

SPEISEKARTE Herbst 2025



Familientradition seit 1879

Neuhaus

**HOTEL RESTAURANT
BAR LOUNGE SEMINAR
GARTENTERRASSE**

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Neuhaus
– im Herzen von Nussbaumen bei Baden.

Unser Haus verbindet Tradition und Moderne.
Seit 1879 steht das Neuhaus im Zeichen der
familiengeführten Gastwirtschaft.

Auf unserer Speisekarte finden Sie **typische Schweizer Spezialitäten, mediterrane Gerichte, Flammkuchen und beliebte Pasta-Klassiker**. Unser Küchenteam legt Wert auf **frische Produkte** – von **auserwählten Lieferanten täglich geliefert**, wenn immer möglich **aus der Region**. Auf der Karte finden Sie auch **moderne Kreationen und saisonale Spezialitäten** – zubereitet mit viel Liebe. Lassen Sie die Hektik des Alltags hinter sich, gerne verwöhnen wir Sie kulinarisch im Neuhaus.

*Ihr Gastgeber Ernst Meier,
Küchenchef Fabio Di Renzo & das Neuhaus-Team*



Familientradition seit 1879

Unsere Öffnungszeiten Restaurant

Dienstag bis Freitag:	10-23 Uhr
Samstag:	16-23 Uhr
Sonntag:	10-22 Uhr
Montag Ruhetag	
Hotel durchgehend offen	

Herbst-Spezialitäten

von unserem Küchenchef Fabio Di Renzo
Vorspeisen



Kürbiscrème-Suppe **VEGI**

Mit gerösteten Mandeln und Kürbisöl, parfümiert mit Amaretto

11.00

Nüsslisalat

«Mimosa»: Mit Ei und Croûtons **VEGI**

12.00

«Jäger-Art»: Mit Speck, Pilzen, Kürbiswürfeln und Croûtons

15.00

Hauptgang

Taglierini mit Rehgeschnetzeltem

Piemontesische Nudeln mit Kürbiswürfeln an Wild-Rahmsauce

29.00

Rehpfeffer «Jäger-Art» Mit hausgemachten Spätzli,

Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Birne, Zwiebel-Speck-Croûtons-Garnitur

34.00

Rehschnitzel «Mirza» Mit hausgemachten Spätzli an Wildsauce, Rotkraut

Rosenkohl, Maroni, Apfel mit Preiselbeer, Zwiebel-Speck-Croûtons-Garnitur

38.00

Hirsch-Entrecôte in Kräuterkruste An Feigen-Senf-Sauce,

mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Apfel mit Preiselbeer

49.00

Cotoletta alla Milanese

Paniertes Schweinskotelette mit Safran-Steinpilz-Risotto und Waldbeeren garniert

37.00

Knuspriger Herbst-Flammkuchen

mit Rehfleisch, Steinpilzen, Kürbis und Preiselbeeren

26.50

VEGI-Variante: Mit Steinpilzen, Kürbis, Maroni, Preiselbeeren

23.00

Herbst-Teller **VEGI** Mit hausgemachten Spätzli an Pilz-Rahmsauce, Rotkraut,

Maroni, Kürbis, Rosenkohl, Apfel und Birne mit Preiselbeeren

25.00

Ravioli mit Feigen und Pecorino gefüllt **VEGI** An Salbei-Butter

25.00

Desserts

Coupe Nesselrode

Vermicelles, Meringue, Vanille-Glacé, Schlagrahm

mit Kirsch dazu

14.00

+3.50

Portion Vermicelles mit Meringue-Splitter und Schlagrahm

9.50

Mini-Vermicelles im Glas mit Meringue-Splitter und Schlagrahm

7.50

Wiener Kaiserschmarrn Mit Vanille-Glacé, Schlagrahm

12.50

Vorspeisen

Salate

Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Salatsaucen: französisch, italienisch oder Himbeer

Grüner Salat 	8.5
mit Croûtons und Kernen	
Gemischter Salat 	11
mit Croûtons und Kernen	
Salat Caprese di Bufala 	18
Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella aus Campanien	
Serviert mit roten Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl, Fleur de Sel	
mit Parma-Schinken dazu	+5

Suppen

Tagessuppe	6
Fragen Sie das Servicepersonal nach der täglich frisch zubereiteten «Soup du Jour»	
Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli	8

Die Empfehlungen unseres Küchen-Chefs Fabio di Renzo

Kalbsleber an Apfel-Calvados-Sauce Mit Bratkartoffeln und Gemüse	39	
Cordon bleu alla Diavola 250g Vom Schweinsnierstück, gefüllt mit scharfer Salami, Bergkäse und getrockneten Tomaten, dazu Pommes Frites und Gemüse	37	
Saltimbocca vom Huhn an Marsala-Sauce Pouletbrust mit Rohschinken und Salbei, dazu Gemüse und Risotto	32	
Rindsfilet 200g an Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce Mit Pommes Duchesse und Gemüse	49	
Forellenfilet in Sesamkruste an Dillsauce Mit Salzkartoffeln und Gemüse	32	
Risotto an Amarone-Sauce Mit Parmaschinken-Chips	26	
	Ohne Parmaschinken-Chips ✓	23
Kartoffel-Gnocchi hausgemacht an Pesto-Sauce ✓ Mit Burrata und Fenchel-Chips	25	
Fagottini an Trüffelsauce Teigtaschen gefüllt mit Prosciutto di Parma	26	

Klassiker kalt

Wurst-Käse-Salat	einfach	17	garniert	22
Feuerwehr-Teller Wurst-Käse-Salat mit Pommes Frites		23		
Rinds-Tatar serviert mit Toast und Butter	klein mit Cognac dazu	24 +4	gross	30
Salat-Teller  verschiedene Salate mit Ei und Früchten garniert		22		

Klassiker warm

Schnipo Schweinschnitzel vom Nierstück paniert, Pommes Frites, Gemüse		26		
Rahmschnitzel Schweinsschnitzel vom Nierstück nature, Pilzrahmsauce, Nudeln, Gemüse		28		
Zander-Knusperli mit gemischten Salaten, Sauce Tartar		29		
Älpler-Rösti  Mit Berg-Käse überbacken und Spiegel-Ei		23		
	Mit Speck	+3		

Pasta-Favoriten

Tagliatelle mit Kuratlis Rauchlachs  **29**
 Kräuterrahmsauce und Lachs aus der Nussbaumer Räucherei Salmo Fulmica
Kuratli's Räucherspezialitäten

Maccheroni Neuhaus **36**
 Mit Rindsfilet-Würfeln, Olivenöl, etwas Chili und Knoblauch sowie frischen Champignons

Spaghetti all'Olio  **22**
 Mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern und Chili

Hausgemachte Cordon bleu
 Gefüllt mit Vorderschinken und feinstem Innerschweizer Bergkäse.
 Beilage bei allen Cordon bleu: Pommes Frites und Gemüse



Cordon Bleu vom Schweinsnierstück, 220g **33**

Cordon Bleu vom Kalb, 220g **41**

Beide Cordon bleu gibt es auch in der XXL-Version (450g) **+12**

Upgrade: Chnobli +2.00, Chili +2.00, überbacken mit Käse +3.50

Flammkuchen *

Mit Crème fraîche, Reibkäse und nach Wahl:

Classic Speck, Zwiebeln		20
Forestière Schinken, Champignons, etwas Knoblauch		20
Lachs Schottischer Rauchlachs von Salmo Fulmica in Nussbaumen, Rucola-Pesto	 <small>Kurall's Räucherspezialitäten</small>	23
Poulet-Curry Poulet, Ananaswürfel, Curry		23
Primavera  Gemüse		19
Caprese  Tomaten, Mozzarella, Basilikum		19
Süsser Flammkuchen  Apfel, Zimt		18

*auch als halber Flammkuchen möglich (-5 Franken)

Kinderkarte



Asterix ✓

Teigwaren mit Tomatensauce & Gemüse

12



Kikeriki

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

12



Mickey Mouse

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites

12



Fischli

Fischknusperli mit Nüdeli

12



Raubtierteller

0

Hausgemachte Desserts

Coupe Nesselrode

Vermicelles, Meringue, Vanille-Glace, Schlagrahm 14
 mit Kirsch separat dazu +3.5

Portion Vermicelles

Merengue-Splitter und Schlagrahm 9.5

Mini-Vermicelles im Glas

Mit Merengue-Splitter und wenig Schlagrahm 7.5

Warme Öpfelchüechli

mit Vanille-Glace, Rahm 12.5



Cantucci Tiramisu

Hausgemacht, mit Mandeln, parfümiert mit Grand Marnier 10.5

Wiener Kaiserschmarrn

Flambiert mit Cognac
 Mit einer Kugel Glace nach Wahl, Rahm 12.5



Meringue-Traum

2 Merengue, 1 Kugel Vanille-Glace, Schlagrahm 10.5

mit Kirsch separat dazu +3.5



Babà Napoletano

Italienische Spezialität:
 Hefenteiggebäck mit Rum und Himbeer-Collis

12.5



Schoggi-Törtli *warm serviert*
 mit Joghurt-Glace und Früchten garniert

12.5



Herkunftsangaben

Unsere vegetarischen Gerichte sind speziell gekennzeichnet: 
Vegane Gerichte servieren wir Ihnen auf Anfrage und Vorbestellung.

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz.
Ausnahme: Tomahawk-Steak (Irland).



Unsere Fische kommen aus Deutschland/Italien (Forelle), Schottland/Norwegen (Lachs) und den baltischen Gewässern/De/Ru (Zander), Vietnam (Crevetten).

Einige Gerichte können Sie auch als kleine Portion bestellen. Fragen Sie das Servicepersonal.
Der Preis reduziert sich um 2 Franken (bis 20 Franken), 3 Franken (bis 30 Franken) oder um 4 Franken (bis 40 Franken).

Allergien und Unverträglichkeiten

Laktose- und glutenfreie Speisen servieren wir Ihnen auf Bestellung.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie auf Nachfrage von unserem Serviceteam.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer.