

Brasserie N

Rahmkäse überbacken mit Honig & Nüssen

*Baumnuss / Haselnuss / Pistazien
marinierter, junger Salat
16*

Zwiebelsuppe

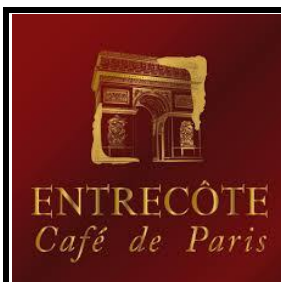
*Gruyère-Brot
13*

Ofen Lachsfilet (NO)

*Kräuterkruste / Cherrytomaten-Confit
Zitronennudeln
32*

Boeuf Bourguignon

*Rindsragout (CH) / geräucherte Speck (CH) / Rüebl
Champignons / Silberzwiebeln / Kartoffelstock
34*



« *Café de Paris* »

*200g vom Schweizer Rindsentrecôte
Pommes Frites
48*

Profiteroles im Glas

*Vanillacreme & Schokoladensauce
12*



restaurant * bar
neumühle

Vorspeisen

CHF

Bunte Blattsalate mit French oder Italien 11
Samen / Croutons

Gemischter Salat mit French oder Italien 14
verschiedene Gemüse / Samen / Croutons

Randen-Carpaccio 18
Mozzarella-Gemüse Tatar / Rucola Salat / Honig-Vinaigrette
geröstete Baumnuss

Hausgemachte Ravioli (3Stk) 18
gefüllt mit Trüffel-Käse / gebräunte Butter / mariniertes Rucola
Trüffelöl / geröstete Baumnüsse / Grana Padano

Beefsteak Tatar - nach Ihrem Wunsch zubereitet: 28/35
mild, scharf oder „höllisch scharf“
serviert mit Toast und Butter

Warme Tagessuppe (bitte fragen Sie unser Servicepersonal) 10

Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST



restaurant * bar
n e u m ü h l e

*P*asta & *A*siatische Gerichte *CHF*

Crispy Chicken 31

Pouletbrust (CH) / Asiagemüse / Basmatireis / Koriander / Röstzwiebeln

Hausgemachte Ravioli 36

*Gefüllt mit Trüffel-Käse / gebräunte Butter / mariniertes Rucola
geröstete Baumnüsse / Grana Padano*

Lachs al Limone 34

*Lachswürfeln (NO) / Pappardelle / Cherrytomaten / Blattspinat
Schnittlauch*

Gemüse Capuns 29

*Mangold / Mais / Sellerie / Rüebli / Zucchetti / Rahmsauce
Käse überbacken / Cherrytomaten-Confit*

Linsen Curry (vegan) 32

*Auberginen Curry / Linsen Curry / Kokos-Spinat / Koriander
Cashewnuss / Granatapfel / Basmatireis*

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



restaurant * bar
neumühle

Hauptgänge

CHF

Entrecôte Double (IRL) 400g (für 2 Personen) p.P.: 46
Kräuterbutter / Pommes frites / saisonales Gemüse

Melanzane al Forno 28
Tomaten-Basilikum Sauce / Auberginen / Gruyère / Mozzarella
Cherrytomaten-Confit

Kalbsfilet Geschnetzeltes (140g, CH) 52
Kräuterseitlinge-Rahmsauce / saisonales Gemüse / Butter-Pappardelle

Paniertes Wiener Riesenschnitzel vom Kalb (220 Gramm) 46
Pommes frites / Zitrone / Preiselbeeren

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

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 / Raclettekäse / Birnen / Rucola Baumnuss</i>	<i>24</i>
<i>Original:</i>	<i>Crème fraîche / Zwiebeln / Frühlingszwiebeln / Speck</i>	<i>22</i>
<i>Vegi:</i>	<i>Crème fraîche / Blattspinat / Cherrytomaten rote Zwiebeln / Champignons</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>24</i>



restaurant * bar
neumühle

Desserts

CHF

Schwarzwälder Tiramisu

13

Kirschen / Schokoladencake / Schokoladenflocken

Lauwarmes Schokoküchlein

13

Sauerrahmglace

Profiteroles im Glas

12

Gefüllt mit Vanillecreme, lauwarmer Schokoladensauce

Unser Klassiker:

Gerührter Eiskaffee mit "Zuger" Kirschwasser und Schlagsahne

11

kleine Portion

8

Hausgemachte Glace / Sorbet

Sauerrahmglace / Zitronensorbet

Pro Kugel:

5

Unsere Glace Auswahl:

Vanille / Mocca / Schokolade / Erdbeere / Stracciatella *Pro Kugel:*

4

Rahmzuschlag

1,5

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

Brasserie N

Cream cheese gratinated with honey & nuts

*walnut / hazelnut / pistachios
marinated young salad*

16

Onion soup

Gruyere bread

13

Oven salmon fillet (NO)

*Herb crust / cherry tomato confit
Lemon noodles*

32

Boeuf Bourguignon

*Beef ragout (CH) / smoked bacon (CH) / carrots
Mushrooms / pearl onions / mashed potatoes*

34



« *Café de Paris* »

*200g of Swiss beef entrecôte
French fries*

48

Profiteroles in a jar

Vanilla cream & chocolate sauce

12



restaurant * bar
n e u m ü h l e

Starters

CHF

Colourful leaf salads with French or Italian 11

Seeds / Croutons

Mixed salad with French or Italian 14

Various vegetables / seeds / croutons

Beetroot carpaccio 18

Mozzarella vegetable tartare / rocket salad / honey vinaigrette

Roasted walnut

Homemade ravioli (3 pcs) 18

filled with truffle cheese / browned butter / marinated rocket

truffle oil / roasted walnuts / Grana Padano

Beefsteak tartare - prepared to your liking: 28/35

mild, spicy or 'hot as hell'

served with toast and butter

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



restaurant * bar
neumühle

Pasta & Asian dishes *CHF*

Crispy chicken 31

*Chicken breast (CH) / Asian vegetables / basmati rice
coriander / fried onions*

Homemade ravioli 36

*Filled with truffle cheese / browned butter / marinated rocket salad
roasted walnuts / Grana Padano cheese*

Salmon al limone 34

*Salmon cubes (NO) / pappardelle / cherry tomatoes / spinach leaves
chives*

Vegetable capuns 29

*Swiss chard / sweetcorn / celeriac / carrots / courgette / cream sauce
Cheese au gratin / cherry tomato confit*

Lentil curry (vegan) 32

*Aubergine curry / lentil curry / coconut spinach / coriander
Cashew nut / pomegranate / basmati rice*



restaurant * bar
neumühle

Main Courses

CHF

Entrecôte Double (IRL) 400g

84

Herb butter / French fries

Melanzane al Forno

28

Tomato and basil sauce / aubergines / Gruyère / mozzarella

Cherry tomato confit

Sliced veal fillet (CH)

49

Creamy herb mushroom sauce / seasonal vegetables / butter pappardelle

Breaded Viennese veal escalope (220 g)

47

French fries / lemon / cranberries

Cordon bleu of veal (20min)

47

Ham / Appenzeller cheese / raclette cheese / Gruyère

French fries / seasonal vegetables



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 / raclette cheese / pears / rocket Tree nut</i>	<i>24</i>
<i>Original:</i>	<i>Creme fraiche / onions / spring onions / bacon</i>	<i>22</i>
<i>Vegi:</i>	<i>Creme fraiche / spinach leaves / cherry tomatoes Red onions / mushrooms</i>	<i>22</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>24</i>

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



restaurant * bar
neumühle

Desserts

CHF

Black Forest tiramisu

13

Cherries / chocolate cake / chocolate flakes

Lukewarm chocolate cake

13

Sour cream ice cream

Profiteroles in a glass

12

Chocolate sauce

Our classic:

Stirred iced coffee with "Zuger" kirsch and whipped cream

11

small portion

8

Homemade ice cream / sorbet

Sour cream ice cream / lemon sorbet Per scoop:

5

Our ice cream selection:

Vanilla / Mocha / Chocolate / Strawberry / Stracciatella Per scoop:

4

Cream supplement

1.5

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