



restaurant * bar
neumühle



Vorspeisen

| | CHF |
|---|----------|
| Herbstlicher Salat mit Italiendressing <i>Saisonale Blattsalate, Ziegenkäse, Apfel, Granatapfel und Nüssen</i> - <i>Hirsch Rohschinken</i> | 16 +4 |
| Maronen- Apfelcremesuppe - <i>Hirsch Rohschinken</i> | 13 +4 |

Hauptgänge

| | CHF |
|---|-----|
| Rehpfeffer „Neumühle“ <i>Champignons / Speck / glasierten Maronen</i> <i>Apfel- Rotkraut / hausgemachten Spätzli</i> | 34 |
| Gebratenes Hirsch Entrecote (220 g) <i>Kirschjus / Rahmwirz / karamellisierten Walnüssen</i> <i>Baby-Karotten / Süsskartoffel Püree</i> | 38 |
| Zuger Geschnetzeltes vom Reh im «Pfännli» <i>Rahmsauce / Zuger Kirschwasser / Waldpilzen</i> <i>Apfel- Rotkohl / hausgemachten Spätzli</i> | 39 |
| Gebratene Reh Racks (180 g) <i>Preiselbeer- Portweinjus / Blumenkohl Purée</i> <i>Wilder Brokkoli / Cherrytomaten / Kartoffeln Krapfen</i> | 48 |
| Wildschwein Ragout an Portweinsauce <i>Rüebli / Champignons / Apfel-Rotkraut / hausgemachten Spätzli</i> | 32 |
| Vegetarischer „Wilder Teller « <i>Waldpilzrahmsauce / Apfel- Rotkabis / glasierten Maronen</i> <i>Rahmwirz / hausgemachte Spätzli</i> | 26 |

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 / gekochtes Ei / gebratener Speck / Croutons | 16 |
| Beefsteak Tartar - nach Ihrem Wunsch zubereitet: mild, scharf oder „höllisch scharf“ serviert mit Toast und Butter | 28/34 |
| Ziegenkäse im Filoteig Thymian / Honig / Frische Feigen / marinierte Nüsslisalat geröstet Pinienkernen / Feigen Kompott | 21 |

Suppen

| | |
|--|----|
| Warme Tagessuppe (bitte fragen Sie unser Servicepersonal) | 10 |
| Kürbis- Orangen- Kokossuppe gerösteten Kürbiskernen / Kürbiskernöl | 12 |

Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST



restaurant * bar
neumühle

Pasta & Risotto


CHF


Kürbis- Orangen- Risotto mit Kürbiskernöl,
mariniertem Nüsslisalat und gerösteten Kürbiskernen 24

Äpler Penne mit Röstzwiebeln 24
mit Apfel, Kartoffeln, Käserahmsauce und Apfelmus
+ Speckstreifen 27

Hausgemachte Kürbis Ravioli 27/32
Ziegenkäse / Pinienkernen / Thymian / Kürbiskernöl
Rucola / Parmesanspäne

Asiatische Gerichte

Indisches Pouletcurry  32
Pouletschenkelfleisch (ohne Knochen) / Tomaten / Ingwer
Peperoncini / Koriander / Erdnüsse / Basmatireis

Mildes rotes Thaicurry  27
Asiagemüse / Basmatireis / Koriander / Röstzwiebeln
+ Poulet 33
+ Crevetten 34

Knusprige Entenbrust (20min Garzeit)  34
Massamann Curry / Asiagemüse / Basmatireis

Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST



restaurant * bar
neumühle

Klassiker

CHF

| | |
|---|-----------|
| <i>Gebratenes Irisches Rinderfilet (180 g)</i> | <i>56</i> |
| <i>Portweinjus / Sautierte Pfifferlinge / Baby-Karotten Wilder Brokkoli / Süsskartoffel Püree</i> | |
| <i>Boeuf Stroganoff</i> | <i>43</i> |
| <i>Irisches Rinderfilet / Paprikarahmsauce / Peperoni / Champignons Essiggurken / hausgemachten Spätzli</i> | |
| <i>Schweinefilet Medaillons (220 g)</i> | <i>38</i> |
| <i>Pilzrahmsauce / grünes Gemüse / hausgemachten Spätzli</i> | |
| <i>Gebratenes Lachsfilet (200 g)</i> | <i>34</i> |
| <i>Meerrettich Schaum / Randen / Randenrisotto / Shiso-Kresse</i> | |
| <i>Geschmorte Lammhaxe</i> | <i>36</i> |
| <i>Madeirasauce / Grillgemüse / Rosmarin Kartoffeln</i> | |
| <i>Paniertes Wiener Riesenschnitzel vom Kalb (220 Gramm)</i> | <i>43</i> |
| <i>Pommes frites / Zitrone / Preiselbeeren</i> | |
| <i>Cordon bleu vom Kalb (20min Garzeit)</i> | <i>44</i> |
| <i>Hinterschinken / Appenzellerkäse / Raclettekäse / Greyerzer Pommes frites / saisonalem Gemüse</i> | |

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



restaurant * bar
n e u m ü h l e

Flammkuchen

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

| | | |
|------------------|---|-----------|
| <i>Saison:</i> | <i>Creme fraiche / Kürbis / Ziegenkäse / Birnen Haselnuss / Thymian / Honig</i> | <i>25</i> |
| <i>Original:</i> | <i>Creme fraiche / Zwiebeln / Frühlingszwiebeln / Speck</i> | <i>22</i> |
| <i>Vegi:</i> | <i>Creme fraiche / Tomaten / Feigen / Pfifferlinge Rote Zwiebeln / Petersilie</i> | <i>23</i> |
| <i>Parma:</i> | <i>Tomatensauce / Parmaschinken / Tomaten Balsamico Reduktion / Rucola</i> | <i>26</i> |
| <i>Diavolo:</i> | <i>Creme fraiche / 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>Hausgemachte Apfelstrudel</i> | <i>13</i> |
| <i>lauwarmen Vanillesauce / Beeren</i> | |
| <i>Kürbiskern-Honig-Parfait</i> | <i>13</i> |
| <i>Zwetschgenkompott</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 Sorbet</i> | |
| <i>Prosecco-Traubens / Zwetschgen</i> | <i>pro Kugel 4.5</i> |
| <i>Unsere Glace Auswahl:</i> | |
| <i>Vanille / Mocca / Schokolade / Erdbeere</i> | <i>Pro Kugel: 3.8</i> |
| <i>Zitrone</i> | |
| <i>Rahmzuschlag</i> | <i>1.5</i> |

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



restaurant * bar
neumühle



Appetizers

CHF

| | |
|--|----|
| <i>Autumn salad with Italian dressing</i> | 14 |
| <i>Seasonal leaf salads / goat cheese / apple / pomegranate and nuts</i> | |
| <i>-Deer cured ham</i> | +4 |
| <i>Chestnut apple cream soup</i> | 13 |
| <i>- Deer cured ham</i> | +4 |

Main courses

CHF

| | |
|--|----|
| <i>Venison pepper "Neumühle"</i> | 35 |
| <i>Mushrooms / bacon / glazed chestnuts</i> | |
| <i>Apple red cabbage / homemade spaetzle</i> | |
| <i>Roasted deer entrecote (220 g)</i> | 36 |
| <i>Cherry Jus / creamed cabbage / caramelized walnuts</i> | |
| <i>baby carrots / sweet potato puree</i> | |
| <i>Zuger deer sliced in the "Pfännli"</i> | 39 |
| <i>Creamy sauce / Zuger Kirschwasser / forest mushrooms</i> | |
| <i>apple and red cabbage / homemade spaetzle</i> | |
| <i>Roasted deer racks (180 g)</i> | 48 |
| <i>Cranberry port wine jus / cauliflower puree / wild broccoli</i> | |
| <i>cherry tomatoes / potato fritters</i> | |
| <i>Wild boar ragout with port wine sauce</i> | 32 |
| <i>mushrooms / apple and red cabbage / homemade spaetzle</i> | |
| <i>Vegetarian "Wild Plate"</i> | 26 |
| <i>Wild mushroom / Cream sauce / apple red cabbage</i> | |
| <i>glazed chestnut / creamed savoy / homemade spaetzle</i> | |

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



restaurant * bar
n e u m ü h l e

Starters

CHF

| | |
|--|---------|
| <i>Colorful leaf salads with French / spruce or honey-ginger dressing</i> <i>Pumpkin seeds / croutons</i> | 10 |
| <i>Mixed salad with French / spruce or honey-ginger dressing</i> <i>Various vegetables / pumpkin seeds / croutons</i> | 13 |
| <i>Lamb's lettuce Salad with French dressing</i> <i>Boiled egg / bread croutons / bacon strips</i> | 16 |
| <i>Goat cheese in filo pastry</i> <i>Thyme / honey / fresh figs / marinated lamb's lettuce</i> <i>with roasted pine nuts / fig compote</i> | 21 |
| <i>Beefsteak Tartar</i> <i>mild, hot or „hot like hell“ served with toast and butter</i> | 28 / 34 |

Delicious Soups

| | |
|---|----|
| <i>Hot soup of the day (please ask our service staff)</i> | 10 |
| <i>Pumpkin Orange Coconut Soup</i> <i>Pumpkin Seeds / Pumpkin Seed Oil</i> | 12 |

Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST



restaurant * bar
neumühle

Pasta & Risotto

CHF

Pumpkin-orange risotto

24

Pumpkin seed oil / marinated lamb's lettuce / roasted pumpkin seeds

“Äpler Penne”

24

Fried onions / potatoes / mountain cheese / applesauce

+ with fried bacon

27

Homemade Pumpkin Ravioli

27/32

Goat cheese / pine nuts / thyme / pumpkin seed oil rocket / parmesan shavings

Asian dishes

Indian chicken curry



32

Chicken thighs (boneless) / tomatoes / ginger / pepperoncini coriander / peanuts / basmati rice

Mild Red Thai Curry



27

Asian vegetables / basmati rice / coriander / fried onions

+ Chicken

33

+ Shrimp

34

Crispy Duck breast (20 min cooking time)



34

Massaman curry / Asian vegetables / basmati rice

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



restaurant * bar
neumühle

Our Classics

CHF

| | |
|--|-----------|
| <i>Roasted Irish beef fillet (180 g)</i> | <i>56</i> |
| <i>Port Jus / sauteed Chanterelles / Baby Carrots Wild Broccoli / sweet Potato Mash</i> | |
| <i>Boeuf Stroganoff</i> | <i>43</i> |
| <i>Irish beef fillet / paprika cream sauce / pepperoni mushrooms / pickles / homemade spaetzle</i> | |
| <i>Pork tenderloin medallions (220 g)</i> | <i>38</i> |
| <i>Creamy mushroom sauce / homemade spaetzli / green vegetables</i> | |
| <i>Roasted salmon fillet (200 g)</i> | <i>34</i> |
| <i>Horseradish foam / beetroot / beetroot risotto / shiso cress</i> | |
| <i>Braised lamb shank</i> | <i>36</i> |
| <i>Madeira sauce / grilled vegetables / rosemary potatoes</i> | |
| <i>Giant Veal „Wiener Schnitzel“ (220 gram)</i> | <i>43</i> |
| <i>French fries / lemon / cranberries</i> | |
| <i>Veal Cordon bleu (20 min cooking time)</i> | <i>44</i> |
| <i>Ham / Appenzell cheese / Raclette cheese / Gruyere/ French fries / seasonal vegetables</i> | |

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



restaurant * bar
neumühle

Flammkuchen

CHF

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

| | | |
|------------------|---|-----------|
| <i>Season:</i> | <i>Creme fraiche / pumpkin / goat cheese / pears Hazelnut / Thyme / Honey</i> | <i>25</i> |
| <i>Original:</i> | <i>Creme fraiche / onions / bacon</i> | <i>22</i> |
| <i>Vegi:</i> | <i>Creme fraiche / Tomatoes / figs / chanterelles Red onions / parsley</i> | <i>23</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
n e u m ü h l e

Desserts

CHF

We serve a selection of desserts as flying dessert pc. CHF 4

| | | |
|--|------------------|------|
| <i>Vermicelles with Zuger Kirsch</i> | | 8/10 |
| <i>Crumbled meringue's / whipped cream</i> | | |
| <i>Couple Nesselrode</i> | | 12 |
| <i>crumbled meringues / vermicelles with Zuger Kirsch</i> | | |
| <i>Vanilla ice cream / whipped cream</i> | | |
| <i>Homemade apple strudel</i> | | 13 |
| <i>lukewarm vanilla sauce / berries</i> | | |
| <i>Pumpkin seed - honey parfait</i> | | 13 |
| <i>plum lukewarm plum compote</i> | | |
| <i>Our classic:</i> | | |
| <i>Stirred iced coffee with "Zuger" kirsch and whipped cream</i> | | 11 |
| <i>small portion</i> | | 8 |
| <i>Homemade sorbet</i> | | |
| <i>Prosecco grapes / plums</i> | <i>per ball:</i> | 4.5 |
| <i>Our ice cream selection:</i> | | |
| <i>Vanilla / mocha / chocolate / strawberry</i> | <i>per ball:</i> | 3.8 |
| <i>Lemon</i> | | |
| <i>+Whipped Cream</i> | | 1.5 |

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