

RESTAURANT
neuhaus zum see
GOLF- UND STRANDHOTEL

Sommer Hits hits de l'été summer hits

Vorspeisen entrées starters

Burrata mit Olivenöl und Balsamico auf Tomatencarpaccio und frittiertem Basilikum Burrata à l'huile d'olive et réduction de vinaigre balsamique sur carpaccio de tomates et basilic frit Burrata with olive oil and balsamic glaze on tomato carpaccio and fried basil	(G,L,O)	18.00
Rindscarpaccio mit Parmesanspänen und Salatbouquet Carpaccio de bœuf avec copeaux de parmesan et bouquet de salade Beef carpaccio with parmesan shavings and salad bouquet	(A,C,G,L,M,O)	20.00
Kalter Gazpacho mit Croûtons Gazpacho froid avec croûtons Cold gazpacho with croutons	(A,G,L,O)	10.00

Sommer Hits hits de l'été summer hits

Fitnesssteller assiette fitness fitness plate

Verschiedene Salate mit frischen Früchten, wählen Sie Ihre Beilage:

Différentes salades avec fruits frais, choisissez votre accompagnement:

Assorted salads with fresh fruits, choose your protein: (C,G,L,M)

Grilliertes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter 180gr 43.00

Entrecôte de bœuf grillée avec beurre aux herbes 180gr

Grilled beef ribeye with herb butter 180gr (G,L,M)

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitronengarnitur 180gr 40.00

Escalope viennoise originale de veau avec citron 180gr

Original Viennese veal escalope with lemon 180gr (A,C,L,D)

Grilliertes Lachsmittelstück mit Kräuterbutter 180gr 37.00

Pavé de saumon grille avec beurre aux herbes 180gr

Grilled salmon fillet with herb butter 180gr (D,G,L,M)

Falafel mit Tzatziki 24.00

Falafel avec tzatziki

Falafel with tzatziki (A,F,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

Thunfischsalat mit Zwiebel, Cherry Tomaten und Salatsträusschen 16.00
Salade de thon avec oignons, tomates cerises et bouquet de salade
Tuna salad with onions, cherry tomatoes, and a salad bouquet (C,D,F,L,M)

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)

“Caesar Salat”
Gebratene Pouletbruststreifen mit Curry, Eisbergsalat, Croûtons und Caesar Dressing 20.00
Salade César avec lamelles de poitrine de poulet rôties au curry,
laitue iceberg, croûtons et sauce César
Caesar salad with fried curry chicken breast strips,
lettuce, croutons and Caesar dressing (A,C,L,M,D,G)

Vorspeisen entrées starters

Rindstatar mit Sauerrahm Kapern Sauce, Toast und Parmesanspänen 20.00
mit Jungfrau Whisky parfümiert 23.00

Tartare de boeuf avec sauce à la crème aigre et câpres, toast et copeaux de parmesan
parfumé au whisky Jungfrau

Beef tartare with sour cream, caper sauce, toast and parmesan shavings
flavored with Jungfrau whisky (A,C,G,L,M,O)

Parma Schinken mit zweierlei Melone 19.00
Jambon de parme avec deux variétés de melon
Parma ham with two types of melon (L,O)

Geräuchertes Forellenfilet 19.00
mit Sahnemeerrettich, Blini und Salatsträusschen
Filet de truite fumé avec raifort à la crème, blinis et bouquet de salade
Smoked trout fillet with creamed horseradish, blini and salad bouquet (A,E,D,G,L)

Im Rohschinkenmantel gebratene Kalbsmilkscheibe 25.00
mit Portweinjus auf Risotto
Tranche de ris de veau rôtie en croûte de jambon cru
servie avec un jus de porto sur risotto
Fried slice of veal sweetbread wrapped in raw ham
served with portwine jus on risotto (A,L,O)

Suppen potages soups

Geflügel-Currycremesuppe mit Pouletbruststreifen 11.00
Crème de volaille au curry avec lamelles de blanc de poulet
Chicken cream soup with curry and chicken breast strips (A,G,I)

Kraftbrühe mit Brunoise und Pfannkuchenstreifen 11.00
Consommé avec brunoise et lamelles de crêpes
Clear soup with brunoise and pancake strips (A,C,G,L)

Tomatensuppe mit Basilikum-Mozzarella Nocke 11.00
Soupe de tomate avec quenelles de basilic et de mozzarella
Tomato soup with basil-mozzarella gnocchi (A,C,G,L)

Klare Fischsuppe „NEUHAUS“ mit verschiedenen Süßwasserfischen, 16.00
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)

Fischgerichte poissons fish dishes

kleine Portion
petite portion
small portion

Gebratene Eglifilets «Müllerin Art» mit gebräunten Mandeln 40.00 34.00
Filets de perche meunière avec amandes dorées
Fried perch fillets «miller style» with browned almonds (A,D,G,L)

Pochierte Seezungenfilets mit Krebsenbuttersauce 45.00 39.00
Filets de sole pochés avec sauce au beurre d'écrevisses
Poached sole fillets with crab buttersauce (A,B,D,G,L,O)

Grilliertes Lachsmittelstück mit Kräuterbutter 37.00
Pavé de saumon grillé avec beurre aux herbes
Grilled salmon steak with herb butter (C,D,G,L)

Gebratene Riesencrevetten 37.00
mit Cherry Tomaten, Knoblauch, Kräutern und Weisswein
Gambas sautées avec tomates cerises, ail, herbes et vin blanc
Fried king prawns with cherry tomatoes, garlic, herbs and white wine (B,L,O)

In der Brotpanade gebackenes Forellenfilet 39.00
mit Zitrone und Sauce Remoulade
Filet de truite cuit dans une panure de pain
avec citron et sauce rémoulade
Trout filled baked in breadcrumbs with lemon and remoulade sauce (A,C,D,G,H,L,N)

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen kunterbuntes Gemüse. Die Beilagen wählen Sie selbst: Reis, Pommes frites, Taglierini, Petersilienkartoffeln oder Risotto.

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, Lachs, Seezunge 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	Schweiz / Russland
Riesencrevetten	Vietnam
Forelle	Schweiz / Italien
Seezunge	Holland
Lachs	Norwegen
Thunfisch	Thailand

Fleischgerichte viandes meats

		kleine Portion petite portion small portion
Zarte Rindsfiletspitzen mit Gemüsewürfeln an kräftigem Rotweinjus Emincé de filet de boeuf avec des légumes et un jus de vin rouge Tender beef fillet strips with diced vegetables and a rich red wine jus	46.00	38.00
	(A,L,O)	
Original Wiener Schnitzel vom Kalb oder Wiener Schnitzel vom Schwein	40.00	32.00
mit Zitrone, Kapern und Sardellenfilet Escalope viennoise originale de veau ou Escalope viennoise de porc avec citron, filet d'anchois et de câpres Original Viennese veal escalope or Viennese pork escalope with lemon, anchovy fillet and capers	33.00	28.00
	(A,C,D,G,L,H)	
Maispoulardenbrüstchen mit Schnittlauchsabayon Poitrine de poulet de maïs avec sabayon à la ciboulette Corn-fed chicken breast with chive sabayon	36.00	
	(C,L,O)	
Kalbsgeschnetzeltes im Kalbsjus mit Oliven, Artischocken und Cherry Tomaten Emincé de veau au jus de veau avec olives, artichauts et tomates cerises Sliced veal in veal jus with olives, artichokes and cherry tomatoes	42.00	36.00
	(A,L,O)	

Grilliertes Rindsfiletsteak mit Pfeffersauce	45.00
Filet de boeuf grillé avec sauce au poivre	
Grilled beef fillet with peppercorn sauce	(A,L,O)

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce	39.00
Magret de canard rosé avec sauce à l'orange	
Pink-roasted duck breast with orange sauce	(A,L,O)

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen buntes Gemüse. Die Beilagen wählen Sie selbst:
Reis, Pommes frites, Taglierini, Petersilienkartoffeln oder Risotto.
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.
Maispoularde, Entenbrust: Frankreich

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

Pilzrisotto mit Parmesan und sautierten Cherry Tomaten 26.00
Risotto aux champignons avec parmesan et tomates cerises sautées
Mushroom risotto with parmesan and sautéed cherry tomatoes (G,L,O)

Falafel mit sautierten Gurken, Cherry Tomaten und Sauerrahm-Knoblauch Dip 24.00
Falafel avec concombres sautés, tomates cerises et sauce crème aigre à l'ail
Falafel with sautéed cucumbers, cherry tomatoes and sour cream garlic dip (A,L)

Geschnetzeltes aus Soja und Weizen mit Barbecue Sauce 29.00
Émincé de protéines de soja et de blé avec sauce barbecue
Soy-wheat protein strips with barbecue sauce (A,F,E,L)

Taglierini mit Sauce zur Auswahl
Taglierini avec sauce au choix / with sauce of your choice
Bolognese / bolognaise / bolognese 21.00
Tomate oder Pesto / tomate ou pesto / tomato or pesto (A,C,G,L,O) 19.00

Der Allergenleitfaden steht auf Anfrage zur Verfügung.

Wir werden von folgenden Lieferanten bedient:

Backwaren	Bäckerei und Konditorei Michel, 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
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

Der Allergenleitfaden steht auf Anfrage zur Verfügung