



restaurant • bar
neumühle

Salate und Vorspeisen *CHF*

<i>Bunte Blattsalate mit French- oder Italiendressing</i>	<i>9</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>13</i>
<i>Nüsslisalat mit gekochtem Ei, Brotcroûtons und Speck</i>	<i>15</i>
<i>Krevetten Cocktail Art des Hauses mit frischem Focaccia</i>	<i>19</i>
<i>Beefsteak Tartar - nach Ihrem Wunsch zubereitet: mild, scharf oder „höllisch scharf“ serviert mit Toast und Butter</i>	<i>28/34</i>

Suppen

<i>Kürbis- Orangen- Kokossuppe mit Croutons</i>	<i>12</i>
<i>Warme Tagessuppe (bitte fragen Sie unser Servicepersonal)</i>	<i>10</i>

Pasta & Risotto

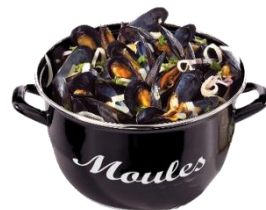
<i>Hausgemachte Feigen- Pecorinoravioli mit Baumnüssen, Feigen, Parmesan und Rucola</i>	<i>26</i>
<i>Tagliatelle ai cardoncelli Gotthard Kräuter Seitlinge in einer Weisswein- Parmesansauce - Rinderfiletwürfel</i>	<i>25</i> <i>36</i>
<i>Spaghetti alla Toskana mit Tomaten, Parma Schinken, Grana Padano und Rucola</i>	<i>25</i>

*Our staff will advise you on food allergies
Price incl. VAT*



restaurant • bar
n e u m ü h l e

Muschelsaison



Mediterrane Muschelsuppe

*mit Miesmuscheln, mediterranem Gemüse und frischen Kräutern
dazu Focaccia*

13



Moules & frites *nach unserem Spezialrezept*

29/35

Spaghetti alla cozze

mit Tomatensauce, Knoblauch, Weisswein und Peterli

26

Muschel- Crevetten Reis

(Arroz de marisco da praia da vieira)

*mit Miesmuscheln, Meeresfrüchte frische Kräuter
und Gemüse dazu Focaccia*

25/30

Aiatische Miesmuscheln

*mit Ingwer, Zitronengras, Kokosmilch, Röstzwiebeln
dazu Basmati Reis*

32



restaurant • bar
n e u m ü h l e

Unsere Klassiker

CHF

<i>Paniertes Wiener Riesenschnitzel vom Kalb</i> <i>mit Pommes frites, auf Wunsch mit Preiselbeeren</i>	42
<i>Cordon bleu vom Kalb, gefüllt mit Schinken, Appenzeller- und Raclettetekäse, Greyerzer serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse</i>	42
<i>Zürcher Geschnetzeltes</i> <i>mit Kalbfilet, frischen Champignons an Rahmsauce, dazu Butterrösti</i>	48
<i>Luzerner Pfännli mit Luzerner Schweinefilet (220g) und Champignon-Rahmsauce und hausgemachten Spätzli</i>	38
<i>Gebratenes Zanderfilet (Skrei)</i> <i>mit Meerrettichsauce und Randen Risotto</i>	32
<i>Rinderfilet in Rosmarinbutter rosa gegart</i> <i>mit Süsskartoffelmash, Süsskartoffelchips und gebratenen Gotthard Kräuterseitlinge</i>	54
<i>Knusprig gebratene halbe Ente mit Massamann Curry</i> <i>serviert mit duftendem Basmatireis und Asia Gemüse</i>	29
<i>Lammhaxe in Madeira gegart</i> <i>dazu saisonales Röstgemüse und hausgemachte Spätzli</i>	36
<i>Mildes rotes Thaicurry</i>	
- mit Gemüse	27
- mit Poulet	32
- mit Crevetten	35
<i>serviert mit duftendem Basmatireis</i>	

*Our staff will advise you on food allergies
Price incl. VAT*



restaurant • bar
n e u m ü h l e

Flammkuchen

CHF

*eine Elsässer Spezialität
auf dem Holzbrett serviert,
frisch aus dem Ofen!*

<i>Saison :</i>	<i>Creme fraiche, Kürbis, Nüsslisalat Ziegenkäse, Rosmarin, Honig</i>	<i>23</i>
<i>Original:</i>	<i>Creme fraiche, Zwiebeln und Speck</i>	<i>22</i>
<i>Vegi:</i>	<i>Creme fraiche, Tomaten, Mozzarella Basilikumpesto und Oliven</i>	<i>23</i>
<i>Parma:</i>	<i>Tomatensauce mit Parmaschinken, Tomaten und Balsamico Reduktion dazu Rucola</i>	<i>26</i>
<i>Diavolo:</i>	<i>Creme fraiche, Peperoncini, pikante Salami und Mozzarella</i>	<i>26</i>

*Our staff will advise you on food allergies
Price incl. VAT*



restaurant + bar
neumühle

Desserts

CHF

<i>Schokoküchlein mit flüssigem Kern</i>	<i>6</i>
<i>Toblerone Traum mit Toblerone Mousse, Schokobrownie und Blaubeeren</i>	<i>8</i>
<i>Mascarpone Panna Cotta mit Erdbeerecoulis</i>	<i>6</i>
<i>Apfelstrudel nach Haus eigenem Rezept mit hausgemachter Vanillesauce und Rahm</i>	<i>12</i>
<i>Vermicelles mit Kirsch, zerbröckelte Meringues und Schlagrahm</i>	<i>10</i>
<i>kleine Portion</i>	<i>8</i>
<i>Unser Klassiker:</i>	
<i>Gerührter Eiskaffee mit "Zuger" Kirschwasser und Schlagsahne</i>	<i>11</i>
<i>kleine Portion</i>	<i>8</i>
<i>Hausgemachte Glace / Sorbet</i>	
<i>Ananas, Sauerrahm, pro Kugel:</i>	<i>4.5</i>
<i>Unsere Glace Auswahl:</i>	
<i>Vanille, Mocca, Schokolade, Erdbeere, Zimt, Zitrone, Caramel, Zimt</i>	<i>Pro Kugel: 3.8</i>
<i>Rahmzuschlag</i>	<i>1.5</i>

*Our staff will advise you on food allergies
Price incl. VAT*



restaurant • bar
neumühle

Starters and Salads

CHF

<i>Colourful leaf salad with homemade dressing</i>	9
<i>Mixed salad</i>	13
<i>Lamb's lettuce salad with boiled egg and crispy bacon</i>	15
<i>Shrimp cocktail with fresh focaccia</i>	19
<i>Beefsteak Tartar mild, hot or „hot like hell“ served with toast and butter</i>	28 / 34

Delicious Soups

<i>Pumpkin oranges coconut soup with croutons</i>	12
<i>Hot soup of the day (please ask our service staff)</i>	10

Pasta & Risotto

<i>Homemade fig - pecorino ravioli with walnuts, figs, Parmesan and rocket</i>	26
<i>Tagliatelle ai cardoncelli with Gotthard Seitling mushroom, in a white wine Parmesan sauce & beef cubes</i>	25 36
<i>Spaghetti alla Tuscany with tomatoes, parma ham, parmesan and rocket salad</i>	24

*Our staff will advise you on food allergies
Price incl. VAT*



restaurant + bar
neumühle

Seashell Season

CHF

Mediterranean mussel soup

13

*with mussels, Mediterranean vegetables and fresh herbs
to focaccia*



Moules & frites

our special recipe

29/35

Spaghetti alla cozze

26

with tomato sauce, garlic, white wine and Peterli

Mussel shrimp rice

25/30

(Arroz de marisco da praia da vieira)

*with mussels, seafood fresh herbs
and vegetables with focaccia*

Aiatic Mussels

32

*with ginger, lemon grass, coconut milk, fried onions
with basmati rice*

*Our staff will advise you on food allergies
Price incl. VAT*



restaurant + bar
neumühle

Our Classics

CHF

<i>Giant „Wiener Schnitzel“</i> (veal 220 grams) <i>served with french fries, on demand with cranberries</i>	42
<i>Veal Cordon bleu</i> , filled with ham and Raclette, Apenzeller and Greyerzer cheese, served with french fries and vegetables	41
<i>Chopped veal tenderloin „Zürich style“</i> <i>with creamy champignon sauce and crispy potato rösti</i>	48
<i>Fried pike perch fillet (Skurrei)</i> <i>with horseradish sauce and beetroot risotto</i>	32
<i>Beef fillet in rosemary butter</i> <i>with sweet potato mash, sweet potato chips and roasted “Gotthard Seitling” Mushroom</i>	54
<i>“Lucerne Filet - Pännli”</i> <i>Lucerne pork fillet roasted in one piece (220g) with champignon cream sauce and homemade spätzli</i>	38
<i>Lamb shank cooked in Madeira</i> <i>Seasonal roast vegetables and homemade spätzli</i>	36
<i>Crunchy fried half duck with Massaman Curry</i> <i>served with basmati rice and Asian vegetables</i>	29
<i>Mild red Thai curry</i> , with lemongrass, Thai vegetables, coconut milk, ginger, and fresh coriander	
- with Thai vegetables	27
- with chicken and Thai vegetables	32
- with prawns and Thai vegetables	35
<i>served with Basmati rice</i>	

*Our staff will advise you on food allergies
Price incl. VAT*



restaurant • bar
n e u m ü h l e

Flammkuchen

CHF

*a speciality of the Elsass
served on a wooden board,
fresh from the oven!*

<i>Season:</i>	<i>Crème fraiche, Pumpkin, sweet lettuce, goat cheese, rosemary, honey</i>	<i>23</i>
<i>Original:</i>	<i>Crème fraiche, onions and bacon</i>	<i>22</i>
<i>Vegie:</i>	<i>Crème fraiche, tomatoes, mushrooms, pears and herbs</i>	<i>23</i>
<i>Parma:</i>	<i><u>Tomato sauce</u> with parma ham, tomatoes, balsamic reduction and rocket</i>	<i>26</i>
<i>Diavolo:</i>	<i>Crème fraiche, fresh peperoncini, spicy salami, garlic and mozzarella</i>	<i>26</i>

*Our staff will advise you on food allergies
Price incl. VAT*



restaurant + bar
neumühle

Our Desserts

CHF

Chocolate cake with liquid core 12
Served with vanilla ice cream and fruits

Toblerone dream with Toblerone mousse, 8
chocolate crumble, and blueberries

Mascarpone Panna Cotta with strawberry coulis 6

Apple strudel 12
with homemade vanilla sauce and whipped cream

Vermicelles with cherry, 10
crumbled meringues and whipped cream

Our classic:
Stirred iced coffee with "Zuger" Kirschwasser 11
and whipped small portion 8

Homemade ice cream / sorbet
Sour Cream / pineapple
per ball: 4.5

Our ice cream selection:
Vanilla, mocha, chocolate, strawberry, cinnamon, per ball: 3.8
Lemon, cinnamon
Cream supplement: 1.5

Our staff will advise you on food allergies
Price incl. VAT