



ÄSSÄ TRINKÄ GNIESSÄ

Es freut uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Wir verwöhnen Sie mit unseren kreativen Produkten, die wir aus regionalen und qualitativ hochwertigen Rohstoffen herstellen.

Getränke

Fläschli

Vivi Soda Zitronen Ingwer	33cl	Fr. 4.60
Vivi Cola zero	33cl	Fr. 4.60
Vivi Cola	33cl	Fr. 4.60
Schweppes tonic & lemon	18cl	Fr. 4.60
Schlossgold klein	33cl	Fr. 4.60

Offenausschank

Vivi Cola, Rivella, Schorle	2dl	Fr. 3.40
Mineral mit/ohne Gas	3dl	Fr. 4.10
	5dl	Fr. 5.50

Neuhaus- Eistee	3dl	Fr. 4.90
-----------------	-----	----------

Orangejus frisch gepresst	1dl	Fr. 3.50
	2dl	Fr. 6.00

Bier

Hopfenperle	33cl	Fr. 4.60
Feldschlösschen Lager	50cl	Fr. 5.70

Apéro

Neuhaus- Apéro erfrischender Prosecco mit Kakaofruchtsaft	10cl	Fr. 8.50
Weisser Martini 15% Vol.	40cl	Fr. 6.50
Cynar 16.5% Vol.	40cl.	Fr. 6.50
Campari Bitter 15% Vol.	40cl.	Fr. 6.50

Rotwein

Dôle du Valais	20cl.	Fr. 7.00
Fleurie Cru du Beaujolais	50cl.	Fr. 21.00

Weisswein

Fèchy	20cl.	Fr. 6.50
Saint Saphorin	50cl.	Fr. 21.50

Für unsere Dienstleistung, berechnen wir für ein Glas Neuhaus- Wasser à

2dl	Fr. 2.00
5dl	Fr. 3.00

Warme Getränke

Espresso	Fr. 4.20
Doppelter Espresso	Fr. 6.40
Espresso Macchiato (Milchschaum)	Fr. 4.70
Café creme	Fr. 4.20
Latte Macchiato	Fr. 5.20
Milchkaffee	Fr. 4.20
Cappuccino	Fr. 4.80
Café Melange	Fr. 5.20
Café Hag	Fr. 4.20

Hausschokolade wird mit Maracaibo Grand Cru Schokolade zubereitet und Rahm serviert	Fr. 5.20
Ovomaltine warm oder kalt	Fr. 4.20
Chocolat warm oder kalt	Fr. 4.20

Spezial Café:	
Café Luz (Zwetschgen)	Fr. 6.00
Café spezial (Carajillo) mit Brandy	Fr. 5.80
Espresso Coretto (Schuss Grappa)	Fr. 5.80

Wir servieren Ihnen wunderbare Teesorten von Läng Gass Tee

Menthe du Maroc, Verveine, Earl grey, Long Jiing (Grüntee), Mélange rouge, Berner Rose	
Pro Tasse	Fr. 4.40

Neuhaus- Wasser

Ein kleines Glas Neuhaus- Wasser servieren wir Ihnen auf Wunsch zu jedem Kaffeegetränk.

Speisen

Tagesmenü mit Suppe und Salat (Di.-Fr.)
Fr. 18.30

Hausgemachtes Schweinsschnitzel mit Bärner- Frites
und Gemüse
Fr. 22.00

Pouletbrust mit Kräuterbutter und Gemüse
Fr.22.50

Bauernbratwurst mit Bärner Frites und Zwiebelsauce
Fr. 19.50

1 Pastetli Fr. 8.50
mit Salat oder Bärner-Frites Fr. 14.00

Feines Gemüse vom Garten mit Croquetten
Fr. 18.-

Portion Bärner Frites
Fr.8.50

Wir verwenden ausschliesslich Schweizerfleisch oder es ist speziell
deklariert.

Für den kleinen Hunger

Tagessuppe

Fr. 6.50

Grüner Salat

Fr. 6.50

Gemischter Salat

Fr. 10.50

Grosser Salatteller

Fr. 16.50

2 Schinkengipfeli mit Salatbouquet

Fr. 13.00

2 belegte Brötli mit Salatbouquet

Fr. 14.00

Thonsalat mit verschiedenen Salaten

Fr. 18.00

Quiche-, Gemüse- oder Fleischkuchen mit
Salatbouquet

Fr. 12.50

Zum Aufpreis von Fr. 4.00 servieren wir Ihnen gemischten Salat dazu.

Frühstück

Der Klassiker

1 Getränk nach Wahl
1 Gipfeli, 1 Brötchen dazu Butter und Grosi's
selbstgemachte Konfi
Fr. 9.50

Der Leader

2 Getränke nach Wahl
2 Gipfeli, 2 Brötchen dazu Butter und Grosi's
selbstgemachte Konfi
Fr. 17.00 mit Käse + Fr. 2.20

Confiseur Frühstück

2 Getränke nach Wahl und 1 frisch gepresster Orangenjus
2 Gipfeli, 2 Brötchen dazu Butter und Grosi's
selbstgemachte Konfi
Verschiedener Käse, Schinken, Salami und Rohschinken
dazu servieren wir Ihnen eine süsse Überraschung
Fr. 25.00

Fitness- Frühstück

1 Getränk nach Wahl und 1 frisch gepresster Orangenjus
2 Brötchen dazu Butter und Grosi's selbstgemachte Konfi
Hausgemachtes Birchermüesli und Jogurt mit Früchten
und Granola
Fr. 19.50

Grosses Birchermüesli	Fr. 8.50	mit Rahm Fr. 9.50
Kleines Birchermüesli	Fr. 6.80	mit Rahm Fr. 7.80

Frühstück Spezial

Ändu's Burezmorge

2 Getränke nach Wahl und 1 frisch gepresster Orangenjus
1 Gipfeli, 1 Brötchen dazu Butter und Grosi's
selbstgemachte Konfi +
Rösti mit Spiegelei und Speck
Fr. 29.00

Fitness- Frühstück

1 Getränk nach Wahl und 1 frisch gepresster Orangenjus
1 Pancake mit Bananen und Schoggi-crameldressing
1 Pancake mit Zwetschgenkompott und Ahornsirup
Fr. 19.50

Glacé und Coupen

Coupe Nelusko

Haselnuss- und Schokoladenglacé mit knusprig gerösteten Haselnüssen und Rahm
Fr. 10.50 Mini Fr. 8.20

Coupe Himbeeren

Himbeer- und Vanilleglacé mit frischen, heissen Himbeeren und Rahm
Fr. 10.50

Bananensplit

Zwei halbe Bananen mit Vanille- und Schokoladenglacé mit warmer
Schokoladensauce und Rahm
Fr. 10.50

Coupe Copacabana

Bananen-, Mocca- und Vanilleglacé mit Bananenscheiben, Caramel- und
Schokoladensauce und Rahm
Fr. 10.50 Mini 8.20

Coupe Dänemark

Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und Rahm
Fr. 10.50 Mini Fr.8.20

Coupe Baileys

Vanille- und Moccaglacé mit Baileys-Likör und Rahm
Fr. 12.50

Fruchtsalat

Frische Früchte (Saison)
Fr. 9.00 mit Rahm 10.50

Eiskaffe

Fr. 9.50

Frappes von allen Sorten, mit viel Glacé zubereitet

Fr. 8.50

Unsere Glacésorten

Vanille, Schokolade, Mocca, Haselnuss, Karamell, Bananen,
Erdbeer, Himbeer und Mandarin

Pro Kugel Fr. 3.80 mit Rahm plus Fr. 1.50

Confiserie Neuhaus der Familienbetrieb

Unsere Philosophie

- Wir produzieren mit qualitativ hochwertigen Zutaten.
- Wo immer es möglich ist verwenden wir regionale und saisonale Schweizer Rohstoffe.
- Alle Backwaren und Spezialitäten werden in unserer Backstube im Haus gefertigt.

Unsere Stärken

- Traditionelle und moderne Rezepturen
- Flexibilität und Bereitschaft für individuelle Kundenwünsche
- 6 Tage in der Woche geöffnet
- Ausbildungsbetrieb für Lehrlinge

Unser Service

- Wir verarbeiten edle Grand Cru Couverture zu unseren wunderbaren Schokoladenkreationen
- Unsere vielseitiges Pralinésortiment
- Individuelle Kundengeschenke mit Firmenlogo; auch in kleinen Auflagen
- Die beliebten Buttergipfeli
- Spezialbrote hergestellt mit Mehl aus der Region

Die Verwendung regionaler Produkte für unsere Küche steht für uns an erster Stelle.

Milchprodukte:	Frischmilch von Milch-Land Spezialitäten AG Käse und Rahm von der Käserei Fritzenhus Käse von der Chäshütte Burgdorf
Fleischprodukte:	Metzgerei Gygax, Metzgerei Frey, Metzgerei Hähni M+M Frischpoulet
Gemüse und Salat	Wenn saisonal möglich von den Bauernhöfe in Oberburg und Umgebung oder Firma Früchte Sigrist GmbH Kleindietwil.
Mehl:	Mühle Fraubrunnen und Mühle Kleeb in Rüegsbach

Besonders stolz sind wir, dass unser Korn für die beliebten Ur-Dinkelbrote auf dem Bauernhof auf der Schonegg in Sumiswald von unserem Familienmitglied Andri Jost geerntet und anschliessend in Rüegsbach in der Mühle Kleeb zu Dinkelmehl eigens für unseren Betrieb gemahlen wird.