



restaurant • bar  
n e u m ü h l e



## Wilde Zeiten

CHF

**Herbstlicher Salat** mit Feigen-Senf Dressing 21

Nüsslisalat / Kürbis / Trauben / Birnen / Granatapfel / Nüsse  
Hirschtrochenfleisch

**Carpaccio vom Rind** 23

Rinderfilet (IRL) / Chili-Öl / Dill-Vinaigrette / Pfifferlinge  
Grana Padanospäne

**Gegrillte Birnen mit Ziegenkäse-Mousse** 17

Zwetschgen-Chutney / Honig / Thymian / geröstete Walnüsse

## Hauptgänge



CHF

**Rehpfeffer „Neumühle“** 36

Champignons / Speck / glasierte Maronen / geröstete Croutons  
Apfel- Rotkraut / hausgemachte Spätzli

**Gebratenes Hirsch Entrecote (200 g)** 44

Kirschjus / Rahmwirz / karamellisierte Walnüsse  
Rosenkohl / Maroni / Süsskartoffel Püree

**Zuger Geschnetzeltes vom Reh im «Pfännli»** 40

Rahmsauce / Zuger Kirschwasser / Waldpilze  
Apfel- Rotkraut / glasierte Maronen / hausgemachte Spätzli

**Vegetarischer „Wild Teller «** 29

Waldpilzrahmsauce / Apfel- Rotkraut / glasierte Maronen  
Rahmwirz / Kürbisgemüse / Rosenkohl / hausgemachte Spätzli

Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien  
Preis inkl. MWST



restaurant \* bar  
n e u m ü h l e

## Vorspeisen

CHF

<b>Bunte Blattsalate</b> mit French / oder Italiendressing Samen / Croutons	11
<b>Gemischter Salat</b> mit French / oder Italiendressing verschiedene Gemüse / Samen / Croutons	14
<b>Nüsslisalat</b> Frenchdressing / gekochtes Ei / gebratener Speck / Croutons	17
<b>Beefsteak Tartar</b> - nach Ihrem Wunsch zubereitet: mild, scharf oder „höllisch scharf“ serviert mit Toast und Butter	28/34
<b>Hausgemachte Ravioli</b> Frischkäse -Kürbisfüllung / Salbei-Butter / marinierter Nüsslisalat Kürbiskerne / Kürbiskernöl / Grana Padano	17

## Suppen

<b>Maronen- Apfelcremesuppe</b> - mit karamellisierten Maronen als Einlage	12
<b>Kürbis-Orangen-Kokossuppe</b> - geröstete Kürbiskerne / Kürbiskernöl	13

Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien  
Preis inkl. MWST



restaurant \* bar  
n e u m ü h l e

## *Risotto & Pasta & Asia*

CHF

<i>Acquerello Trüffel Risotto</i>	28
<i>Waldpilze / Cherrytomaten-Confit / marinierter Rucola Trüffelpaste / Grana Padano-Späne</i>	
<i>Hausgemachte Ravioli</i>	36
<i>Frischkäse -Kürbisfüllung / Salbei-Butter / marinierter Nüsslisalat / Kürbiskerne / Kürbiskernöl / Grana Padano</i>	
<i>Tagliatelle ai finferli</i>	27
<i>Tagliatelle / Pfifferling-Estragon-Rahmsauce / Grana Padano Cherrytomaten-Confit</i>	
<i>+ Rinderfiletwürfeln (120 g)</i>	43
<i>Mildes rotes Thaicurry</i>	27
<i>Asiagemüse / Basmatireis / Koriander / Röstzwiebeln</i>	
<i>+ Poulet</i>	33
<i>+ Crevetten</i>	34
<i>Linsen Curry (Vegan)</i>	32
<i>Auberginen Curry / Linsen Curry / Kokos-Spinat / Koriander Cashewnuss / Granatapfel / Basmatireis / Pappadam</i>	

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



restaurant • bar  
n e u m ü h l e

## *Klassiker*

CHF

*Gebratenes Rinderfilet (IRL) 200g* 58  
*Portweinjus / gedünstete Kefen / Baby-Rüebli / Pfifferlinge*  
*Süsskartoffelpüree*

*Boeuf Stroganoff* 44  
*Rinderfiletwürfel (IRL) / Essiggurken / Peperoni / Champignons*  
*hausgemachte Spätzli*

*Sautierte Zanderfilet (EE)* 34  
*Meerrettich-Espuma / Randengemüse / Süsskartoffelpüree*

*Gebackener Hokkaido Kürbis gefüllt* 34  
*Gebratene Crevetten / Frischkäse-Tomaten Sauce / Peperoncini*  
*frische Petersilie / Grana Padano / Basmatireis*

*Paniertes Wiener Riesenschnitzel vom Kalb (200 Gramm)* 46  
*Pommes frites / Zitrone / Preiselbeeren*

*Cordon bleu vom Kalb (20min Garzeit)* 47  
*Hinterschinken / Appenzellerkäse / Raclettekäse / Greyerzer*  
*Pommes frites / saisonales Gemüse*

*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 / Pfifferlinge / Birnen / Feigen / Rucola</i>	<i>24</i>
<i>Original:</i>	<i>Creme fraiche / Zwiebeln / Frühlingszwiebeln / Speck</i>	<i>22</i>
<i>Vegi:</i>	<i>Creme fraiche / Kürbis / Ziegenkäse / Honig Kürbiskernöl / Nüsslisalat</i>	<i>24</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>22</i>

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



restaurant \* bar  
neumühle

## *Desserts*

CHF

<i>Vermicelles mit Kirsch</i>		10
<i>zerbröckelte Meringues / Schlagrahm</i>		
<i>kleine Portion</i>		8
<i>Maroni Becher</i>		12
<i>Maroni / Sauermilch / Dinkelgebäck / Zwetschgenkompott / Vermicelles</i>		
<i>Schokoküchlein mit flüssigem Kern</i>		13
<i>Hausgemachter Sauerrahmglace / Früchte der Saison</i>		
<i>Quarkmousse mit karamellisierten Kürbiskern-Croquant</i>		12
<i>und Orangenlikör</i>		
<i>Unser Klassiker:</i>		
<i>Gerührter Eiskaffee mit "Zuger" Kirschwasser und Schlagsahne</i>		11
<i>kleine Portion</i>		8
<i>Hausgemachte Sorbet &amp; Glace</i>		
<i>Zwetschgensorbet / Sauerrahmglace</i>	<i>pro Kugel</i>	5
<i>Unsere Glace Auswahl:</i>		
<i>Vanille / Mocca / Schokolade / Erdbeere</i>	<i>Pro Kugel:</i>	4
<i>Zitrone / Stracciatella</i>		
<i>Rahmzuschlag</i>		1.5

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