

# 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

## Apérovorschläge

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 Zahlungsschein mit.

### 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.**

### 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

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes  
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 Früchtegarnitur

CHF39.50

### Menu 7

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen

\*\*\*

Mignons vom Schweinsfilet im Speckmantel  
an Morchelrahmsauce  
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

\*\*\*

Carpaccio von mariniertes 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

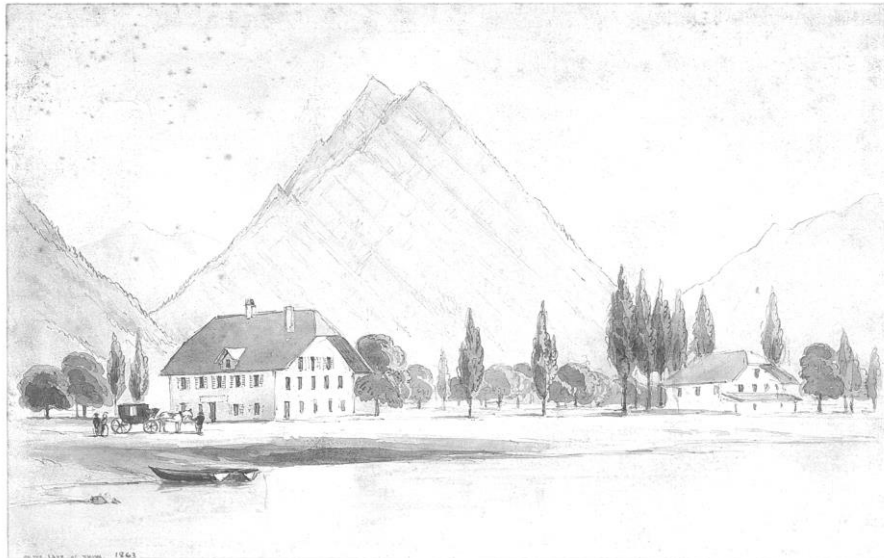
## Dessertbuffet

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

## Extra

Schweizer Käseplatte mit Kernenbrot  
CHF 3. -- pro Person

# MENUVORSCHLÄGE FÜR UNSERE ÄLTEREN GÄSTE



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

## Gut zu wissen....

- Der Hauptgang wird klein angerichtet  
und es folgt ein Nachservice am Tisch

- unser Restaurant und auch die Umgebung sind rollstuhlgängig

- Wir verfügen über Invalidentoiletten

- Busse können bis zur Eingangstüre vorfahren

## Menu 1

Kleiner gemischter Salat

oder

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Geschnetzeltes Pouletbrüstchen  
an leichter Champignonrahmsauce

Nudelnest und Brokkoliröschen

\*\*\*

Heisse Waldbeeren  
mit Vanilleglace und Rahm

CHF 32. --

## Menu 2

Bunter Blattsalat

oder

Gemüsecremesuppe

\*\*\*

Kalbsragout  
an Weissweinsauce

Hausgemachter Kartoffelstock

Karotten und Erbsen

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Rahm garniert

CHF 34. --

### **Menu 3**

Kleiner Tomatensalat mit Mozzarella  
und Basilikum

oder

Champignonrahmsuppe

\*\*\*

Rindsschmorbraten

an Rotweinsauce

Hausgemachter Kartoffelstock

Buntes Gemüse

\*\*\*

Schokoladenmousse

mit Rahm und Früchtégarnitur

CHF 36. --

**Bei allen Menus im Preis inbegriffen:**

**2dl Mineral und ein Kaffee oder Tee pro Person**

Gerne machen wir weitere Menuvorschläge nach Ihren Vorstellungen



## Businesslunch

Mittags von Montag bis Freitag  
servieren wir einen Businesslunch für  
CHF 29. --

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 <sup>2</sup>	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. --

## 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 Bougnol	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