

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

Vorspeisen

<i>Grüner Salat</i>		<i>6.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>		<i>8.50</i>
<i>Melanzane Ricotta (vegetarisch)</i> <i>Auberginenküchlein gefüllt mit Ricotta, Zitrone und Pinienkernen</i>		<i>14.00</i>
<i>Tomatencremesuppe (vegetarisch)</i> <i>mit Gin</i>		<i>9.50</i>
<i>Bruschetta mit Knoblauch & Tomaten (vegetarisch)</i>		<i>11.50</i>
<i>Von Hand geschnittenes Rindstatar (CH) mit frischem Eigelb</i>	<i>klein</i>	<i>23.50</i>
<i>serviert mit Toast & Butter</i>	<i>gross</i>	<i>28.50</i>
<i>dazu noch ein Cognac</i>		<i>+ 3.00</i>

Hausgemachte Pasta

Tagliatelle al Olio <i>(vegetarisch)</i> <i>Knoblauch, Chili, Petersilie & Olivenöl</i>	<i>24.50</i>
Fettuccini mit Kuratli's Rauchlachs (IE) <i>Kräuterrahmsauce</i>	<i>29.50</i>
Casarecce al Ortolana <i>(vegetarisch)</i> <i>Zucchini, Auberginen, Peperoni, Tomaten, Knoblauch & frische Kräuter</i>	<i>25.50</i>
Maccheroni Carbonara (CH) <i>Zwiebeln, Speckstreifen, Petersilie & Rahmsauce</i>	<i>26.00</i>
Fettuccini Verde <i>(vegetarisch)</i> <i>Lauch, Birnen, Knoblauch, Kräuter & Olivenöl</i>	<i>24.50</i>
Tagliatelle Oriental (CH) <i>Currysauce, Ananas & Pouletstreifen</i>	<i>26.50</i>
Maccheroni Neuhaus (CH) <i>Rindsfiletwürfel, Pilze, Knoblauch & Chili</i>	<i>32.50</i>

Cordon Bleu

Dazu gibt's Country Frites & Wintergemüse

	200gr	450gr
Schweins Cordon Bleu Classic (CH) <i>Schinken & Tilsiter</i>	32.50	39.50
Schweins Cordon Mediterran (CH) <i>Aubergine, Ricotta, Zitrone & Pinienkerne</i>	32.50	39.50
Schweins Cordon Alpenart (CH) <i>Schinken & Tilsiter, überbacken mit Racelettkäse</i>	32.50	39.50
Schweins Cordon Neuhaus (CH) <i>Rohschinken, Brie & Salbei</i>	32.50	39.50
Kalbs Cordon Bleu (CH) <i>Schinken & Tilsiter</i>	42.00	49.50
Poulet Cordon Bleu (CH) <i>Speck & Brie, paniert im Crispymantel</i>	31.50	
Rindshuft Cordon Bleu (CH) <i>Schinken & Tilsiter</i>	36.50	43.50

Klassiker

Wurstkäsesalat (CH)

dazu eine Portion Country Frites

einfach 13.50

garniert 19.50

+ 4.00

Schweinschnitzel Paniert (CH)

Country Frites

26.50

Egliknusperli (RUS)

angemachte Salate & Tartar Sauce

25.50

Original Wienerschnitzel vom Kalb (CH)

marinierter Rucola & Parmesanspäne

34.00

Flammenkuchen

Primavera <i>(vegetarisch)</i>	1/2	9.00
<i>Gemüse</i>	1/1	16.00
Original	1/2	9.00
<i>Speck (CH) & Zwiebeln</i>	1/1	17.00
Forestière	1/2	9.50
<i>Geräucherter Schinken (CH), Pilze & Knoblauch</i>	1/1	18.00
Kuratli Flamm	1/2	10.50
<i>Rauchlachs (IE) vom Kuratli aus Nussbaumen</i>	1/1	18.00
Poulet Curry	1/2	10.50
<i>Poulet (CH) & Ananas</i>	1/1	19.50
Süsser Flammenkuchen	1/2	9.00
<i>Apfel & Zimt</i>	1/1	17.50

Unsere Cuts

SwissPrimGourmet Angus Filet (CH)

<i>Ladies Cut</i>	<i>200g</i>	<i>48.50</i>
<i>Gentleman's Cut</i>	<i>300g</i>	<i>61.00</i>

Müllers Naturabeef Rindsentrecôte (CH)

<i>Ladies Cut</i>	<i>250g</i>	<i>46.00</i>
<i>Gentleman's Cut</i>	<i>350g</i>	<i>58.50</i>

Pouletspiess

<i>200g</i>	<i>25.50</i>
-------------	--------------

Rindshuft Spiess

<i>200g</i>	<i>33.50</i>
-------------	--------------

Mixed Grill Spiess

<i>200g</i>	<i>31.50</i>
-------------	--------------

Crevetten Spiess

<i>200g</i>	<i>34.50</i>
-------------	--------------

Wählen Sie dazu eine Beilage & Sauce aus, je eine ist im Preis inbegriffen, für jeden weiteren Zusatz verrechnen wir CHF 4.00.

Beilagen

*Wintergemüse
Pfeffer-Kräuterreis
Country Frites
Tagliatelle
Fitnessteller*

Saucen

*Whiskeybutter
Kräuterbutter
Pfeffersauce
Rotweinjus*

Kinderkarte

<i>Teigwaren mit Tomatensauce & Gemüse</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>
<i>Raubtierteller</i>	<i>0.00</i>

Dessert

<i>Winnetou</i>	<i>2.00</i>
<i>Smarties Cornet</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>
<i>Pralinato</i>	<i>3.00</i>

Hausgemachte Dessert

Lauwarmes Schokoladenküchlein

neben Beerenragout, ca. 15 Minuten Zubereitungszeit

12.00

Hausgemachter Orangen Cheesecake

9.50

Dessert «Schneugerei»

Dessert Variation

1 Person 13.50

2 Personen 19.50

Bratapfeltörtchen

mit Vanilleglace

12.50

Sorbet oder Glace

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Mocca, Banane, Haselnuss, Caramel

Zwetschgen, Aprikose, Zitrone

pro Kugel 3.50

Rahm Zuschlag + 1.00