

Brasserie N

Klare Rindskraftbrühe mit Flädli 10

Crème Brûlée vom Ziegenkäse 16
mit hausgemachtem Brot und herzhafter Aprikosen Marmelade

Gegrilltes Körnerbrot mit Gemüsecreme, mediterranem Gemüse, 18
Kalamata-Oliven und Parmesan



ENTRECÔTE
Café de Paris

Entrecôte « Café de Paris »

200g vom irischen Weiderind

Pommes Frites

CHF 45

Gebratenes Zanderfilet 32
mit süsslich-herzhafter Senfrahmsauce, dazu buntes Gemüse
und Salzkartoffel

Boeuf Bourguignon 34
mit Speck, Rüeblli, Champignons und Rotweinzwiebeln
dazu hausgemachtem Schnittlauch- Kartoffelstock



restaurant • bar
n e u m ü h l e

Salate und Vorspeisen CHF

<i>Bunte Blattsalate mit French- oder Italiendressing</i>	9
<i>Gemischter Salat</i>	13
<i>Korean Chicken Salat mit pikantem Sake-Dressing</i> <i>Frittiertes Poulet, Chinakohl, Tomaten, Ananas, Koriander</i> <i>Erdnüsse, Zwiebeln und Sesam</i>	19
<i>Beefsteak Tartar - nach Ihrem Wunsch zubereitet:</i> <i>mild, scharf oder „höllisch scharf“</i> <i>serviert mit Toast und Butter</i>	28/34

Suppen

<i>Rüebli-Orangen-Ingwersuppe mit gebratener Garnele</i>	15
<i>Warme Tagessuppe (bitte fragen Sie unser Servicepersonal)</i>	10

Pasta & Risotto

<i>Hausgemachte Feigen- Pecorinoravioli</i> <i>mit Baumnüssen, Feigen, Parmesan und Rucola</i>	26
<i>Tomaten Risotto mit Büffel Mozzarella</i> <i>dazu marinierter Rucola und Basilikumpesto</i>	25
<i>Spaghetti alla Vodka</i> <i>mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten-Sauerrahmsauce</i>	26

Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST



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 Raclette- und Greyerzer Käse serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse</i>	42
<i>Zürcher Geschnetzeltes</i> <i>vom Kalbfilet, frischen Champignons an Rahmsauce, dazu Butterrösti</i>	48
<i>Luzerner Pfännli mit Luzerner Schweinefilet (220g)</i> <i>und Champignon-Rahmsauce und hausgemachten Spätzli</i>	38
<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 Polenta Gnocchi</i>	36
<i>Mildes rotes Thaicurry</i> <ul style="list-style-type: none">- mit Gemüse- mit Poulet- mit Crevetten <i>serviert mit duftendem Basmatireis</i>	27 32 35
<i>Hausgemachtes Paneng-Curry mit Asiagemüse,</i> <i>In Kokosmilch gegarte Kalbsbrust und Basmatireis</i>	34

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



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, gegrilltes Gemüse und Ziegenkäse und frische Kräuter</i>	<i>24</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>

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



restaurant • bar
neumühle

Desserts

CHF

Schokoküchlein mit flüssigem Kern 12
serviert mit Vanilleglace und Schlagrahm

Toblerone Traum mit Toblerone Mousse, Schokobrownie 8
und Blaubeeren

Sauerrahmglace mit Honig und Karamellisierte Nüsse 6

Creme brûlée von der Tonkabohne 9

Klassiker:

Gerührter Eiskaffee mit "Zuger" Kirschwasser 11
und Schlagsahne *kleine Portion* 8

Hausgemachte Glace / Sorbet

Ananas, Sauerrahm,
pro Kugel: 4.5

Unsere Glace Auswahl:

Vanille, Mocca, Schokolade, Erdbeere, Kokosnus *Pro Kugel:* 3.8
Zitrone, Caramel
Rahmzuschlag 1.5

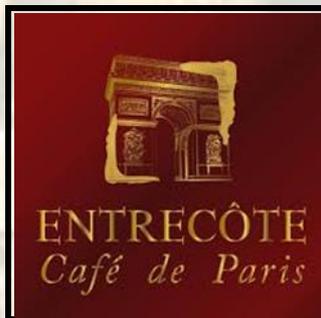
Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis inkl. MWST

Brasserie N

Clear beef broth with "Flädle" 10

Goat cheese creme brulee 16
with homemade bread and apricot jam

Grilled grain bread with vegetable cream, Mediterranean vegetables, 18
Kalamata olives and parmesan



Entrecôte "Café de Paris"

200g of Irish beef

French fries

Chf 45

Fried pikeperch fillet 32
with sweet mustard cream sauce, colorful vegetables
and boiled potato

Boeuf Bourguignon 34
with bacon, carrots, mushrooms and red wine onions
with homemade chive and potato sticks



restaurant * bar
neumühle

Starters and Salads

CHF

<i>Colourful leaf salad with homemade dressing</i>	9
<i>Mixed salad</i>	13
<i>Korean chicken salad with spicy sake dressing</i> <i>Fried chicken, Chinese cabbage, tomatoes, pineapple, coriander</i> <i>peanuts, onions and sesame seeds</i>	19
<i>Beefsteak Tartar</i> <i>mild, hot or „hot like hell“ served with toast and butter</i>	28 / 34

Delicious Soups

<i>Carrot and orange ginger soup with fried shrimp</i>	15
<i>Hot soup of the day (please ask our service staff)</i>	10

Pasta & Risotto

<i>Homemade figs - Pecorino ravioli</i> <i>with walnuts, fresh figs, parmesan and rocket salad</i>	26
<i>Tomato risotto with buffalo mozzarella</i> <i>with marinated rocket and basil pesto</i>	25
<i>Spaghetti alla vodka</i> <i>with vodka, bacon, onions, garlic and tomato-sour cream sauce</i>	26

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



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	42
<i>Chopped veal tenderloin „Zürich style“</i> <i>with creamy champignon sauce and crispy potato rösti</i>	48
<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 Polenta Gnocchi</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	
- <i>with Thai vegetables</i>	27
- <i>with chicken and Thai vegetables</i>	32
- <i>with prawns and Thai vegetables</i>	35
<i>served with Basmati rice</i>	
<i>Homemade Panang Curry with Asia Vegetables</i> , <i>Veal breast cooked in coconut milk and basmati rice</i>	34

*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>Crème fraîche, grilled vegetables and goat cheese apple, and fresh herbs</i>	<i>24</i>
<i>Original:</i>	<i>Crème fraîche, onions and bacon</i>	<i>22</i>
<i>Veggie:</i>	<i>Crème fraîche, 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 fraîche, fresh peperoncini, spicy salami, garlic and mozzarella</i>	<i>26</i>

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



restaurant • bar
neumühle

Our Desserts

CHF

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

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

Sour cream ice cream 6
with honey and caramelized nuts

Creme brulee from tonka bean 9

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,
Cream supplement:

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