

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>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 all'olio <i>(vegetarisch)</i> <i>Knoblauch, Chili, Petersilie & Olivenöl</i>	<i>24.50</i>
Fetuccine mit Kuratli's Rauchlachs (IE) <i>Kräuterrahmsauce</i>	<i>29.50</i>
Casarecce all' Ortolana <i>(vegetarisch)</i> <i>Zucchini, Auberginen, Peperoni, Tomaten, Knoblauch & frische Kräuter</i>	<i>25.50</i>
Maccheroni alla Carbonara (CH) <i>Zwiebeln, Speckstreifen, Petersilie & Rahmsauce</i>	<i>26.00</i>
Fetuccine Verdi <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>

Asia

Zitronengrassüppchen <i>(vegetarisch)</i>	9.50
<i>mit Black Tiger Crevette</i>	+3.00
Bunter Blattsalat Wasabi	8.50
<i>Granatapfel, gebratene Pilze & Wasabi-Dressing</i>	
Hausgemachte Pangasiusknusperli	23.50
<i>mariniert mit Knoblauch & Sojasauce</i>	
Grünes oder Rotes Thai Curry	
<i>mit Rind & Erdnüssen</i>	33.50
<i>mit Poulet</i>	29.50
<i>mit Gemüse</i>	25.50
<i>Wählen Sie als Beilage:</i>	
<i>Gebratene Nudeln, Gebratener Reis, Wok-Gemüse oder als Fitnessteller</i>	
Grillierte Entenbrust	36.50
<i>Pistazien-Kartoffeln, Granatapfel & Portweinjus</i>	

Klassiker

Wurstkäsesalat (CH)

dazu eine Portion Country Frites

einfach 13.50

garniert 19.50

+ 4.00

Schweinschnitzel Paniert (CH)

Country Frites

26.50

Schweins Cordon bleu Classic (CH)

Country Frites & Gemüse

mit Käse überbacken

200g 32.50

450g 39.50

+ 1.00

Kalbs Cordon bleu (CH)

Country Frites & Gemüse

200g 42.00

450g 49.50

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)

Ladies Cut 200g 48.50

Gentleman's Cut 300g 61.00

Müllers Naturabeef Rindsentrecôte (CH)

Ladies Cut 250g 46.00

Gentleman's Cut 350g 58.50

Pouletspiess

200g 25.50

Rindshuft Spiess

200g 33.50

Mixed Grill Spiess

200g 31.50

Crevetten Spiess

200g 34.50

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

<i>Schokoladen Trilogie</i>		<i>12.00</i>
<i>Hausgemachter Orangen Cheesecake</i>		<i>9.50</i>
<i>Dessert «Schneugerei»</i>	<i>1 Person</i>	<i>13.50</i>
<i>Dessert Variation</i>	<i>2 Personen</i>	<i>19.50</i>
<i>Caramelköpfl</i>		<i>9.50</i>
<i>mit gebratenen Äpfeln & etwas Rahm</i>		
<i>Sorbet oder Glace</i>	<i>pro Kugel</i>	<i>3.50</i>
<i>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Mocca, Banane, Haselnuss, Caramel</i>	<i>Rahm Zuschlag</i>	<i>+ 1.00</i>
<i>Zwetschgen, Aprikose, Zitrone</i>		