



restaurant * bar
neumühle

Spargel Saison



	<i>CHF</i>
<i>Portion frischer Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln</i>	<i>28</i>
<i>• mit 160g Schweineschnitzel «Wiener Art»</i>	<i>34</i>
<i>• mit einer Portion Rohschinken</i>	<i>33</i>
<i>• mit einer Portion Kochschinken</i>	<i>30</i>
<i>• mit Lachsfilet (160g)</i>	<i>35</i>
<i>• mit 160g Rinderfilet (IRL)</i>	<i>51</i>

*Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST*



restaurant * bar
neumühle

Vorspeisen

CHF

Bunte Blattsalate mit French / Italien oder Honig-Ingwerdressing Samen / Croutons	10
Gemischter Salat mit French / Italien oder Honig-Ingwerdressing verschiedene Gemüse / Samen / Croutons	13
Bärlauch Creme Brûlée Italiendressing / Rucola Salat / Apfel / Radieschen / Haselnüsse	16
Frühlings Salat Blattsalat / Grüne Spargel / Weisse Spargel / Erdbeeren Karamellisierte Walnüsse / Honig-Senf-Vinaigrette + Crevetten	17 25
Beefsteak Tartar - nach Ihrem Wunsch zubereitet: mild, scharf oder „höllisch scharf“ serviert mit Toast und Butter	28/34

Suppe

Bärlauchcremesuppe Brotcroutons / frischer Schnittlauch	11
Spargelcremesuppe Mit gebratenem Spargelstreifen	13
Warme Tagessuppe (bitte fragen Sie unser Servicepersonal)	10

Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST



restaurant * bar
neumühle

Pasta & Risotto & Rösti

<i>Primavera Mancini</i>	26
<i>Spaghetti / Rahmsauce / gebratenen Steinpilz / Cherrytomaten Rucola / Frühlingszwiebeln / Grana Padano / Shiso Kresse + 140g Rinderfiletwürfeln</i>	44
<i>Hausgemachter Ravioli</i>	34
<i>Grüner Spargel / Mascarpone / Safran-Zitronen-Butter Grana Padano / marinierte Rucola - Kleine Portion</i>	26
<i>ACQUARELLO Bärlauch Risotto</i>	28
<i>Geschmorte Cherrytomaten / Ofengemüse / marinierte Junger Salat Parmesan - Kleine Portion</i>	23
<i>Knusprige Rösti</i>	28
<i>Grüner Spargel / weisser Spargel / Sauce Hollandaise Spiegelei</i>	



restaurant * bar
n e u m ü h l e

Hauptgänge

CHF

<i>Luzern Schweinefilet im Speckmantel</i>	38
<i>Honig-Teriyakisauce / Sesam / geschmorte Cherrytomaten mediterranes Gemüse / Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Boeuf Stroganoff</i>	44
<i>Irishes Rinderfilet / Paprikarahmsauce / Peperoni / Champignons Essiggurken / hausgemachten Spätzli</i>	
<i>Café de Paris</i>	47
<i>Irishes Rindsentrecôte 200g / Pommes frites / Hausgemachte Cafe de Paris Buttersauce</i>	
<i>Gebratenes Goldbrassenfilet</i>	32
<i>Kräuterschaum / Ofengemüse / Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Paniertes Wiener Riesenschnitzel vom Kalb (200 Gramm)</i>	44
<i>Pommes frites / Zitrone / Preiselbeeren</i>	
<i>Cordon bleu vom Kalb</i>	
<i>Hinterschinken / Appenzellerkäse / Raclettekäse / Greyerzer Pommes frites / saisonalem Gemüse</i>	44
<i>Mildes rotes Thaicurry</i>	27
<i>Asiagemüse / Basmatireis / Koriander / Röstzwiebeln</i>	
<i>+ Poulet</i>	33
<i>+ Crevetten</i>	35

*Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST*



restaurant * bar
neumühle

Flammkuchen

*eine Elsässer Spezialität
auf dem Holzbrett serviert,
frisch aus dem Ofen!*

<i>Saison:</i>	<i>Crème fraîche / grüner Spargel / Cherry Tomaten Radieschen</i>	<i>25</i>
<i>Original:</i>	<i>Crème fraîche / Zwiebeln / Speck</i>	<i>22</i>
<i>Vegi:</i>	<i>Tomatensauce / Grillgemüse / Mozzarella / Rucola</i>	<i>22</i>
<i>Parma:</i>	<i>Tomatensauce / Parmaschinken / Tomaten Balsamico Reduktion / Rucola</i>	<i>26</i>
<i>Diavolo:</i>	<i>Crème fraîche / Peperoncini / pikante Salami Mozzarella</i>	<i>25</i>

*Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST*



restaurant * bar
neumühle

Desserts

CHF

<i>Eine Auswahl an Desserts servieren wir als Flying Dessert Stk.</i>	<i>5</i>
<i>Rhabarber Parfait marinierten Erdbeeren</i>	<i>12</i>
<i>Frühlingsrolle gefüllt mit Erdbeeren Limettenmousse / Erdbeeren Sorbet</i>	<i>14</i>
<i>Marinierte Erdbeeren Schlagrahm / Meringues / Vanille Glace</i>	<i>12</i>
<i>Unser Klassiker: Gerührter Eiskaffee mit "Zuger" Kirschwasser und Schlagsahne</i>	<i>11</i>
<i>kleine Portion</i>	<i>8</i>
<i>Hausgemachte Glace / Sorbet</i>	
<i>Erdbeersorbet</i>	<i>Pro Kugel: 4.5</i>
<i>Sauerrahmglace</i>	<i>4.5</i>
<i>Unsere Glace / Sorbet Auswahl:</i>	
<i>Vanille / Mocca / Schokolade / Erdbeere</i>	<i>Pro Kugel: 4</i>
<i>Zitrone / Banane / Stracciatella</i>	
<i>Rahmzuschlag</i>	<i>1.5</i>

*Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST*



restaurant * bar
neumühle

Asparagus Saison

CHF

<i>Portion of fresh asparagus with homemade hollandaise sauce and new potatoes</i>	<i>28</i>
<i>• with 160g pork schnitzel «Wiener Art»</i>	<i>34</i>
<i>• with a portion of raw ham</i>	<i>33</i>
<i>• with a portion of boiled ham</i>	<i>30</i>
<i>• with a slice of salmon (160g)</i>	<i>35</i>
<i>• with 160g beef fillet (IRL)</i>	<i>51</i>



**restaurant * bar
neumühle**

Starters

CHF

<i>Colorful leaf salads with French / spruce or honey-ginger dressing Pumpkin seeds / croutons</i>	<i>10</i>
<i>Mixed salad with French / spruce or honey-ginger dressing Various vegetables / pumpkin seeds / croutons</i>	<i>13</i>
<i>Wild garlic crème brûlée Italian dressing / rocket salad / apple / radishes / hazelnuts</i>	<i>16</i>
<i>Spring salad Lettuce / green asparagus / white asparagus / strawberries caramelized Walnuts/Honey Mustard Vinaigrette + shrimp</i>	<i>17 25</i>
<i>Beefsteak Tartar mild, hot or „hot like hell“ served with toast and butter</i>	<i>28 / 34</i>

Delicious Soup

<i>Hot soup of the day (please ask our service staff)</i>	<i>10</i>
<i>Cream of asparagus soup With fried asparagus strips</i>	<i>13</i>
<i>Wild garlic cream soup Bread croutons / chives</i>	<i>11</i>

*Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST*



restaurant * bar
neumühle

Pasta & Risotto & Rösti

<i>Primavera Mancini</i>	26
<i>Spaghetti / cream sauce / fried porcini / cherry tomatoes</i>	
<i>Rocket / spring onions / Grana Padano / Shiso cress</i>	
<i>+ 140g Beef fillet cubes</i>	44
<i>Homemade ravioli</i>	34
<i>Green asparagus / mascarpone / saffron lemon butter</i>	
<i>Grana Padano / marinated arugula</i>	
<i>- Small portion</i>	26
<i>Wild garlic risotto (Acquarello)</i>	28
<i>Braised cherry tomatoes / oven-roasted vegetables</i>	
<i>marinated young salad / Parmesan</i>	
<i>- Small portion</i>	23
<i>Crispy Rösti</i>	28
<i>Green asparagus / white asparagus / Hollandaise sauce</i>	
<i>Fried egg</i>	



restaurant * bar
n e u m ü h l e

Our Classics

CHF

<i>Lucerne Bacon Wrapped Pork Tenderloin</i>	<i>38</i>
<i>Honey Teriyaki Sauce / Sesame / Braised Cherry Tomatoes</i>	
<i>Mediterranean vegetables / rosemary potato</i>	
<i>Boeuf Stroganoff</i>	<i>44</i>
<i>Irish beef fillet / paprika cream sauce / pepperoni / mushrooms pickles</i>	
<i>homemade spaetzle</i>	
<i>Cafe de Paris</i>	<i>47</i>
<i>Irish beef entrecôte 200g / french fries</i>	
<i>Fried sea bream fillet</i>	<i>32</i>
<i>Herb foam / oven vegetables / rosemary potatoes</i>	
<i>Giant „Wiener Schnitzel“ (veal 200 grams)</i>	<i>44</i>
<i>French fries / lemon / cranberries</i>	
<i>Veal Cordon bleu (20min cooking time)</i>	<i>44</i>
<i>Ham / Appenzell cheese / Raclette cheese / Gruyere/</i>	
<i>French fries / seasonal vegetables</i>	
<i>Mild Red Thai Curry</i>	<i>27</i>
<i>Asian vegetables / basmati rice / coriander / fried onions</i>	
<i>+ Chicken</i>	<i>33</i>
<i>+ shrimp</i>	<i>35</i>

*Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST*



restaurant * bar
n e u m ü h l e

Flammkuchen

CHF

*a speciality of the Elsass
served on a wooden board,
fresh from the oven!*

Season:	<i>Creme fraiche / green asparagus / cherry tomatoes radish</i>	25
Original:	<i>Creme fraiche / onions / bacon</i>	22
Vegetarian:	<i>Tomato sauce / grilled vegetables / mozzarella / rocket</i>	22
Parma:	<i>Tomato sauce / Parma ham / tomatoes Balsamic reduction / rocket</i>	26
Diavolo:	<i>Creme fraiche / peperoncini / spicy salami Mozzarella</i>	25

*Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST*



restaurant * bar
neumühle

Desserts

CHF

We serve a selection of desserts as flying dessert pc. CHF 5

Rhubarb Parfait 12
marinated strawberries

Spring roll filled with strawberries 14
Lime Mousse / Strawberry Sorbet

Marinated strawberries 12
Whipped cream / meringues / vanilla ice cream

Our classic:
Stirred iced coffee with "Zuger" kirsch and whipped cream 11
small portion 8

Homemade ice cream / sorbet
Strawberry Sorbet per ball: 4.5
Sour cream ice cream 4.5

Our ice cream selection:
Vanilla / mocha / chocolate / strawberry per ball: 4
Lemon / Banana / Stracciatella
Cream surcharge 1.5

*Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST*