

*SPEISEKARTE Winter / Frühling 2025*



*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 bis Freitag:	10-23 Uhr
Samstag:	16-23 Uhr
Sonntag:	10-22 Uhr
Montag Ruhetag	
Hotel durchgehend offen	

## Vorspeisen

---

### Salate

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

Grüner Salat 	8.50
mit Croûtons und Kernen	
Gemischter Salat 	11.00
mit Croûtons und Kernen	
Salat Caprese di Bufala 	18.00
Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella aus Campanien	
Serviert mit roten Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl, Fleur de Sel	
mit Parma-Schinken dazu	+5.00

### Suppen

Tagessuppe	6.50
<i>Fragen Sie das Servicepersonal nach der täglich frisch zubereiteten «Soup du Jour»</i>	
Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli	8.00


## Die Empfehlungen unseres Küchen-Chefs Fabio di Renzo

Kalbsleber an Apfel-Calvados-Sauce Mit Bratkartoffeln und Gemüse	39.00
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 ✓ 23.00
Kartoffel-Gnocchi hausgemacht an Pesto-Sauce ✓ Mit Burrata und Fenchel-Chips	25.00
Fagottini an Trüffelsauce Teigtaschen gefüllt mit Prosciutto di Parma	26.00

## Klassiker kalt

<b>Wurst-Käse-Salat</b>	einfach	17.00	garniert	22.00
<b>Feuerwehr-Teller Wurst-Käse-Salat mit Pommes Frites</b>		23.00		
<b>Rinds-Tatar</b>	klein	24.00	gross	30.00
serviert mit Toast und Butter	mit Cognac dazu	+4.00		
<b>Salat-Teller</b> 	verschiedene Salate mit Ei und Früchten garniert			22.00

## Klassiker warm

<b>Schnipo</b>	Schweinschnitzel vom Nierstück paniert, Pommes Frites, Gemüse	26.00
<b>Rahmschnitzel</b>	Schweinschnitzel vom Nierstück nature, Pilzrahmsauce, Nudeln, Gemüse	28.00
<b>Zander-Knusperli</b>	mit gemischten Salaten, Sauce Tartar	29.00
<b>Älpler-Rösti</b> 	Mit Berg-Käse überbacken und Spiegel-Ei	23.00
	Mit Speck	+3.00



## Pasta-Favoriten

---

**Tagliatelle mit Kuratlis Rauchlachs**   
 Kräuterrahmsauce und Lachs aus der Nussbaumer Räucherei Salmo Fulmica 29.00

**Maccheroni Neuhaus** 36.00  
 Mit Rindsfilet-Würfeln, Olivenöl, etwas Chili und Knoblauch sowie frischen Champignons

**Spaghetti all'Olio**  22.00  
 Mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern und Chili

**Hausgemachte Cordon bleu**  
 Gefüllt mit Vorderschinken und feinstem Innerschweizer Bergkäse.  
 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: Chnobli +2.00, Chili +2.00, überbacken mit Käse +3.50

## Flammkuchen \*

Mit Crème fraîche, Reibkäse und nach Wahl:

<b>Classic</b> Speck, Zwiebeln	20.00
<b>Forestière</b> Schinken, Champignons, etwas Knoblauch	20.00
<b>Lachs</b> Schottischer Rauchlachs von Salmo Fulmica in Nussbaumen, Rucola-Pesto	23.00
<b>Poulet-Curry</b> Poulet, Ananaswürfel, Curry	23.00
<b>Primavera</b>  Gemüse	19.00
<b>Caprese</b>  Tomaten, Mozzarella, Basilikum	19.00
<b>Süsser Flammkuchen</b>  Apfel, Zimt	18.00



\*auch als halber Flammkuchen möglich (-5.00 Fr.)

## Kinderkarte

---



### Asterix

Teigwaren mit Tomatensauce & Gemüse

12.00



### Kikeriki

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

12.00



### Mickey Mouse

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites

12.00



### Fischli

Fischknusperli mit Nüdeli

12.00



### Raubtierteller

0.00



## Hausgemachte Desserts

### Coupe Nesselrode

Vermicelles, Meringue, Vanille-Glace, Schlagrahm 14.00  
 mit Kirsch separat dazu +3.50

### Portion Vermicelles

Merengue-Splitter und Schlagrahm 9.50

### Mini-Vermicelles im Glas

Mit Merengue-Splitter und wenig Schlagrahm 6.50

### Warme Öpfelchüechli

mit Vanille-Glace, Rahm



12.50

### Cantucci Tiramisu

Hausgemacht, mit Mandeln, parfümiert mit Grand Marnier 10.50

### Wiener Kaiserschmarrn

Flambiert mit Cognac

Mit einer Kugel Glace nach Wahl, Rahm 12.50



### Waffeln lauwarm mit Vermicelles

1 Kugel Vanille Glacé, Schlagrahm, Schoggisauce 12.50



### Meringue-Traum

2 Merengue, 1 Kugel Vanille-Glace, Schlagrahm 10.00

mit Kirsch separat dazu

+3.50



### Babà Napoletano

Italienische Spezialität:

Hefenteiggebäck mit Rum und Himbeer-Collis 12.50




### Schoggi-Törtli *warm serviert*

mit Joghurt-Glace und Früchten garniert 12.50



## 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).*



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

Einige Gerichte können Sie auch als kleine Portion bestellen. Fragen Sie das Servicepersonal.  
Der Preis reduziert sich um 2 Fr. (bis 20 Fr.), 3 Fr. (bis 30 Fr.) oder um 4 Fr. (bis 40 Fr.).

## 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.