

Liebe Gäste

*Herzlich willkommen im Hotel Neuhaus, im Herzen von Nussbaumen, ein Ort zum Geniessen und Verweilen.
Für unsere Gerichte verwenden wir nur qualitativ hochstehende, saisonale und wo immer möglich Schweizer Produkte.
Nebst den Klassikern und unserer hausgemachter Pasta, legen wir grossen Wert auf ein gutes Stück Fleisch mit
einem vollmundigem Glas Wein.*

SwissPrimGourmet

Das Ziel von SwissPrimGourmet-Rind ist die Förderung von Mutterkuhhaltung und natürlicher Fütterung. Jedes Tier kann bis zum Bauer zurückgeführt werden und kommt ausschliesslich von Schweizern Bauerhöfen. Die langsame und natürliche Fütterung, bei welcher komplett auf Wachstumshormone verzichtet wird, sorgt dafür dass das Fleisch eine stärkere Struktur erhält, dies macht das Fleisch saftig und sehr aromatisch.

Unsere SwissPrimGourmet Stücke werden noch mindestens 3 Wochen nachgereift. Während dieser Reifung verliert das Fleisch 15 bis 20% seines Gewichts, gewinnt dabei aber an einzigartig natürlichem Geschmack hinzu. Durch mikrobiologische Prozesse wird das Fleisch zudem mürbe und wunderbar zart.

Garstufen

<i>Rare / blutig / bleu</i>	<i>Kerntemperatur</i>	<i>40-42° C</i>
<i>Medium-rare / leicht blutig / saignant</i>	<i>Kerntemperatur</i>	<i>46-48° C</i>
<i>Medium / rosa / à point</i>	<i>Kerntemperatur</i>	<i>54-56° C</i>
<i>Well done / durch / bien cuit</i>	<i>Kerntemperatur</i>	<i>> 65° C</i>

Gerne stellen wir Ihnen die unterschiedlichen Fleischstücke näher vor und zeigen Ihnen unseren Weinkeller.

En Quete!

Cédric Bohn und ihr Neuhaus Team

Wild

Kürbis-Orangensuppe

9.50

Zimtcrouton

Nüsslisalat an Walnussdressing

13.50

Mit Speck, Ei und Croutons (CH)

Lauwarme Maroni Säckchen

14.00

Auf lauwarmen Kurbissalat

Rehschnitzel an Wachholderjus (DE)

38.50

Spätzli, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl & Preiselbeerbirne

Hirschpfeffer (NZ)

28.50

Spätzli, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl & Preiselbeerbirne

Wildgeschnetzelttes an Waldpilzsauce (DE)

27.50

Angerichtet im Nudelnest

Spätzlipfanne mit Gemüse

25.50

Mit Bergkäse überbacken

Vorspeisen

Salat vom Buffet

zum selber schöpfen

klein 8.50

gross 10.50

Melanzane Ricotta

Auberginenküchlein gefüllt mit Ricotta, Zitrone und Pinienkerne

14.00

Dreierlei Rindstatar (CH)

Mit Anchovi, Salsa Verde und Olivenöl & Zitrone

klein 23.50

gross 28.50

Salumiplättchen (CH & IT)

Frisch aufgeschnittenes Fleisch und Käseplättchen mit Oliven

1. Person 14.50

jede weitere +9.00

Pasta

All unsere Pasta ist hausgemacht und wird täglich frisch für Sie produziert.

Kürbis Gnocchi an Salzeibutter

mit karamelierten Maroni

25.00

Maccheroni all'ortolana

Zucchini, Aubergine, Peperoni, Tomaten, Knoblauch und frische Kräuter

25.50

Fettuccini mit Kuratli's Rauchlachs (IE)

an einer Kräuterrahmsauce

28.50

Maccheroni Neuhaus (CH)

Rindsfiletwürfel, Pilze, Knoblauch und Chilli

29.50

Klassiker

Wurstkäsesalat (CH)

einfach 13.50

garniert 19.50

dazu ein Portion Pommes Frites

+ 3.00

Flammenkuchen

Gemüse 16.00

Speck (CH) & Zwiebeln 17.00

Pilze, Speck (CH), Knoblauch 18.00

Rauchlachs (IE) 18.00

Poulet Curry (CH) 19.50

Egliknusperli (RUS)

25.50

angemachte Salate und Tartar Sauce

Schweins Cordon Bleu (CH)

32.00

Pommes Frites und Grill-Gemüse

Original Wienerschnitzel vom Kalb (CH)

34.00

Rucola und Parmesanspäne

Unsere Cuts

SwissPrimGourmet Angus Filet (CH)

<i>Ladies Cut</i>	<i>200g</i>	<i>46.50</i>
<i>Gentleman's Cut</i>	<i>300g</i>	<i>58.00</i>

Müllers Naturabeef Rindsentrecôte (CH)

<i>Ladies Cut</i>	<i>250g</i>	<i>44.00</i>
<i>Gentleman's Cut</i>	<i>350g</i>	<i>55.50</i>

Straussenfilet (ZA)

<i>Ladies Cut</i>	<i>200g</i>	<i>33.50</i>
<i>Gentleman's Cut</i>	<i>300g</i>	<i>39.00</i>

Rehrücken (DE)

<i>250g</i>	<i>36.50</i>
-------------	--------------

Pouletbrust „Suprême“ (FR)

<i>ca. 180g</i>	<i>28.00</i>
-----------------	--------------

Wildschweinrack (DE)

<i>200g</i>	<i>32.00</i>
-------------	--------------

Grillplatte (mit Entrecôte, Wildschwein, Strauss)

<i>für 2 Personen</i>	<i>ca. 600g</i>	<i>110.00</i>
-----------------------	-----------------	---------------

Wählen Sie dazu eine Beilage und Sauce aus, für jeden weiteren Zusatz verrechnen wir 4.00.

Beilagen

Grillgemüse

Pfeffer-Kräuterreis

Pommes Frites

Rucola mit Parmesanspäne

Saucen

Preiselbeerbutter

Pfeffersauce

Eierschwämmli-sauce

Merlot-Jus

Kinderkarte

<i>Teigwaren mit Tomatensauce</i>	<i>9.50</i>
<i>Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	<i>9.50</i>
<i>Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>9.50</i>
<i>Fischknusperli mit Reis</i>	<i>9.50</i>

Dessert

<i>Winnetou</i>	<i>2.00</i>
<i>Smartis Corne</i>	<i>2.50</i>
<i>Oreo Sandwich</i>	<i>4.00</i>
<i>Dino's Vanille mit Schokoladensauce, Tässchen zum Sammeln</i>	<i>6.00</i>

Dessert

Auch all unsere Desserts ausser die Glaces, produzieren wir selbst bei uns im Haus.

Lauwarmes Schokoladenküchlein 12.00
mit Kirschkompott, ca. 15 Minuten Zubereitung Zeit

Whiskey-Parfait mit Single Malt & Beerenragout 12.00

Cantuccini-Amaretto Tiramisu mit Quittenkompott 9.50

Vermicelles mit Rahm 9.50
mit Vanilleglace 12.50

Sorbet oder Glace
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Mocca, Banane, Zwetschgen, Aprikose, Zitrone

Süsswein

Malvoisie Flétrie-Surmaturée AOC 2014 0.5 dl 6.00
Philippe Constantin, Salgesch Flasche 50cl 59.00

Niepoort Portwein Tawny rot 0.5 dl 4.00