RESTAURANT

neuhaus zum see

GOLF- UND STRANDHOTEL

Spargelzeit Vorspeisen entrées starters

Spargelsalat mit marinierten Cocktailcrevetten und Cherrytomaten 17. --
Salade d'asperges avec cocktail de crevettes et tomates cerises
Asparagus salad with cocktail prawns and cherry tomatoes (B,O)

Zweierlei Spargel mit Rindstatar und grillierter Butterbrioche 20. --
Duo d'asperges avec tartare de boeuf et brioche au beurre grillée
Asparagus duo with beef tatar and grilled butter brioche (A,C,G,M,O)

Spargelcremesuppe 11. --
Crème d'asperges
Cream of asparagus soup (A,G,L)

Spargelessenz mit Spargelravioli und Tomatenwürfeln 11. --
Essence d'asperges avec ravioli d'asperges et dés de tomates
Asparagus essence with asparagus ravioli and diced tomatoes (A,C,G,L)

Spargelzeit Hauptgänge Plats principaux Main course

Spargelrisotto mit Süsskartoffelchips 26. --
Risotto aux asperges avec chips de patates douces
Asparagus risotto with sweet potato chips (G,L,D)

Offener Ravioli mit Spargelragout und Bärlauchpesto 24. --
Ravioli ouvert avec ragout d'aperges et pesto à l'ail des ours
Open ravioli with asparagus ragout and wild garlic pesto (A,C,G,L,N)

Zweierlei Spargel (250 g) mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 29. --
Duo d'asperges (250 g) avec pommes de terre nouvelles et sauce Hollandaise
Duo of asparagus (250 g) with new potatoes and Hollandaise sauce (C,G,O)

Kalbssteak vom Grill 45. --
mit Morchelrahmsauce, Bratkartoffeln, zweierlei Spargel
Steak de veau avec sauce à la crème aux morilles,
pommes de terre sautées et duo d'asperges
Veal steak with morel cream sauce, sautéed potatoes,
duo of asparagus (A,G,L,O)

Pochierte Lachstranche mit Sauce Maltaise, Butterreis und zweierlei Spargel 36. --
Tranche de saumon pochée à la sauce Maltaise, riz au beurre et duo d'asperges
Poached salmon slice with sauce Maltaise, buttered rice
and duo of asparagus (C,D,G,O)

Vorspeisen entrées starters

Gemischter Salat 11. --
Salade mêlée
Mixed salad (C,G,L,M,O)

Bunter Blattsalat 10. --
Laitue colorée
Coloured leaf lettuce salad

Griechischer Salat mit Oliven, Fetakäse, Tomaten, Gurke und roten Zwiebeln 19. --
Salade grecque aux olives, feta, tomates, concombre et oignons rouges
Greek salad with olives, feta cheese, tomatoes,
cucumber and red onions (C,G,M,O)

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

Vorspeisen entrées starters

Rindscarpaccio 20. --
mit Trüffelöl, Parmesan und Salatsträusschen, begleitet von Toast und Butter
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, parmesan et bouquet de salade
servi avec toast et beurre
Beef carpaccio with truffle oil, parmesan cheese and salad bouquet
served with toast and butter (A,E,G,C,M)

Grilliertes Tunasteak auf mariniertem Gemüse, mit Limonen-Sauerrahm Dip 20. --
Steak de thon grillé, légumes marinés, dip à la crème acidulée au citron vert
Grilled tuna steak with marinated vegetables
and lime sour cream dip (A,D,G,L,O)

Geschnetzelte Kalbsleber 23. --
mit Blätterteigkissen an Majoranjus umrundet von Gemüse
Emincé de foie de veau avec coussin de pâte feuilletée
à la sauce au marjolaine et variété de légumes
Sliced veal liver with a puff pastry pillow
marjoram sauce, variety of vegetables (A,C,G,L)

Suppen potages soups

Geflügelcremesuppe mit Pouletbruststreifen Crème de volaille avec lamelles de blanc de poulet Chicken cream soup with chicken breast strips	(A,G,L)	11. --
Kraftbrühe mit Diablotins Consommé aux diablotins Clear soup with diablotins	(A,C,G,L)	10. --
Tomatensuppe Soupe de tomates Tomato soup	(A,L)	10. --
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	(A,B,C,D,G,L,O)	16. --

Fischgerichte poissons fish dishes

		kleine Portion petite portion small portion
Pochiertes Saiblingsfilet mit Zitronenkruste überbacken an Rieslingsauce Filet d'omble chevalier avec une croûte de citron gratinée, servi avec une sauce au Riesling Poached char fillet gratinated with lemon crust, served with Riesling sauce	42. -- (A,C,D,G,O)	36. --
Eglifilets im Dillbackteig mit Remouladensauce Filets de perches frits avec sauce rémoulade Fried perch fillets with remoulade sauce	40. -- (A,C,D,M,O)	34. --
Riesencrevetten mit Petersilie, Knoblauch und Zitrone Crevettes géantes à la persillade, à l'ail et au citron King prawns with parsley, garlic and lemon	37. -- (B,G,O)	
Zanderfilet in Olivenöl gebraten mit roter Peperonisauce Filet de sandre sauté à l'huile d'olive avec sauce au poivron rouge Sautéed pike perch fillet with red peperoni sauce	40. -- (A,D,G,L,O)	34. --

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

Fischerpfanne „Neuhaus“ 45.--
In Butter gebratene Filets von Egli, Zander und Saibling mit Riesencrevette,
Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Gurken, Tomaten, Knoblauch,
Champignons und frischen Kräutern
Poêlée de poissons „Neuhaus“ avec filets de perche, de sandre,
d’omble chevalier et crevette géante rôtie au beurre,
avec pommes de terre, oignons, courgettes, concombres, tomates,
ail, champignons et fines herbes fraîches
Fish pot „Neuhaus“ with sautéed fillets of perch, pike perch, char and king prawn
with potatoes, onions, zucchini, cucumbers, tomatoes,
garlic, mushrooms and fresh herbs (A,B,D,G)

Fischherkunft

Egli, Zander	Schweiz + Polen
Riesencrevetten	Vietnam
Saibling	Schweiz + Irland
Lachs	Norwegen
Thunfisch	Vietnam

Fleischgerichte viandes meats

		kleine Portion petite portion small portion
Dreierlei Filets (Rind, Kalb, Lamm) mit Pfeffer- und Morchelsauce Les trois filets (boeuf, veau, agneau) à la sauce au poivre et aux morilles Three fillets (beef, veal, lamb) with pepper and morel sauce	48. -- (A,G,L,O)	
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Sonnenblumenkernen Emincé de veau à la sauce à la crème et aux graines de tournesol Sliced veal in cream sauce with sunflower seeds	42. -- (A,G,L,O)	36. --
Zart gegartes Maispoulardenbrüstchen mit Pilzrahmsauce Poitrine de poulet de maïs avec sauce à la crème de champignons Corn-fed chicken breast with mushroom cream sauce	35. -- (A,G,L,O)	
Rosa gebratenes Lammentrecôte mit Rotweinschalotten Entrecôte d'agneau rôti rosé aux échalotes au vin rouge Rose roasted lamb entrecôte with red wine shallots	42. -- (A,L,O)	
Grilliertes Rindsfiletsteak mit weisser Trüffelrahmsauce Filet de boeuf grillé avec sauce à la crème de truffe blanche Grilled beef fillet with white truffle cream sauce	48. -- (A,G,L,O)	

Wiener Schnitzel mit Zitronengarnitur belegt mit Sardellenfilet und Kapern Escalope de veau Viennoise originale garnie avec citron, filet d'anchois et de câpres Original veal escalope Viennese style with lemon, anchovy fillet and capers (A,C,D,G,H)	45. --	36. --
Zarte Rindsfiletspitzen mit ungarischer Gulaschsauce und Peperoniecken Pointes de filet de boeuf tendre à la sauce goulasch hongroise et coins de poivron Tender beef fillet strips with hungarian goulash sauce and pepper wedges (A,L,O)	47. --	38.--
Harmonie von rosa gebratenem Kalbsmedaillon und Riesencrevette mit Cognacrahmsauce Harmonie de médaillon de veau rosé et de crevette géante à la sauce crème de cognac Harmony of rosa roasted veal medallion and king prawn with cognac cream sauce (A,B,G,L,O)	50. --	

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

Fleischherkunft
Soweit nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.
Lamm: Neuseeland (Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.)
Maispoularde: Schweiz / Frankreich

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

Sellerie Piccata 26. --
mit geschmolzenen Cherrytomaten, Taglerini und kunterbuntem Gemüse
Piccata de céleri avec tomates cerises fondantes,
taglierinis et légumes colorés
Celery Piccata with melted cherry tomatoes, taglierini,
and assorted coloured vegetables (A,C,G,L)

Duo von Chili Seitan und grilliertem Tofu 30. --
auf Gemüsebeet, Reis und Tortilla Chips
Duo de Seitan au chili et tofu grillé
sur un lit de légumes, accompagné de riz et de chips de tortilla
Duo of Chili Seitan and grilled tofu
on a bed of vegetables, served with rice and tortilla Chips (F,G,L)

Taglerini «Aglio Olio» mit Peperoncini und Knoblauch 19.50
Taglierini "Aglio Olio" avec du piment et de l'ail
Taglierini "Aglio Olio" with Peperoncini and garlic (A,C,G)

Taglerini mit hausgemachtem Pesto 19.50
Taglierini au pesto maison
Taglierini with homemade pesto (A,C,G,H)

Der Allergenleitfaden steht auf Anfrage zur Verfügung.

Wir werden von folgenden Lieferanten bedient:

Backwaren	Bäckerei und Konditorei Mohler, Unterseen
Gemüse und Früchte	Gourmador, Unterseen
Fisch und Geflügel	Michel Comestibles, Unterseen H&R Gastro, Interlaken
Fleisch	Metzgerei „die Blaue Kuh“, Fritz Michel, Matten H&R Gastro, Interlaken Michel Comestibles, Unterseen
Käse	Gourmador, Unterseen

Bezahlung	Bar, Maestro oder Postcard
Paiement	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 VAT 8.1% included

Oberländer Menu

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
und grillierter Butterbrioche
Filet de truite fumée avec mousse de raifort et brioche au beurre grillée
Smoked trout fillet with horseradish mousse and grilled butter brioche
(A,C,D,G)

***

Oberhofner Weissweincremesuppe mit Blätterteigstengel
Crème de vin blanc d'Oberhofen avec bâtonnets de pâte feuilletée
Cream soup of white wine from Oberhofen with puff pastry sticks
(A,C,G,L,N,O)

***

Dreierlei von Kalbsleber, Schweinsmedaillons und Rindstournedo
an Calvadosrahmsauce
Stampfkartoffeln mit Kräutern, kunterbunte Gemüseauswahl
Trio de foie de veau, médaillons de porc et tournedo de boeuf à la sauce crème de Calvados
purée de pommes de terre aux herbes, choix de légumes colorées
Trio of veal liver, pork medallions and beef tournedos in Calvados cream sauce,
mashed potatoes with herbs, choice of coloured vegetables
(A,G,L,O)

***

Panna cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und Zwetschgensorbet
Panna cotta au compote de fraises-rhubarbe et sorbet de prunes
Panna cotta with strawberry-rhubarb compote and plum sorbet
(G,O)

CHF 65. --