

RESTAURANT
neuhau 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

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

Tomate et mozzarella au basilic frais

Tomato and mozzarella with fresh basil

9.50

Rauchlachstatar mit einem Salatbouquet

Tartare de saumon fumé avec bouquet de salade

Smoked salmon tartar with salad garnish

12. –

Würziges Rindstatar

verfeinert mit eingelegten, getrockneten Tomaten serviert mit Toast und Butter

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

Spicy beefsteak tartar complemented with

pickled tomatoes served with toast and butter

17.--

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

14.50

Suppen potages soups

Consommé mit Gemüsewürfeln und Sherry

Consommé au sherry avec brunoise de légumes

Clear soup with vegetables and sherry

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

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

14. --

Salate salades salads

kleine Portion
petite portion
small portion

Variation von Blattsalaten mit gerösteten Kernen

Salade verte avec graines grillées

Green salad with roasted seeds

7.50

Gemischter Salat nach Art des Hauses

Salade mêlée à la mode du chef

Mixed salad chef style

9. --

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

19. --

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

Tomate et mozzarella au basilic frais

Tomato and mozzarella with fresh basil

13. --

9.50

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

19.50

14. --

Cäsarsalat Eisbergsalat an Parmesandressing

mit Pouletstreifen und Croutons in Currybutter gebraten

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

Iceberg lettuce with parmesan dressing sliced chicken and croutons fried in curry butter

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.

Fitnesssteller assiette „Fitness“ „Fitness“ dishes

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

19.50

Cäsarsalat Eisbergsalat an Parmesandressing
mit Pouletstreifen und Croutons in Currybutter gebraten

Salade iceberg avec vinaigrette au parmesan
émincé de poulet et croutons frits au beurre curry

Iceberg lettuce with parmesan dressing
sliced chicken and croutons fried in curry butter

21.50

Würziges Rindstatar

verfeinert mit eingelegten getrockneten Tomaten serviert mit Toast und Butter

Beefsteak tartare épicé avec des tomates séchées servi avec toast et beurre

Spicy beefsteak tartar complemented with pickled tomatoes
served with toast and butter

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

29. --

Karibikteller

Buntes Salatbouquet mit gebratenem Maispoulardenbrüstchen,
Früchten und Currysauce

Salades variées avec suprême de poulet, fruits et sauce curry

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

29. --

Fischgerichte poissons fish dishes

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

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 filets with tartar sauce and green salad

38. --

29.50

Felchenfilets nach Müllerin Art mit Mandeln und Marktgemüse
Filets de féra meunière aux amandes et légumes
Fried-perch fillets almonds and vegetables

38. --

29.50

Pochiertes Saiblingsfilet an 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
et légumes du marché
Poached char fillet with white wine sauce and vegetables

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, des pommes de terre anglaise
ou des pommes de terres au romarin.
All fish dishes are served with rice, boiled potatoes or rosemary potatoes.

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 fillets of perch, char and pollan with potatoes, onions, zucchini, cucumbers, tomatoes, garlic, mushrooms and fresh herbs

39. --

Aus unserem Fischbassin

Du vivier

From the fish tank

Frische Forelle blau

Truite au bleu
Steamed trout

39. --

Frische Forelle nach Müllerin Art mit Mandeln

Truite meunière aux amandes
Trout fried in butter with almonds

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, des pommes de terre anglaise ou des pommes de terres au romarin.

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

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

kleine Portion
petite portion
small portion

Rotes Thaicurry mit Gemüse und Reis

Curry rouge thaïlandais avec légumes et riz

Thai red curry with vegetables and rice

24.50

Weissweinrisotto mit Gemüse und sautierten Champignons

Risotto au vin blanc et aux légumes et champignons sautés

White wine risotto with vegetables and sautéed champignons

21.50

18.50

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

23.50

Tagliatelle an Rahmsauce mit Rauchlachsstreifen

Tagliatelle à la sauce crème et aiguillettes de saumon fumé

Tagliatelle on a creamsauce with strips of smoked salmon

24. --

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti à la sauce tomate

Spaghetti with tomato sauce

17. --

Spaghetti mit Bolognese Sauce

Spaghetti à la sauce bolognaise

Spaghetti with bolognese sauce

19. --

Fleischgerichte viandes meats

kleine Portion
petite portion
small portion

Medaillons vom Schweinsfilet

mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse

Médailles 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

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

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

37. --

28. --

Geschnetzelte Kalbsleber 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

34. --

28. --

Entrecôte 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



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	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.

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.

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 bar, Maestro oder Postcard
Paiement En espèces, maestro ou post card
Payment Cash, maestro or postcard