



Muschelsaison



Moules et frites nach unserem Spezialrezept

*Grosse Portion
Kleine Portion*

*CHF 35
CHF 29*

*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
Nüsslisalat mit Frenchdressing gekochtem Ei / Speckstreifen / Brotcroûtons	16
Winterliches Rindsfilet Carpaccio mit Balsamico-Dressing / Pinienkernen / Rucola Cherrytomaten / Parmesanspänen	26
Miesmuscheln mit Vinaigrette Tomaten / Peperoni / Zwiebeln / Zitrone	15
Beefsteak Tartar - nach Ihrem Wunsch zubereitet: mild, scharf oder „höllisch scharf“ serviert mit Toast und Butter	28/34

Suppe

Warme Tagessuppe (bitte fragen Sie unser Servicepersonal)	10
Randen-Ingwer-Kokossuppe + Crevetten im Teig	12 +3

Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST



restaurant * bar
neumühle

Pasta & Risotto

<i>Spaghetti alla Chitarra</i>	29
<i>Trüffelsauce / frische schwarze Trüffel / Grana Padano</i>	
<i>Risotto ai Frutti di Mare</i>	29
<i>Crevetten / Muscheln / Calamari / Cherrytomaten Safran / Petersilie / Champagne Schaum</i>	
<i>Hausgemachte Steinpilz Ravioli</i>	33
<i>Frischkäse / Walnuss / Trüffelsauce / marinierte Rucola</i>	
<i>Gnocchi alla Sorrentina</i>	26
<i>Knoblauch / Basilikum / Mozzarella / Grana Padano</i>	

Asiatische Gerichte

<i>Panang Curry</i>	42
<i>Rinderfiletwürfel / Babymais / Ingwer / Röstzwiebeln Koriander / Erdnüsse / Basmatireis</i>	
<i>Mildes rotes Thaicurry</i>	27
<i>Asiagemüse / Basmatireis / Koriander / Röstzwiebeln</i>	
+ Poulet	33
+ Crevetten	35
<i>Knusprige Entenbrust (20min Garzeit)</i>	34
<i>Massamann Curry / Asiagemüse / Basmatireis</i>	

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



restaurant * bar
neumühle

Hauptgänge

CHF

<i>Zürcher Geschnetzeltes mit Kalbsfilet</i> <i>Saisonaalem Gemüse / knuspriger Rösti</i>	56
<i>Gebratene irisches Rinderfilet (180g)</i> <i>Pastinaken Püree / Rosenkohl / Baby Karotten</i> <i>Kartoffel Gnocchi / Trüffeljus</i>	55
<i>Gebratenes Lachsfilet</i> <i>Safranschaum / Federkohl / Schnittlauch-Kartoffelstock</i>	34
<i>Luzerne Schweinefilet im Blätterteig</i> <i>Champignon-Kräutermantel / Sesam / Rahmsauce</i> <i>Wilder Brokkoli / Baby Rüebli / hausgemachten Spätzli</i>	38
<i>Boeuf Stroganoff</i> <i>Irishes Rinderfilet / Paprikarahmsauce / Peperoni / Champignons</i> <i>Essiggurken / hausgemachten Spätzli</i>	43
<i>Geschmortes Lammhaxe</i> <i>Madeirasauce / Grillgemüse / Kartoffel Gnocchi</i>	36
<i>Paniertes Wiener Riesenschnitzel vom Kalb (220 Gramm)</i> <i>Pommes frites / Zitrone / Preiselbeeren</i>	43
<i>Cordon bleu vom Kalb</i> <i>Hinterschinken / Appenzellerkäse / Raclettekäse / Greyerzer</i> <i>Pommes frites / saisonalem Gemüse</i>	44

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 / Federkohl / Speck / Birnen Champignon</i>	<i>25</i>
<i>Original:</i>	<i>Crème fraîche / Zwiebeln / Speck</i>	<i>22</i>
<i>Vegi:</i>	<i>Crème fraîche / Apfel / Rinden / Ziegenkäse Walnüsse</i>	<i>24</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>26</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>Vermicelles mit Kirsch</i>	<i>10</i>
<i>zerbröckelte Meringues / Schlagrahm</i>	
<i>kleine Portion</i>	<i>8</i>
<i>Coupe Nesselrode</i>	<i>12</i>
<i>zerbröckelte Meringues, Vermicelles mit Kirsch</i>	
<i>Vanilleeis / Schlagrahm</i>	
<i>Lauwarmes Schokoladenküchlein</i>	<i>13</i>
<i>mit flüssigem Kern / Vanilleglace</i>	
<i>Unser Klassiker:</i>	
<i>Gerührter Eiskaffee mit "Zuger" Kirschwasser und Schlagsahne</i>	<i>11</i>
<i>kleine Portion</i>	<i>8</i>
<i>Hausgemachte Glace / Sorbet</i>	
<i>Pistazienglace</i>	<i>Pro Kugel: 5</i>
<i>Granatapfelsorbet</i>	<i>4.5</i>
<i>Unsere Glace Auswahl:</i>	
<i>Vanille / Mocca / Schokolade / Erdbeere / Zimt</i>	<i>Pro Kugel: 4</i>
<i>Rahmzuschlag</i>	<i>1.5</i>

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



Muschelsaison



Moules et frites *according to our special recipe*

Large portion CHF 35
Small portion CHF 29

Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST



restaurant * bar
neumühle

Starters

CHF

Colorful leaf salads with French / spruce or honey-ginger dressing
Pumpkin seeds / croutons 10

Mixed salad with French / spruce or honey-ginger dressing
Various vegetables / pumpkin seeds / croutons 13

Nut salad with French dressing 16
Boiled egg / bread croutons / bacon strips

Winter beef fillet carpaccio 26
with balsamic dressing / pine nuts / rocket
Cherry tomatoes / Parmesan shavings

Mussels with vinaigrette 15
Tomatoes / peppers / onions / lemon

Beefsteak Tartar 28 / 34
mild, hot or „hot like hell“ served with toast and butter

Delicious Soup

Hot soup of the day (please ask our service staff) 10

Beetroot ginger coconut soup 12
+ Shrimp in batter +3

Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST



restaurant * bar
n e u m ü h l e

Pasta & Risotto

<i>Spaghetti alla guitar</i>	29
<i>Truffle sauce / fresh black truffles / Grana Padano</i>	
<i>Risotto with Frutti di Mare</i>	29
<i>Prawns / mussels / calamari / cherry tomatoes</i>	
<i>Saffron / Parsley / Champagne foam</i>	
<i>Homemade porcini mushroom ravioli</i>	33
<i>Cream cheese / walnut / truffle sauce / marinated arugula</i>	
<i>Gocchi alla Sorrentina</i>	26
<i>Garlic / Basil / Mozzarella / Grana Padano</i>	

Asian dishes

<i>Panang Curry</i>	42
<i>cubes of beef fillet / baby corn / ginger / fried onions</i>	
<i>Coriander / peanuts / basmati rice</i>	
<i>Mild Red Thai Curry</i>	27
<i>Asian vegetables / basmati rice / coriander / fried onions</i>	
+ Chicken	33
+ shrimp	35
<i>Crispy duck breast (20min cooking time)</i>	34
<i>Massaman curry / Asian vegetabkes / basmati rice</i>	

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



restaurant * bar
neumühle

Our Classics

CHF

<i>Sliced veal fillet “Zurich style”</i>	56
<i>Seasonal vegetables and crispy hash browns</i>	
<i>Roasted Irish beef tenderloin (180g)</i>	55
<i>Parsnip puree / brussels sprouts / baby carrots</i>	
<i>Potato gnocchi / truffle jus</i>	
<i>Fried salmon fillet</i>	34
<i>Saffron foam / kale / chive mashed potatoes</i>	
<i>Lucerne pork fillet in puff pastry</i>	38
<i>Mushroom herb crust / sesame / cream sauce</i>	
<i>Wild broccoli / baby carrots / homemade spaetzle</i>	
<i>Boeuf Stroganoff</i>	43
<i>Irish beef fillet / paprika cream sauce / pepperoni / mushrooms pickles / homemade spaetzle</i>	
<i>Braised lamb shank</i>	36
<i>Madeira sauce / grilled vegetables / potato gnocchi</i>	
<i>Giant „Wiener Schnitzel“ (veal 200 grams)</i>	43
<i>French fries / lemon / cranberries</i>	
<i>Veal Cordon bleu (20min cooking time)</i>	44
<i>Ham / Appenzell cheese / Raclette cheese / Gruyere / French fries / seasonal vegetables</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!*

<i>Season:</i>	<i>Creme fraiche / kale / bacon / pear / mushrooms</i>	<i>25</i>
<i>Original:</i>	<i>Creme fraiche / onions / bacon</i>	<i>22</i>
<i>Vegi:</i>	<i>Creme fraiche / apple / beetroot / goat cheese walnuts</i>	<i>24</i>
<i>Parma:</i>	<i>Tomato sauce / Parma ham / tomatoes Balsamic reduction / rocket</i>	<i>26</i>
<i>Diavolo:</i>	<i>Creme fraiche / peperoncini / spicy salami Mozzarella</i>	<i>26</i>

*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

<i>Vermicelles with cherry</i>		10
<i>Crumbled meringue's / whipped cream</i>		
<i>Small portion</i>		8
<i>Couple Nesselrode</i>		12
<i>crumbled meringues / vermicelles with cherry</i>		
<i>Vanilla ice cream / whipped cream</i>		
<i>Chocolate cakes with a liquid core</i>		13
<i>Vanil ice cream / seasonal fruits</i>		
<i>Our classic:</i>		
<i>Stirred iced coffee with "Zuger" kirsch and whipped cream</i>		11
<i>small portion</i>		8
<i>Homemade ice cream / sorbet</i>		
<i>Pistachio ice cream</i>	<i>per ball:</i>	5
<i>Pomegranate sorbet</i>		4.5
<i>Our ice cream selection:</i>		
<i>Vanilla / mocha / chocolate / strawberry / cinnamon</i>	<i>per ball:</i>	4
<i>Cream surcharge</i>		1.5

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