

RESTAURANT
neuhaus zum see
GOLF- UND STRANDHOTEL

Spargelzeit saison des asperges asparagus season

Vorspeisen entrées starters

Geräucherter Lachs mit zweierlei Spargel und Sauce Hollandaise Saumon fumé avec duo d'asperges et sauce hollandaise Smoked salmon with duo of asparagus and hollandaise sauce (C,D,G,L,O)	18.00
Spargelsalat mit Parma Schinken und Rucola Salade d'asperges au jambon de Parme et roquette Asparagus salad with Parma ham and arugula (L,M,O)	18.00
Spargelcremesuppe Crème d'asperges Cream of asparagus soup (A,G,L)	10.00
Spargelessenz mit Gemüsebiskuit und Tomatenwürfeln Essence d'asperges, biscuit de légumes et des tomates Asparagus essence with vegetable biscuit and diced tomatoes (A,C,G,L)	10.00

Hauptgänge plats principaux main courses

Zweierlei Spargel (250 g) mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln 29.00
Duo d'asperges (250 g) avec sauce Hollandaise et pommes de terre nouvelles
Duo of asparagus (250 g) with Hollandaise sauce and new potatoes (C,G,L,O)

Spargelrisotto mit sautierten Cherrytomaten 26.00
Risotto aux asperges et tomates cerises sautées
Asparagus risotto with sautéed cherry tomatoes (G,L,O)

Kalbspiccata 40.00
mit Tomatensauce, Taglierini und zweierlei Spargel
Piccata de veau, sauce tomate, taglierini et duo d'asperges
Veal piccata with tomato sauce, taglierini and duo of asparagus (A,C,G,L)

In Olivenöl gebratene Zanderfilets 38.00
mit Petersilienkartoffeln und zweierlei Spargel
Filet de sandre poêlés à l'huile d'olive, pommes de terre persillées et duo d'asperges
Fried pike-perch fillet in olive oil with parsley potatoes and duo of asparagus (A,D,G,L)

Salate salades salads

Gemischter Salat 11.00
Salade mêlée
Mixed salad (C,L,M)

Bunter Blattsalat 10.00
Laitue colorée
Coloured leaf lettuce salad

Griechischer Salat 19.00
mit Feta Käse, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven und roten Zwiebeln
Salade grecque
avec fromage feta, tomates, concombres, poivrons, olives et oignons rouges
Greek salad
with feta cheese, tomatoes, cucumbers, peppers, olives and red onions (G,L,O)

Nüsslisalat mit Ei, Champignons, Speck und Croûtons 14.00
an Balsamicodressing
Salade de mâche avec œuf, champignons, lardons et croûtons,
servie avec une vinaigrette au balsamique
Lambs lettuce with egg, mushrooms, bacon and croutons
served with balsamic dressing (A,C,G,L,M,O)

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen unser französisches oder italienisches Hausdressing.
Nos salades sont servies avec nos sauces maison française ou italienne.
All salads are served with our homemade French or Italian dressing. (A,C,H,L,M,N,O)

Vorspeisen entrées starters

Roastbeef Teller mit Essiggemüse und Remouladensauce 19.00
Assiette de rosbif avec légumes au vinaigre et sauce rémoulade
Roast beef plate with pickled vegetables and remoulade sauce (C,G,L,M,O)

Geräucherter Lachs mit Kartoffelpuffer und Sauerrahm Dip 19.00
Saumon fumé avec galettes de pommes de terre et sauce à la crème aigre
Smoked salmon with potato pancakes and sour cream dip (C,D,G,L)

Avocado-Orangensalat 14.00
auf gelbem und rotem Chicorée garniert mit roten Zwiebeln
Salade d'avocat et d'orange
sur chicorée jaune et rouge, garnie d'oignons rouges
Avocado and orange salad
on yellow and red chicory, garnished with red onions (L,M)

Geschnetzelte Kalbsleber mit Majoran-Zwiebelsauce 100g 23.00
Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse 180g 35.00
Foie de veau émincé avec sauce à la marjolaine et aux oignons,
pommes de terre persillées et légumes colorés
Sliced veal liver with marjoram onion sauce,
parsley potatoes and mixed vegetables (A,G,L,O)

Suppen potages soups

Hummerbisque mit Cognac und Knoblauchcroûtons Bisque de homard au cognac et croûtons à l'ail Lobster bisque with cognac and garlic croutons	15.00 (A,B,C,G,L,O)
Kraftbrühe mit Leberknödel Bouillon fort avec boulette de foie Clear soup with liver dumpling	12.00 (A,C,G,L)
Kartoffel-Lauchsuppe Soupe aux pommes de terre et poireaux Potato and leek soup	11.00 (A,G,L,O,F)
Geflügelkraftbrühe mit Sojasauce mit Pistazien, Pouletbruststreifen und Fadennüdeli Bouillon de volaille à la sauce soja avec pistaches, lamelles de blanc de poulet et vermicelles Chicken broth with soy sauce with pistachios, chicken breast strips and vermicelli noodles	12.00 (A,L,H,O)
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 various freshwater fish, king prawn and vegetables served with garlic bread	16.00 (A,B,C,D,G,L,O)

Fischgerichte poissons fish dishes

		kleine Portion petite portion small portion
Pochiertes Saiblingsfilet mit Safrancrème Filet d'omble chevalier poché à la crème safranée Poached char fillet with saffron cream	42.00	36.00
	(A,G,D,O,L)	
Eglifilet im Backteig mit Remouladensauce Filet de perche en croûte avec sauce rémoulade Perch fillet in batter with remoulade sauce	38.00	32.00
	(A,C,D,G,L,O)	
Riesencrevettenspiess mit Sweet-Chili-Sauce Brochette de crevettes géantes avec sauce chili douce Giant prawn skewers with sweet chilli sauce	37.00	
	(B,F,G,L,N,O)	
In Olivenöl gebratenes Zanderfilet auf roter Peperonisauce Filet de sandre poêlé à l'huile d'olive sur sauce au poivron rouge Zander fillet fried in olive oil on a red pepper sauce	39.00	33.00
	(A,D,G,L,O)	

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen kunterbuntes Gemüse. Die Beilagen wählen Sie selbst:

Reis (G,L), Pommes frites (L), Taglierini (G,L), Petersilienkartoffeln (G,L) oder Risotto (G,L,O).

Nous accompagnons tous les plats principaux de légumes colorés. Vous avez le choix parmi les accompagnements suivants : riz, pommes frites, taglierini, pommes de terre persillées ou risotto.

We serve colourful vegetables with all main courses.

You choose the side dish: Rice, french fries, taglierini, parsley potatoes or risotto.

Fischerpfanne „Neuhaus“

45.00

In Butter gebratene Filets von Egli, Saibling, Zander und Riesencrevette,
Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Gurken, Cherry Tomaten, Knoblauch,
Champignons und Rosmarin

Poêlée de poissons „Neuhaus“ avec filets de perche, de saumon,
de sole et crevette géante rôtie au beurre,
avec pommes de terre, oignons, courgettes, concombres, tomates cerises,
ail, champignons et romarin

Fish pot „Neuhaus“ with sautéed fillets of perch, salmon, sole and king prawn
with potatoes, onions, zucchini, cucumbers, cherry tomatoes,
garlic, mushrooms and rosemary

(A,B,D,G,L)

Fischherkunft

Egli, Zander	Schweiz / Polen
Saibling	Schweiz / Island
Riesencrevetten	Vietnam
Hummer	Atlantik

Fleischgerichte viandes meats

kleine Portion
petite portion
small portion

Grilliertes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Steak de veau grillé avec sauce à la crème et aux morilles Grilled veal steak with morel cream sauce (A,G,L,O)	48.00	
Zarte Rindsfiletspitzen «Stroganoff» mit Essiggurken und Peperonistreifen in Paprikarahmsauce Pointes de filet de bœuf tendres « Stroganoff » avec cornichons et lamelles de poivrons dans une sauce à la crème et au paprika Tender beef fillet tips 'Stroganoff' with gherkins and pepper strips in a paprika cream sauce (A,G,L,O)	46.00	38.00
Schweinsmedaillons auf Pfifferlingsrahmsauce Médallions de porc à la sauce aux chanterelles Pork medallions with chanterelle cream sauce (A,G,L,O)	43.00	35.00
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter Blancs de poulet rôtis au beurre aux herbes Fried chicken breast with herb butter (G,L,M)	36.00	

Grillierte Rindstournedos mit kräftigem Rotweinjus	46.00
Tournedos de bœuf grillés avec une sauce au vin rouge corsée	
Grilled beef tournedos with a rich red wine jus	(A,L,O)

Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Truthahnschinken und Käse	44.00
in der Brotpanade gebacken mit Zitrone und Preiselbeeren	
Cordon bleu de veau farci au jambon de dinde et au fromage,	
cuit dans une panure de pain, avec citron et airelles	
Veal cordon bleu stuffed with turkey ham and cheese,	
baked in breadcrumbs with lemon and cranberries	(A,C,G,H,L,O)

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen kunterbuntes Gemüse. Die Beilagen wählen Sie selbst:
 Reis (G,L), Pommes frites (L), Taglierini (G,L), Petersilienkartoffeln (G,L) oder Risotto (G,L,O).
 Nous accompagnons tous les plats principaux de légumes colorés. Vous avez le choix parmi les
 accompagnements suivants : riz, pommes frites, taglierini, pommes de terre persillées ou risotto.
 We serve colourful vegetables with all main courses. You choose the side dish:
 Rice, french fries, taglierini, parsley potatoes or risotto.

Fleischherkunft
 Soweit nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.
 Pouletbrust: Schweiz / Dänemark

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

Tofu-Ragout mit Thai-Curry, Reis und Gemüse
Ragoût de tofu au curry thaï, riz et légumes
Tofu ragout with Thai curry, rice and vegetables



28.00
(E,F,L,N,O)

Gnocchi mit Wirsing und Cherry Tomaten in Käserahmsauce
Gnocchi au chou frisé et tomates cerises dans une sauce au fromage et à la crème
Gnocchi with savoy cabbage and cherry tomatoes in a cheese cream sauce

(A,C,G,L,O)

Duo von Sellerie und Auberginen Picatta
an Tomatensauce mit Taglierini und Gemüse
Duo de céleri et d'aubergines Picatta
à la sauce tomate avec taglierini et légumes
Duo of celery and aubergine piccata
in tomato sauce with taglierini and vegetables

(A,C,G,L)

Taglierini mit Sauce zur Auswahl
Taglierini avec sauce au choix / with sauce of your choice
Bolognese / bolognaise / bolognese
Tomate oder Arrabiata / tomate ou arrabiata / tomato or arrabiata

(A,C,G,L,O) 21.00
(A,C,G,L) 20.00

Der Allergenleitfaden steht auf Anfrage zur Verfügung.

Wir werden von folgenden Lieferanten bedient:

Backwaren Bäckerei und Konditorei Michel Beck AG, Unterseen

Gemüse und Früchte Gourmador Frigemo AG, Unterseen

Fisch und Geflügel Michel Comestibles, Unterseen
H&R Gastro, Interlaken

Fleisch Metzgerei „die Blaue Kuh“, Fritz Michel, Matten
H&R Gastro AG, Interlaken
Michel Comestibles Frigemo AG, Unterseen

Käse Gourmador Frigemo AG, Unterseen

Bezahlung Bar, Maestro oder Postcard
Païement En espèces, Maestro ou Postcard
Payment Cash, Maestro or Postcard

Sämtliche Preise in CHF, inkl. Service und MWST 8,1%
Tous les prix en CHF, service et TVA 8,1% inclus
All prices in CHF, service and 8,1% VAT included