



restaurant * bar
neumühle

Sommerkarte

CHF

Club Sandwich

33

*Gebratene Pouletbrust / knusprige Speck / Cocktailsauce / Blattsalat
Tomaten / Gurken / Spiegelei / Pommes frites*

Vegetarisches Club Sandwich

30

*Avocado / Mango / karamellisierte Zwiebeln / Cocktailsauce / Blattsalat
Tomaten / Gurken / Spiegelei / Pommes frites*

Steak & Frites

47

*Schweizer Rinds Entrecôte (200g) / Kräuterbutter / Salatbouquet
Pommes frites*

Wurst-Käse-Salat

20

*Cervelat / Emmentaler / Essiggurken / rote Zwiebeln
- mit Pommes oder Salatgarnitur*

25

Poke bowl

31

*Ponzu Sauce / Lachswürfeln (NO) / Rüeblì / Gurken / Cherrytomaten
Wakame / Avocado / Mango / Basmatireis / Sesam*

Fitness Salatteller

26

Blattsalate / Rohkost / Früchte

- - gegrillten Pouletwürfel (CH) 33
- - frittierten Zanderknusperli (CH) 34
- - Schweins Schnitzel „Wiener Art“ (CH) 34
- - Gemüse Frühlingsrollen (Vegan) 33

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



restaurant * bar
neumühle

Vorspeisen

	CHF
Bunte Blattsalate mit French- oder Italiendressing Samen / Croutons	11
Gemischter Salat mit French- oder Italiendressing verschiedene Gemüse / Samen / Croutons	14
Wurst-Käse-Salat Cervelat / Emmentaler / Essiggurken / rote Zwiebeln	15
Hausgemachte Burrata Ravioli Burrata-Mascarpone Füllung / Cherrytomaten / mariniertes Rucola Balsamico-Reduktion / frischer Basilikum	17
Beefsteak Tartar - nach Ihrem Wunschezubereitet: mild, scharf oder „höllisch scharf“ serviert mit Toast und Butter	28

Suppe

Warme Tagessuppe (bitte fragen Sie unser Servicepersonal)	10
Tomaten-Erdbeer-Gazpacho Erdbeeren / Gurken / Basilikum	12

Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST



restaurant * bar
neumühle

Pasta & Risotto & Vegan CHF

Hausgemachte Burrata Ravioli 32
*Burrata-Mascarpone Füllung / Cherrytomaten / marinierter Rucola
Balsamico Reduktion / frischer Basilikum*

Spaghetti ai gamberi (pikant) 33
*Butter-Cognac-Sauce / Cherrytomaten / Knoblauch / Petersilie
Schnittlauch / Peperoncini / Limette*

Heidelbeer-Risotto (Acquerello) 28
Jungsalat / frische Kräuterseitlinge / Cherrytomaten-Confit

Linsen Curry (Vegan) 32
*Auberginen Curry / Kokos-Spinat / Koriander / Cashewnuss
Granatapfel / Basmatireis*

+ Protein:

- *Gebratene Pouletwürfeln* 7
- *Gebratene Crevetten* 8

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



restaurant * bar
neumühle

Hauptgänge

CHF

Beefsteak Tartar – nach Ihrem Wunsch zubereitet: 34
mild, scharf oder „höllisch scharf“
serviert mit Toast und Butter

Sautierte Wolfsbarschfilets (GR) 32
Mango Beurre Blanc / Cherrytomaten-Kefengemüse
Heidelbeer-Risotto (Acquerello)

Gebratenes Lachsfilet (NO) 34
Teriyakisauce / Brokkoli / Frühlingszwiebeln
Basmatireis / Sesam

Tagliata di manzo 47
Irishes Rindsentrecôte (CH) 200g / mariniertes Rucola / Cherrytomaten
Balsamico Reduktion / Parmesan Späne / Pommes frites

Wiener Riesenschnitzel vom Kalb (200 Gramm, CH) 46
Zitrone / Preiselbeeren / Pommes frites

Cordon bleu vom Kalb (Dauer 20min, CH) 47
Hinterschinken / Appenzellerkäse / Raclettekäse / Gruyèrekäse
Pommes frites, saisonales Gemüse

Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST



restaurant * bar
neumühle

Ihre Wahl

Flammkuchen oder Pinsa

*auf dem Holzbrett serviert,
frisch aus dem Ofen!*

<i>Saison:</i>	<i>Crème fraîche / Rucola / Basilikum Pesto Cherrytomaten / Buffalo Mozzarella / Pinienkernen</i>	<i>22</i>
<i>Original:</i>	<i>Crème fraîche / Zwiebeln / Speck</i>	<i>23</i>
<i>Vegi:</i>	<i>Tomatensauce / mediterranes Gemüse / Mozzarella</i>	<i>23</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>



restaurant * bar
neumühle

Desserts

CHF

Lauwarmes Schokoküchlein 13
mit Eis am Stil

Verrine Mojito (mit oder ohne Alkohol) 13
Zitronen Mousse / Minze Gelee

Coupe Romanoff 13
Vanilleglace / Erdbeeren / Schlagrahm

Banana Split 14
Warme Schokolade Sauce / zwei Kugel Vanilleglace / Schlagrahm

Unser Klassiker:
Gerührter Eiskaffee mit "Zuger" Kirschwasser und Schlagsahne 11
kleine Portion 8

Hausgemachte Glace / Sorbet
Sauerrahmsorbet *Pro Kugel:* 5

Unsere Glace / Sorbet Auswahl:
Vanille / Mocca / Schokolade / Erdbeere *Pro Kugel:* 4
Stracciatella / Zitronen Sorbet
Rahmzuschlag 1,5

Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST