

Vorspeisen entrées starters

Crevettencocktail

Crevetten und Ananas an Cocktailsauce mit Cognac verfeinert

Cocktail de crevettes avec ananas et sauce cocktail au cognac

Shrimps cocktail with pineapple and cocktail sauce 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 --

Vitello tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch an Thonsauce

Fines tranches de viande de veau avec sauce au thon

Thin slices of veal with tuna sauce

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

18.--

Suppen potages soups

Consommé mit Gemüswürfeln und Sherry

Consommé au sherry avec brunoise de légumes

Clear soup with vegetables and sherry

(A,C,G,L)

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 mit frischem Basilikum

Tomate et mozzarella au basilic frais

Tomato and mozzarella 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)

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

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen wahlweise Reis, 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 von 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 filets of perch, char and pollan with potatoes, onions, zucchini, cucumbers, tomatoes, garlic, mushrooms and fresh herbs

(A,D,G,I)

39. --

Aus unserem Fischbassin

Du vivier

From the fish tank

Frische Forelle blau

Truite au bleu
Steamed trout

(D,G,I,O)

39. --

Frische Forelle nach Müllerin Art mit Mandeln

Truite meunière aux amandes
Trout fried in butter with almonds

(A,D,G,H,I)

39. --

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen wahlweise Reis, 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.

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 Rösti und Marktgemüse

Emincé de veau Zürichois avec roesti 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 Rösti und Marktgemüse

Emincé de foie de veau aux herbes fraîches

avec roesti et légumes du marché

Sliced calf's liver sautéed with fresh herbs

with rösti potatoes and vegetables

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

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. --

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

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. --

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

Weissweinrisotto 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.--

Tagliatelle an Rahmsauce mit Rauchlachsstreifen
Tagliatelle à la sauce crème et aiguillettes de saumon fumé
Tagliatelle on a creamsauce with strips of smoked salmon (A,C,D,G,L,O) 24.--

Wir werden von folgenden Lieferanten bedient:

Backwaren	Bäckerei und Konditorei 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
Käse	Familie C.+R. Feuz, Unterseen
Fleischdeklaration	Rindfleisch: Schweiz Geflügel: Schweiz / Brasilien Übriges Fleisch: Schweiz
Bezahlung Paiement Payment	bar, Maestro oder Postcard En espèces, maestro ou post card Cash, maestro or postcard

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

Seit vielen Jahren werden im Neuhaus Gäste bewirtet. Es sind Gäste aus der ganzen Welt, die die unvergessliche Lage am Thunersee zu schätzen wissen. Neben der bevorzugten Lage möchten wir die Gäste auch kulinarisch verwöhnen.

Unsere Küchenmannschaft legt grossen Wert auf frische Produkte aus der Region und die Verarbeitung erfolgt à la minute. Mit oder ohne einem guten Tropfen Wein: Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

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

RESTAURANT

neuhau zum see

GOLF- UND STRANDHOTEL

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.

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.