SPEISEKARTE FRÜHLING / SOMMER 2024

Familientradition seit 1879

Neuhaus

HOTEL RESTAURANT
BAR LOUNGE SEMINAR
GARTENTERRASSE

Familientradition seit 1879
Neuhaus
HOTEL RESTAURANT
BAR LOUNGE SEMINAR
GARTENTERRASSE

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Neuhaus
– im Herzen von Nussbaumen bei Baden.

Unser Haus verbindet Tradition und Moderne. Seit 1879 steht das Neuhaus im Zeichen der familiengeführten Gastwirtschaft.

Auf unserer Speisekarte finden Sie **typische Schweizer Spezialitäten**, **mediterrane Gerichte**, **Flammkuchen** und **beliebte Pasta-Klassiker**. Unser Küchenteam legt Wert auf **frische Produkte** – von **auserwählten Lieferanten täglich geliefert**, wenn immer möglich **aus der Region**. Auf der Karte finden Sie auch **moderne Kreationen** und **saisonale Spezialitäten** – zubereitet mit viel Liebe. Lassen Sie die Hektik des Alltags hinter sich, gerne verwöhnen wir Sie kulinarisch im Neuhaus.

Ihr Gastgeber Ernst Meier,
Küchenchef Fabio Di Renzo & das Neuhaus-Team

Familientradition seit 1879

Unsere Öffnungszeiten Restaurant

Dienstag:	16-23 Uhr
Mittwoch bis Freitag:	10-23 Uhr
Samstag:	16-23 Uhr
Sonntag:	10-22 Uhr

Montag Ruhetag
Hotel durchgehend offen

Familientradition seit 1879
Neuhaus
HOTEL RESTAURANT
BAR LOUNGE SEMINAR
GARTENTERRASSE

Vorspeisen

Salate

Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Salatsaucen: französisch, italienisch oder Himbeer

Grüner Salat mit Croûtons und Kernen		8.00
Gemischter Salat mit Croûtons und Kernen		10.50
Salat Caprese di Bufala Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella aus Campanien Serviert mit roten Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl, Fleur de Sel		18.00
	mit Parma-Schinken dazu	+5.00

Suppen

Tagessuppe *Fragen Sie das Servicepersonal nach der täglich frischen «Soup du Jour»*	6.00
Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli	8.00

Familientradition seit 1879
Neuhaus
HOTEL RESTAURANT
BAR LOUNGE SEMINAR
GARTENTERRASSE

Die Empfehlungen unseres Küchen-Chefs Fabio di Renzo

Kalbsleber an Apfel-Calvados-Sauce Mit Bratkartoffeln und Gemüse	38.00
Cordon bleu alla Diavola 250g Vom Schweinsnierstück, gefüllt mit scharfer Salami, Bergkäse und getrockneten Tomaten, dazu Pommes Frites und Gemüse	37.00
Saltimbocca vom Huhn an Marsala-Sauce Pouletbrust mit Rohschinken und Salbei, dazu Gemüse und Risotto	32.00
Rindsfilet 200g an Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce Mit Pommes Duchesse und Gemüse	49.00
Forellenfilet in Sesamkruste an Dillsauce Mit Salzkartoffeln und Gemüse	32.00
Risotto an Amarone-Sauce Mit Parmaschinken-Chips	26.00
Ohne Parmaschinken-Chips (V)	23.00
Kartoffel-Gnocchi hausgemacht an Pesto-Sauce (V) Mit Burrata und Fenchel-Chips	24.00
Fagottini an Trüffelsauce Teigtaschen gefüllt mit Prosciutto di Parma	25.00

Familientradition seit 1879
Neuhaus
HOTEL RESTAURANT
BAR LOUNGE SEMINAR
GARTENTERRASSE

Klassiker kalt

Wurst-Käse-Salat	einfach	16.00	garniert	21.00
Feuerwehr-Teller Wurst-Käse-Salat mit Pommes Frites		22.00		
Rinds-Tatar	klein	24.00	gross	29.00
serviert mit Toast und Butter	mit Cognac dazu	+3.50		
Salat-Teller verschiedene Salate mit Ei und Früchten garniert		21.00		

Klassiker warm

Schnipo Schweinschnitzel vom Nierstück paniert, Pommes Frites, Gemüse		25.00
Rahmschnitzel Schweinsschnitzel vom Nierstück nature, Pilzrahmsauce, Nudeln, Gemüse		27.00
Zander-Knusperli mit gemischten Salaten, Sauce Tartar		28.00
Älpler-Rösti Mit Berg-Käse überbacken und Spiegel-Ei		22.50
	Mit Speck	+2.50

Familientradition seit 1879
Neuhaus
HOTEL RESTAURANT
BAR LOUNGE SEMINAR
GARTENTERRASSE

Pasta-Favoriten

Tagliatelle mit Kuratlis Rauchlachs Kräuterrahmsauce und Lachs aus der Nussbaumer Räucherei Salmo Fulmica	29.00
Maccheroni Neuhaus Mit Rindsfilet-Würfeln, Olivenöl, etwas Chili und Knoblauch sowie frischen Champignons	35.00
Spaghetti all'Olio Mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern und Chili	21.00

Hausgemachte Cordon bleu

Beilage bei allen Cordon bleu: Pommes Frites und Gemüse

Cordon Bleu vom Schweinsnierstück, 220g	33.00
Cordon Bleu vom Kalb, 220g	41.00
Beide Cordon bleu gibt es auch in der XXL-Version (450g)	+12.00

Upgrade - *Geben Sie Ihrem Cordon bleu noch das gewisse Etwas:*
Chnobli +1.50, Chili +1.50, überbacken mit Käse +3.00

Familientradition seit 1879
Neuhaus
HOTEL RESTAURANT
BAR LOUNGE SEMINAR
GARTENTERRASSE

Fleisch-Spezialitäten

Schweinssteak	200g	28.00
	300g	34.00
	400g	40.00
Kalbsschnitzel	160g	37.00
Pouletbrust	140-160g	28.00
Tomahawk-Steak		63.00/Person

Das Rib-Eye-Steak am langen Knochen, mind. 1.3 Kilo, für 2 Personen, auf Vorbestellung (24 Stunden vorher)

Ihr Fleisch servieren wir Ihnen mit Gemüse und 1 Beilage sowie 1 Sauce nach Wahl:

- Pommes Frites, Wedges Fries, Rösti, Nudeln, Reis, Risotto, gemischte Salate
- Kräuterbutter, Champignonrahmsauce, Pfeffersauce, Chimichurri

Familientradition seit 1879
Neuhaus
HOTEL RESTAURANT
BAR LOUNGE SEMINAR
GARTENTERRASSE

Flammkuchen

Mit Crème fraîche, Reibkäse und nach Wahl:

Classic Speck, Zwiebeln	18.00
Forestière Schinken, Champignons, etwas Knoblauch	19.00
Lachs Schottischer Rauchlachs von Salmo Fulmica in Nussbaumen, Rucola-Pesto	22.00
Poulet-Curry Poulet, Ananaswürfel, Curry	21.00
Primavera Gemüse	17.00
Caprese Tomaten, Mozzarella, Basilikum	18.00
Süsser Flammkuchen Apfel, Zimt	17.00

SALMO FUMICA
Kuratli's Räucherspezialitäten

Familientradition seit 1879
Neuhaus
HOTEL RESTAURANT
BAR LOUNGE SEMINAR
GARTENTERRASSE

Kinderkarte

Asterix (V) — 12.00
Teigwaren mit Tomatensauce & Gemüse

Kikeriki — 12.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Mickey Mouse
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites — 12.00

Fischli
Fischknusperli mit Nüdeli — 12.00

Raubtierteller — 0.00

Familientradition seit 1879
Neuhaus
HOTEL RESTAURANT
BAR LOUNGE SEMINAR
GARTENTERRASSE

Hausgemachte Desserts

Coupe Romanoff 14.00
Erdbeeren, 2 Kugeln Vanille-/1 Kugel Erdbeer-Glace, Rahm

Kleiner Romanoff 11.50
Erdbeeren, 1 Kugel Vanille-/1 Kugel Erdbeer-Glace, Rahm

Mini-Erdbeer-Coupe im Glas 7.50
Erdbeeren, 1 Kugel Vanille-Glace, Rahm

mit Kirsch separat dazu +3.50

Warme Öpfelchüechli 12.00
mit Vanille-Glace, Rahm

Cantucci Tiramisu
Hausgemacht, parfümiert mit Grand Marnier 10.50

Wiener Kaiserschmarrn
Flambiert mit Cognac
Mit einer Kugel Glace nach Wahl, Rahm 12.50

Meringue-Traum 10.50
2 Merengue, 1 Kugel Vanille-Glace, Schlagrahm

mit Kirsch separat dazu +3.50

Babà Napoletano 12.50
Italienische Spezialität:
Hefenteiggebäck mit Rum und Himbeer-Collis

Schoggi-Törtli *warm serviert* 12.50
mit Joghurt-Glacé und Früchten garniert

Familientradition seit 1879
Neuhaus
HOTEL RESTAURANT
BAR LOUNGE SEMINAR
GARTENTERRASSE

Herkunftsangaben

Unsere vegetarischen Gerichte sind speziell gekennzeichnet:
Vegane Gerichte servieren wir Ihnen auf Anfrage und Vorbestellung.

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz.
Ausnahme: Tomahawk-Steak (Irland).

Schweizer Fleisch
Der feine Unterschied.

Unsere Fische kommen aus Deutschland/Italien (Forelle), Schottland/Norwegen (Lachs) und den baltischen Gewässern/De/Ru (Zander), Vietnam (Crevetten).

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de

Allergien und Unverträglichkeiten

Laktose- und glutenfreie Speisen servieren wir Ihnen auf Bestellung.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie auf Nachfrage von unserem Serviceteam.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer.