



restaurant \* bar  
neumühle



## Vorspeisen

*Herbstlicher Salat mit Italiendressing*

*Nüsslisalat / gebratener Speck / Pfifferlinge / Birnen  
Granatapfel und Feige*

CHF

18

*Reh Carpaccio*

*Marinierter Rucola / Parmesanspäne / Granatapfel / Honig  
Feigen-Balsamico Reduktion / geröstete Pinienkernen*

25

*Ziegenkäse-Creme-brülle*

*Zwiebeln Chutney / Jungsalat / Birnen / Feigen  
geröstete Pinienkernen*

17

## Hauptgänge



*Rehpfeffer „Neumühle“*

*Champignons / Speck / glasierten Maronen, Croutons  
Apfel- Rotkraut / hausgemachter Spätzli*

CHF

36

*Gebratenes Hirsch Entrecote (220 g)*

*Kirschjus / Rahmwirz / karamellisierte Walnüsse  
Baby-Karotten / Süsskartoffel Püree*

44

*Zuger Geschnetzeltes vom Reh im «Pfännli»*

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

40

*Vegetarischer „Wild Teller «*

*Waldpilzrahmsauce / Apfel- Rotkraut / glasierten Maronen  
Rahmwirz / Kürbisgemüse / Rosenkohl / hausgemachte Spätzli*

29

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



restaurant \* bar  
neumühle

## 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	16
<b>Beefsteak Tartar</b> - nach Ihrem Wunsch zubereitet: mild, scharf oder „höllisch scharf“ serviert mit Toast und Butter	28/34
<b>Hausgemachte Ravioli</b> Kürbisfüllung / Salbei-Butter / mariniertes Nüsslisalat / Kürbiskerne Kürbiskernöl / Grana Padano	28

## Suppen

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

Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien  
Preis inkl. MWST



restaurant \* bar  
neumühle

## *Risotto & Pasta & Asiatische Gerichte* CHF

<i>Acquerello Trüffel Risotto</i>	27
<i>Waldpilze / geschmolzene Cherrytomaten / mariniertes Rucola Trüffelpaste / Grana Padano-Späne</i>	
<i>Hausgemachter Ravioli</i>	36
<i>Kürbisfüllung / Salbei-Butter / mariniertes Nüsslisalat / Kürbiskerne Kürbiskernöl / Grana Padano</i>	
<i>Pappardelle</i>	27
<i>Estragonrahmsauce / Pfifferlinge / Grana Padano / Cherrytomaten-Confit + Rinderfiletwürfeln (120 g)</i>	
	43
<i>Mildes rotes Thaicurry</i>	27
<i>Asiagemüse / Basmatireis / Koriander / Röstzwiebeln</i>	
	+ Poulet 33
	+ Crevetten 34
<i>Linsen Curry (Vegan)</i>	32
<i>Auberginen Curry / Linsen Curry / Kokos-Spinat / Koriander Cashewnuss / Granatapfel / Basmatireis / Pappadam</i>	



restaurant \* bar  
neumühle

## *Klassiker*

CHF

<b><i>Rinderfilet Medaillons (IRL) 200g</i></b>	<i>58</i>
<i>Waldbeerenjus / Rahmwirz / gebratene Waldpilze Süsskartoffelpüree</i>	
<b><i>Boeuf Stroganoff</i></b>	<i>44</i>
<i>Rinderfiletwürfel (IRL) / Essiggurken / Peperoni / Champignons Hausgemachte Spätzli</i>	
<b><i>Sautierte Lachsfilet (NO) 180g</i></b>	<i>34</i>
<i>Apfelrahmsauce / Kokosmilch-Spinat / Tomaten-Confit Granatapfel / Basmatireis / Shiso Kresse</i>	
<b><i>Cordon bleu vom Kalb (20min Garzeit)</i></b>	
<i>Hinterschinken / Appenzellerkäse / Raclettekäse / Greyerzer Pommes frites / saisonales Gemüse</i>	<i>46</i>
<b><i>Paniertes Wiener Riesenschnitzel vom Kalb (200 Gramm)</i></b>	<i>45</i>
<i>Pommes frites / Zitrone / Preiselbeeren</i>	

*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>Creme fraiche / Pfifferlinge / Birnen / Feigen / Rucola</i>	<i>26</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>26</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>Coupe Nesselrode</i>		12
<i>zerbröckelte Meringues / Vermicelles mit Kirsch</i>		
<i>Vanilleeis / Schlagrahm</i>		
<i>Schokoküchlein mit flüssigem Kern</i>		13
<i>Hausgemachter Sauerrahmglace / Früchten der Saison</i>		
<i>Hausgemachter Apfelstrudel</i>		13
<i>Schlagrahm / Vanilleglace</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>	4.5
<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*



restaurant \* bar  
neumühle



## Appetizers

- |   | CHF |
|---|-----|
| <b>Autumnal salad with Italian dressing</b><br><i>Seasonal lettuce, goat cheese, apple, pomegranate and nuts</i>                  | 18  |
| <b>Deer carpaccio</b><br><i>Marinated rocket / parmesan / pomegranate / honey<br/>Fig-balsamic reduction / roasted pine nuts</i>  | 25  |
| <b>Goat cheese cream brulee</b><br><i>Onion chutney / baby lettuce / pear / figs<br/>roasted pine nuts / fig mustard dressing</i> | 17  |

## Main courses

- |   | CHF |
|---|-----|
| <b>Venison pepper "Neumühle"</b><br><i>Mushrooms / bacon / glazed chestnuts<br/>Apple red cabbage / homemade spaetzle</i>   | 36  |
| <b>Roasted deer entrecote (220 g)</b><br><i>Wild Cherry Jus / creamed cabbage / caramelized walnuts<br/>baby carrots / smashed sweetpotato</i>  | 44  |
| <b>Zuger deer sliced in the "Pfännli"</b><br><i>Creamy sauce / Zuger Kirschwasser / forest mushrooms<br/>red cabbage with apples / homemade spaetzle</i>                              | 40  |
| <b>Vegetarian "Wild Plate"</b><br><i>Forest mushroom sauce / Cream sauce / apple red cabbage<br/>Brussels sprouts / glazed chestnut / creamed savoy cabbage<br/>homemade spaetzle</i> | 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* 11  
*Pumpkin seeds / croutons*

*Mixed salad with French / spruce or honey-ginger dressing* 14  
*Various vegetables / pumpkin seeds / croutons*

*Lamb's lettuce Salad with French dressing* 16  
*Boiled egg / bread croutons / bacon strips*

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

*Homemade Ravioli* 28  
*Pumpkin filling / sage butter / marinated lamb's lettuce / pumpkin seeds*  
*Pumpkin seed oil / Grana Padano*

## *Delicious Soups*

*Chestnut apple soup* 12  
*- with caramelized chestnuts*

*Pumpkin-orange-coconut soup* 13  
*Roasted pumpkin seeds / pumpkin seed oil*

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





restaurant \* bar  
neumühle

## *Pasta & Risotto & Asian dishes* CHF

***Acquerello Truffle Risotto*** 27  
*Wild mushrooms / melted cherry tomatoes / marinated rocket  
Truffle paste / Grana Padano shavings*

***Homemade ravioli*** 36  
*Pumpkin filling / sage butter / marinated lamb's lettuce  
pumpkin seeds / Pumpkin seed oil / Grana Padano*

***Pappardelle*** 27  
*Tarragon cream sauce / chanterelles / Grana Padano / cherry tomato confit  
+ Beef fillet cubes (120 g)* 43

***Mild red Thai curry*** 27  
*Asian vegetables / basmati rice / coriander / fried onions*  
+ Chicken 33  
+ Shrimp 34

***Lentil Curry (Vegan)*** 32  
*Eggplant Curry / Lentil Curry / Coconut Spinach / Coriander  
Cashew nut / Pomegranate / Basmati rice / Pappadam*

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



restaurant \* bar  
neumühle

## *Our Classics*

*CHF*

<b><i>Beef fillet medallions (IRL) 200g</i></b>	<i>58</i>
<i>Wild berry jus / creamed cabbage / fried wild mushrooms Sweet potato puree</i>	
<b><i>Beef Stroganoff</i></b>	<i>44</i>
<i>Beef fillet cubes (IRL) / pickles / pepperoni / mushrooms Homemade spaetzli</i>	
<b><i>Sautéed salmon fillet (NO) 180g</i></b>	<i>34</i>
<i>Apple cream sauce / coconut milk spinach / tomato confit Pomegranate / Basmati rice / Shiso cress</i>	
<b><i>Cordon bleu from veal (20min cooking time)</i></b>	<i>46</i>
<i>Ham / Appenzeller cheese / Raclette cheese / Gruyère French fries / seasonal vegetables</i>	
<b><i>Original Wiener Riesenschnitzel of veal (200 grams)</i></b>	<i>45</i>
<i>French fries / lemon / cranberries</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 / chanterelles / pears / figs / rocket</i>	<i>26</i>
<i>Original:</i>	<i>Creme fraiche / onions / bacon</i>	<i>22</i>
<i>Vegi:</i>	<i>Creme fraiche / pumpkin / goat cheese / honey Rocket / pumpkin seed oil</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*

*Vermicelles with "Kirsch"* 10  
*crumbled meringues / whipped cream*  
*small portion* 8

*Coupe Nesselrode* 12  
*crumbled meringues / vermicelles with kirsch*  
*Vanilla ice cream / whipped cream*

*Chocolate cakes with a liquid center* 13  
*Homemade sour cream ice cream / seasonal fruits*

*Homemade apple strudel* 13  
*Whipped cream / vanilla ice cream*

*Our classic:*  
*Stirred iced coffee with "Zuger" kirsch and whipped cream* 11  
*small portion* 8

*Homemade sorbet & ice cream*  
*Plump sorbet / sour cream ice cream* per scoop 4.5

*Our ice cream selection:*  
*Vanilla / Mocha / Chocolate / Strawberry* Per scoop: 4  
*Lemon / stracciatella*  
*cream supplement* 1.5

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