssteller assiette „Fitness“ „Fitness“ dishes

---

### Karibikteller

Buntes Salatbouquet mit gebratenem Maispouardenbrüstchen,  
Früchten und Currysauce

Salades variées avec suprême de poulet, fruits et sauce curry

Assorted salads with pan fried chicken breast, fruits and curry sauce

(A,C,L,M,O)

29. --

### Anglerteller

Buntes Salatbouquet mit gebackenen Zanderfiletstreifen im Dillweinteig  
serviert mit Tatarsauce

Salades variées avec filets de sandre frits en pâte au vin et à l'aneth et sauce tartare

Assorted salads with deep-fried pike-perch fillets and tartar sauce

(A,C,D,L,M,O)

29.50

### Kalbslebergeschnetzeltes in Butter gebraten

mit frischen Kräutern serviert mit buntem Salatbouquet

Emincé de foie de veau aux herbes fraîches avec salades variées

Sautéed veal liver with fresh herbs and assorted salads

(A,G,L,M,O)

34. --

### Würziges Rindstatar

verfeinert mit eingelegten getrockneten Tomaten serviert mit Toast

Beefsteak tartare épicé avec des tomates séchées servi avec toast

Spicy beefsteak tartar complemented with pickled tomatoes served with toast

(A,C,D,F,L,M,O)

29. --

## Fischgerichte poissons fish dishes

---

kleine Portion  
petite portion  
small portion

### In Butter gebratene Eglifilets mit Petersilie serviert mit Marktgemüse

Filets de perche poêlés au beurre avec persil servis avec légumes du marché

Perch filets sautéed in butter with parsley served with vegetables (A,D,G,L)

38. --

29.50

### Eglifilets im Dillweinteig gebacken mit Tatarsauce

und grünem Salat

Filets de perche en pâte au vin et à l'aneth avec sauce tartare

et salade verte

Deep-fried perch fillets with tartar sauce and green salad

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

38. --

29.50

### Zanderfilets nach Müllerin Art mit brauner Butter und Marktgemüse

Filets de sandre meunière au beurre brun et légumes

Fried-perch fillets with brown butter and vegetables

(A,D,G,L)

38. --

29.50

### Pochiertes Saiblingsfilet an Oberhofner Weissweinsauce

serviert mit Marktgemüse

Die Farbe des Fisches kann von weiss bis rosa variieren

Filet d'omble chevalier poché servi avec sauce au vin blanc d'Oberhofen

et légumes du marché

Poached char fillet with Oberhofner white wine sauce and vegetables (A,D,G,L,O)

38. --

29.50

### In Butter gebratene Felchenfilets mit Mandeln serviert mit Marktgemüse

Filets de féra poêlés au beurre avec amandes servis avec légumes du marché

Fillets of pollan sautéed in butter with almonds served with vegetables (A,D,G,H,L)

38. --

29.50

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen wahlweise Reis, Risotto, Salzkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln.

Tous les plats de poisson sont servis sur votre demande avec du riz, du risotto, des pommes de terre anglaise ou des pommes de terres au romarin.

All fish dishes are served with rice, risotto, boiled potatoes or rosemary potatoes.

## Fischgerichte poissons fish dishes

---

### Fischerpfanne „Neuhaus“

In Butter gebratene Filets vom Egli, Saibling und Felchen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Gurke, Tomaten, Knoblauch, Champignons und frischen Kräutern  
Poêlée de poissons „Neuhaus“ avec filets de perche, d'omble chevalier et de féra rôti 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 pollan with potatoes, onions, zucchini, cucumbers, tomatoes, garlic, mushrooms and fresh herbs

(A,D,G,L)

39. --

### Aus unserem Fischbassin

Du vivier

From the fish tank

### Frische Forelle blau

Truite au bleu  
Steamed trout

(D,G,L,O)

39. --

### Frische Forelle nach Müllerin Art mit Mandeln

Truite meunière aux amandes  
Trout fried in butter with almonds

(A,D,G,H,L)

39. --

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen wahlweise Reis, Risotto, Salzkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln.  
Tous les plats de poisson sont servis sur votre demande avec du riz, du risotto, des pommes de terre anglaise ou des pommes de terres au romarin.  
All fish dishes are served with risotto, rice, boiled potatoes or rosemary potatoes.

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

---

Rotes Thaicurry mit Gemüse und Reis  
Curry rouge thaïlandais avec légumes et riz  
Thai red curry with vegetables and rice (A,B,E,F,H,L,N,P) 24.50

Weissweinisrisotto mit sautiertem Gemüse und Champignons  
Risotto au vin blanc et aux légumes sautés et champignons  
White wine risotto with sautéed vegetables and champignons (G,L,O) 21.50

Kräuterspaghetti mit Tomatenpesto  
und Hobelkäse aus dem Berner Oberland  
Spaghetti aux herbes avec pesto aux tomates et copeaux  
de fromage d'Oberland Bernois  
Herb spaghetti with tomato pesto and thinly sliced cheese  
from the Bernese Oberland (A,C,G,H,L) 23.50

Tagliatelle mit Napoli- oder Bologneser Sauce  
Tagliatelle à la sauce tomate ou à la sauce bolognaise  
Tagliatelle with tomato- or with bolognese sauce (A,C,G,L,O) 17. -- / 19.--



# Fleischgerichte viandes meats

---

kleine Portion  
petite portion  
small portion

## Medaillons vom Schweinsfilet

mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse

Médaillons de mignon de porc, sauce aux morilles

gratin de pommes de terre et légumes du marché

Pork fillet medallions with morel cream sauce

served with potato gratin and vegetables

(A,G,L,O) 39. -- 29.50

## Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

mit Butterrösti und Marktgemüse

Emincé de veau Zürichois avec roesti au beurre et légumes du marché

Sliced veal Zürich style in cream sauce

served with rösti potatoes and vegetables

(A,G,O) 39. -- 29.50

## Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butter gebraten mit Pommes frites und grünem Salat

Escalope de veau Viennoise avec frites et salade verte

Veal escalope Viennese style with French fries and green salad

(A,C,G,M,O) 37. -- 28. --

## Sautierte Kalbsleberstreifen in Butter gebraten

mit frischen Kräutern serviert mit Butterrösti und Marktgemüse

Emincé de foie de veau aux herbes fraîches

avec roesti au beurre et légumes du marché

Sliced calf's liver sautéed with fresh herbs

with buttered rösti potatoes and vegetables

(A,G) 34. -- 28. --

## Orientalisches Lammgeschnetzeltes

mit Mandeln, Sultaninen und Couscous

Emincé d'agneau à l'orientale avec amandes, raisins secs et couscous

Sliced lamb with almonds, sultanas and couscous

(A,F,H,L,N) 33. -- 27. --

## Entrecote vom Grill mit Kräuterbutter

Pommes frites und Gemüse

Entrecôte grillé avec du beurre aux fines herbes, frites et légumes

Grilled entrecote steak with herb butter, french fries and vegetables



(G,M) 250 g 180 g  
43. -- 38. --

# Ein kleiner Vorgeschmack auf unsere Dessertauswahl

Eiskaffee „Neuhaus“ mit Kirsch verfeinert Ice coffee „Neuhaus“ with a touch of Kirsch	13. --	10. --
Gebrannte Crème mit Rahm Caramelized cream with whipped cream	8.50	
Katalanische Crème mit Mandelrahm Burned cream catalonian style with whipped almond cream	9.50	
Schokoladenmousse mit Früchten und Rahm Chocolate mousse with fruits and whipped cream	11.50	9. --
Emmentaler-Meringues mit Glace und Rahm Emmentaler-Meringues with ice cream and whipped cream	11.50	9. --
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch Fresh fruit salad with whipped cream and Kirsch	11.50	9. --
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Sauerrahm verfeinert serviert mit Shortbread und Single Malt Whisky Glace Warm chocolate cake with sour cream served with short bread and single malt Whisky ice cream	13.50	
Crêpes mit heißen Waldbeeren serviert mit Vanilleglace und Rahm Crepes with hot berries served with vanilla ice cream and whipped cream	auch glutenfrei erhältlich gluten-free available	13.50
Oder lieber etwas Würziges.....		
Berner Oberländer Käseteller mit vier verschiedenen Käsesorten Cheese plate with four assorted Bernese cheeses from the region	12.50	

Bitte verlangen Sie beim Serviceteam die ausführliche Dessertkarte.  
Please ask the service team for the detailed dessert menu.

Wir werden von folgenden Lieferanten bedient:

Backwaren	Bäckerei Mohler, Unterseen
Gemüse und Früchte	Gourmador, Unterseen
Fisch und Geflügel	Michel Comestibles Unterseen, Schröder Comestibles Thun Grabenmühle Sigriswil
Fleisch	Metzgerei „die Blaue Kuh“, Fritz Michel, Matten H&R Gastro Interlaken ist Lizenznehmer von BEO Beef Fideco, Murten
Käse, Wurstwaren	Familie C.+R. Feuz, Unterseen
Fleischdeklaration	Rindfleisch: Schweiz  <b>BEO beef</b>  Lamm: Australien Geflügel: Schweiz / Brasilien Übriges Fleisch: Schweiz
Bezahlung Paiement Payment	bar, Maestro oder Postcard En espèces, maestro ou post card Cash, maestro or postcard

# Allergenleitfaden

Code	steht für
A	Glutenhaltige Getreide
D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd, Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte, namentliche Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Quennslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unsere ausführliche Liste der Allergene erhalten Sie beim Serviceteam.  
Bitte informieren Sie den Servicemitarbeiter, falls Sie weitere Intoleranzen haben.