

# Willkommen im Restaurant Neuhaus

## Liebe Gäste

Schön, dass unser Restaurant Ihr Interesse geweckt hat. Mit Engagement und Freude ist es unser Anliegen Ihren Alltag mit ein paar gemütlichen Stunden zu verschönern. Wir verwöhnen Sie mit frischen und saisonalen Produkten aus unserer Küche. Sie finden dabei sowohl traditionelle als auch Gerichte aus der chinesischen Küche und verschiedene Fondue-Spezialitäten. Eine Auswahl erlesener Weine rundet unser Angebot ab. Zum aromatischen Kaffee servieren wir gerne ein verführerisches Dessert und einen gebrannten Tropfen von unserem Wagen.

Gerne beraten wir Sie auch bei Ihren geschäftlichen Anlässen und privaten Feierlichkeiten

## Welcome to our Restaurant

Thank you for showing interest in our restaurant. We endeavour to offer you delicious and local food, and a pleasant stay in our house.

Enjoy it.

## Bienvenue à notre restaurant

Merci de montrer l'intérêt pour notre restaurant. Nous vous proposons une cuisine excellente, un service professionnel et un séjour agréable avec nous.

Bon appétit.



歡  
迎  
光  
臨

Es bedanken sich für  
Ihren Besuch

**Familie Fu &  
Neuhaus Team**

# ChinaKüche

## 中餐

### SUPPEN | 湯羹 | SOUP | SOUPES

酸辣湯

#### **Pekingsuppe**

Feurig, mit Glasnudeln,  
Pouletstreifen, Essig und Chili

Hot and Sour Soup Beijing Style

Soupe Pékinoise Aigre-Piquante

9.50

玉米雞湯

#### **Hühnersuppe mit Mais**

feine gebundene Hühnerbouillon  
mit Pouletstreifen, Mais und Ei

Corn soup with chicken and egg

Soupe de maïs avec poulet et

oeuf

9.50

雞麵湯

#### **Glasnudelsuppe**

Kräftige Hühnersuppe mit  
Pouletstreifen und Glasnudeln

Chicken Soup with Noodles

Soupe de Poulet aux Nouilles

9.--

素菜湯

#### **Gemüsesuppe**

Bouillon mit Gemüsestreifen

Vegetable Soup

Soupe aux légumes

9.--

蟹肉湯

#### **Krabbenfleischsuppe**

Feine gebundene Suppe mit  
Krabbenfleisch

Crabmeat Soup

Soupe à la Chair de Crabes

13.50

### VORSPEISEN | 前菜 | STARTERS | ENTRÉES

雞絲春卷

#### **Frühlingsrollen**

Mit Poulet- und Gemüsefüllung

Spring Rolls with Chicken

Rouleaux de Printemps au

Poulet

9.50

素春卷

#### **Vegi-Frühlingsrollen**

Mit Gemüsefüllung

Spring Rolls Vegetarian

Rouleaux de Printemps

Végétariens

9.50

炸排骨

#### **Gebackene Spare Ribs**

Würzig marinierte Brustspitzen

Spare Ribs

Travers de Porc

13.--

雞肉串

#### **Poulet Spiesschen**

Mit Curry marinierte

Chicken Skewer

Brochette de poulet

10.--

炸餛飩

#### **Gebackene Won Ton**

Frittierte Teigtaschen mit

Schweinefleischfüllung

Fried Won Tons

Raviolis Frits

9.50

咖哩角

#### **Gebackene Samosa**

mit Rindfleisch- und Curryfüllung

Fried samosa

Samosa frits

9.50

炸點拼

#### **Vorspeisen Platte**

Auswahl unserer frittierten  
Spezialitäten

Choice of Fried Starters

Entrées Frites Variées

15.--

蝦餃

#### **Gedämpfte Ha Gao**

Teigtaschen mit Crevettenfüllung

Steamed Ha Gao with Shrimps

Raviolis à la Vapeur aux Crevettes

11.--

燒賣

#### **Gedämpfte Siu Mai**

Teigtaschen mit Schweinefleisch-  
und Crevettenfüllung

Steamed Siu Mai with Pork

Raviolis à la Vapeur au Porc

11.--

蒸點心

#### **Gemischte Dim Sum**

Ha Gao und Siu Mai, probieren

Sie beide Varianten

Choice of Dim Sum

Choix de Dim Sum

15.50

芝麻蝦

#### **Sesamcrevetten**

In Sesamkruste gebacken

Sesame Coated Prawn

Crevettes au Sésame

17.50

# FLEISCH | 肉類 | MEAT | VIANDE

香炸牛肉絲

## Gebratene Rindfleischstreifen

Knusprig und süsslich-pikant

Crispy Beef  
Boeuf Croustillant,  
27.--

洋蔥爆牛肉

## Rindfleisch mit Zwiebeln

Zartes Rindsgeschnezeltes an kräftiger Zwiebelsauce

Beef with Onions  
Boeuf aux oignons  
28.50

四川牛肉

## Rindfleisch nach Szechuan Art

Scharf gewürzt mit Schalotten, Tsa Tsei und Chili

Beef Szechwan Style  
Boeuf à la Mode de Szechuan  
28.50

雙冬牛肉

## Rindfleisch mit Pilzen und Bambus

Mit Shiitake und Mu-Err Pilzen

Beef with Mushrooms and Bamboo  
Boeuf aux Champignons et Bambou  
28.50

菠蘿牛肉

## Rindfleisch mit Ananas

Mit süss-saurer Sauce

Beef with Pineapple  
Boeuf à l'Ananas  
28.50

# GEFLÜGEL | 禽類 | POULTRY | VOLAILLE

咕咾雞

## Hühnerfleisch süss-sauer

Im Teig gebacken, mit hausgemachter süss-sauer Sauce

Sweet and Sour Chicken  
Poulet Aigre-Doux  
24.--

宮寶雞

## Hühnerfleisch Gum Po

Scharf mit Erdnüssen

Hot Chicken with Peanuts  
Poulet Piquant aux Cacahuettes  
24.--

檸檬炸雞

## Hühnerfleisch mit Zitronensauce

Paniertes Pouletbrüstchen an süsser Zitronensauce

Chicken with Sweet Lemon Sauce  
Poulet au Citron Doux  
24.--

腰果雞片

## Hühnerfleisch mit Kernelnüssen

Mildes Gericht mit Gemüse

Chicken with Cashew Nuts  
Poulet aux Noix de Cajou  
25.--

咖哩雞片

## Hühnerfleisch mit Curry und Ananas

Mit süssliche Currymischung

Chicken with Curry  
Poulet au Curry  
24.--

沙爹鐵板牛肉

## Rindfleisch Satay auf Gusseisenplatte

Mit rassig-nussiger Sauce auf heisser Gusseisenplatte

Beef with Satay Sauce  
Boeuf au Satay  
29.50

咕咾肉

## Schweinefleisch süss-sauer

Im Teig gebacken, mit hausgemachter süss-sauer Sauce

Sweet and Sour Pork  
Porc Aigre-Doux  
24.--

豉椒肉片

## Schweinefleisch mit schwarzen Bohnen

Scharf gewürzt mit Zwiebeln und Peperoni

Pork with Black Beans  
Porc aux Haricots Noirs  
25.--

雜菜肉片

## Schweinefleisch mit Gemüse

Mild gewürzt

Pork with Vegetable  
Porc aux Légumes Chop Suey  
25.--

甜雞腿肉

## Pouletschenkel an süsser Sojasauce

Ausgebeint und geschnitten

Chickenleg in sweet sojasauce  
Cuisse de poulet avec sauce de soja douce  
25.--

辣炒火鴨絲

## Gebratene

### Entenstreifen

Mit Gemüsestreifen im Wok sautiert und scharf gewürzt

Pan Fried Spicy Duck  
Emincé de Canard Sauté Piquant  
29.50

燒鴨

## Gebratene Ente

Goldbraune Ente aus dem Ofen

Roasted Duck  
Canard Rôti au Four  
33.--

香橙鴨

## Gebratene Ente mit Orangensauce

Ententranchen mit Orangenscheiben

Duck with Orange Sauce  
Canard à l'Orange  
33.--

咖哩鴨煲

## Ente mit grünem Curry

Ente im Topf mit grünem Curry

Duck with green curry  
Canard au curry vert  
33.--

# MEERESFRÜCHTE | 海鮮類

## | SEAFOOD | CRUSTACÉS

海鮮煲

### Meeresfrüchtetopf

Mit Fisch, Muscheln, Crevetten, Tintenfisch und Languste, eine feine Spezialität für den Fischliebhaber

Choice of Seafood

Cassollette de Poissons et Crustacés

36.50

鴛鴦龍蝦

### Languste Mandarin Art

Zwei Gerichte vereint, einmal mild, einmal würzig

Crayfish Mandarin Style

Langouste au Style Mandarin

55.--

椒鹽蝦球

### Riesenkrevetten paniert und scharf gewürzt

Immer ein Bestseller

Hot Deep Fried Prawns

Crevettes Piquantes Panées

34.50

炸大蝦球

### Riesenkrevetten mit süß-sauer Sauce

im knusprigen Teigmantel, Sauce à part

Crispy sweet and sour shrimp

Beignets au crevettes aigre-doux

34.50

腰果蝦球

### Riesenkrevetten mit Kernelnüssen

Mildes Gericht mit Gemüse

Prawns with Cashew Nuts

Crevettes aux Noix de Cajou

34.50

鐵板蒜茸蝦

### Riesenkrevetten mit Knoblauch

An sämiger Knoblauchsauce auf heißer Gusseisenplatte

Prawns with Garlic on Hot Plate

Crevettes à l'Ail au Plat Brûlant

34.50

椒鹽魷魚

### Tintenfisch paniert und scharf gewürzt

In rassig gewürzter Panade

Deep Fried Spicy Squid

Seiches Piquantes Panées

27.--

豉椒魷魚

### Tintenfisch mit schwarzen Bohnen

Scharf gewürzt mit Zwiebeln und Peperoni

Squid with Black Beans

Seiches aux Haricots Noirs

27.--

薑蔥炒魚塊

### Fisch mit Lauch und Ingwer

Ein leichtes Gericht mit fernöstlichem Duft

Fish with Leek and Ginger

Poisson avec poireau et

gingembre

26.50

沙爹雜菜魚

### Fisch Satay mit Gemüse

Mit rassig-nussiger Sauce und Gemüse

Fish with Satay Sauce and Vegetable

Poisson au Satay et légumes

27.--

紅燒魚

### Gebackener Fisch Kantonese Art

Würzig, mit Pilzen und Lauch

Fried Fish with Leek and

Mushrooms

Poisson savoureux aux Poireaux

et Champignons

26.50

咕佬魚

### Gebackener Fisch süß-sauer

Im Teig gebacken, mit hausgemachter süß-sauer Sauce

Sweet and Sour fish

Poisson Aigre-Doux

24.50

魚香魚

### Gebackene Fischfilets

im Teig an scharfer Knoblauch- und Sambbalsauce

Fisch with chilli and garlic

Poisson piquant avec l'ail

25.--

# GEMÜSE | 素菜 | VEGETABLES | LÉGUMES

炒雜菜

### Gemüse Chop Suey

Gemischtes Gemüse mit Pilzen

Vegetable Chop Suey

Légumes Chop Suey

12.50

咖哩雜菜煲

### Curry Vegi Topf

Mit Saisongemüse

Vegetable Curry

Légumes au Curry

17.--

炒雙冬

### Pilze und Bambus

Shiitake und Mu Err Pilze

Shiitake Mushrooms and Bamboo

Champignons Noirs et Bambou

13.50

壕油生菜

### Eisberggemüse

Mit Austernsauce

Pan Fried Iceberg Lettuce with

Oystersauce

Laitue Pommée à la Sauce

d'Huîtres

13.--

# Beilagen | 飯麵 | RICE/NOODLES

## | RIZ/NOUILLES

白飯

### Weisser Reis

Steamed Rice

Riz Nature

3.--

蛋炒飯

### Gebratener Reis mit Ei

Fried Rice with egg

Riz aux oeufs

5.--

火腿蛋炒飯

### Reis Kantoneser Art

Gebratener Reis mit Ei, Gemüse und Schinken

Fried Rice with Ham

Riz aux oeufs

6.50

銀芽炒麵

### Gebratene Nudeln

Pan Fried Noodles

Nouilles Sautées

5.--

咖哩炒麵

### Gebratene

### Currynudeln

Pan Fried Curry Noodles

Nouilles Sautées au Curry

6.50

蝦炒飯

### Gebratener Reis mit

### Krevetten

Pan Fried Rice with Prawns

Riz aux Crevettes

8.50

## MENU | 套餐 | SET MENU | MENU

### Menu 1

Ab 2/ For 2 or more/ à Partir de 2 personnes

雞絲春卷

Frühlingsrollen

Spring Rolls

Rouleaux de Printemps

\*\*\*

咕咾雞

Hühnerfleisch süß-sauer

Sweet and Sour Chicken

Poulet Aigre-Doux

四川牛肉

Rindfleisch nach

Szechuan Art

Beef Szechuan Style

Boeuf à la Mode de Szechuan

白飯

Reis Rice Riz

35.-- pro Person

### Menu II

Ab 4/ For 4 or more/ à Partir de 4 personnes

酸辣湯

Pekingsuppe

Hot and Sour Soup

Soupe Pékinoise Aigre-Piquant

\*\*\*

炸點心

Vorspeisen Platte

Choice of Starters

Entrées Variées

\*\*\*

咕咾肉

Schweinefleisch Süß-Sauer

Sweet and Sour Pork

Porc Aigre-Doux

四川牛肉

Rindfleisch Szechuan Art

Beef Szechuan Style

Boeuf à la Mode de Szechuan

燒鴨

Gebratene Ente

Roasted Duck

Canard Rôti

鐵板蒜茸蝦

Riesencrevetten mit

Knoblauch-Sauce

Prawns with Carlic

Crevettes à l'Ail

Reis Rice Riz 炒飯

Nudeln Noodles Nouille 炒麵

45.-- pro Person

#### Fleischherkunft:

Rindfleisch : Schweiz, USA

Schweinefleisch : Schweiz

Ente : Deutschland

Hühnerfleisch : Schweiz, Basilien

Fisch und Meerstiere : Je nach Sorte

Alle Preise Inkl. 7.6% Mwst.

# DESSERT | 甜品 |

## **Gebackene Banane**

Mit Honig und Vanilleglace  
Fried Bananas Vanilla Ice-cream  
Beignets de Bananes avec Galce  
Vanille  
12.--

## **Gebackene Äpfel**

Mit Honig und Vanilleglace  
Fried Apples Vanilla Ice-cream  
Beignets de Pommes avec  
Galce Vanille  
12.--

## **Gebackene Ananas**

Mit Honig und Vanilleglace  
Fried Pineapple Vanilla Ice-  
cream  
Beignets de Ananas avec Galce  
Vanille  
12.--

## **Portion Lychees**

Lychees im Sirup  
Portion of Lychees  
Portion de Lychees  
8.--

## **Lieblingssorbet mit**

**Passendem Likör**  
Zwetschge mit Vieille Prune oder  
Zitrone mit Vodka oder  
Mango mit Prosecco oder ...  
Sortbet with Liqueur  
Sorbet avec liqueur  
10.--

## **Sorbetteller Neuhaus**

Frische Früchte mit 3 Kugeln  
Sorbet  
Fresh fruit with sorbets  
Fruits frais avec sorbets  
12.--

## **Glace oder Sorbet**

Vanille

Mocca

Zimt

Walnuss

Pistache

Jamaique

Chocolat

Mango

Cassis

Zwetschge

Blutorange

2.50 Pro Kugel

+1.50 Mit Rahm

## **Kiwi-Dessert**

Zitronen-Kiwi-Smoothie mit  
Rahm  
Kiwi-Dessert  
Kiwi-Dessert  
10.--

## **Karamelköpfl**

Mit Früchten und Rahm garniert  
Caramel pudding  
Flan caramel  
9.--

## **Crema Catalana**

Creme mit caramelisiertem  
Zucker  
Crema catalana  
Crème brûlée  
8.--

## **S'Träumli**

Vanilleglace und Zitronensorbet  
mit warmen Himbeeren und  
Rahm  
Hot berry with vanilla and  
lemon sorbet  
Framboises chaudes avec glace  
vanilla et citron  
12.--

## **Buona notte**

Walnussglace mit Amaretto  
und Rahm  
Walnut icecream with allmond  
liqueur  
Glace au noyer avec amaretto  
10.--

## **Merinques mit Rahm**

Merinques with wipped cream  
Merinques chantilly  
8.--