

Herzlich Willkommen

Herzlich Willkommen in der Gastronomie Neumünster Park.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und geniessen Sie unsere Gastfreundschaft – von Montag bis Freitag sowie am Sonntag.

Eine persönliche Begrüssung, ein freundliches Lächeln – unser Team ist stets um einen zuvorkommenden Service besorgt. Wir legen grossen Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und fairen Handel. Diese Werte prägen unseren Einkauf und unsere tägliche Arbeit.

In unserer Küche verwenden wir marktfrische und saisonale Zutaten: Obst und Gemüse beziehen wir aus integrierter Produktion, unser Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung.

Sonntag, 08. – Freitag, 13. Juni 2025

Vegetarisches Menu
18.00 | 22.50

Fleisch Menu
19.50 | 24.00

Tagesempfehlung

Tagessuppe 5.80

SO. Kichererbsen-Spinat-Curry
mit gekochtem Ei
und Naan Brot

Rosa gebratener
Kalbshohrücken
an Madeirajus,
Risolees-Kartoffeln
Buntes Gemüse

Bouillon mit Backerbsen

MO. Tofu-Piccata
an feiner Tomatensauce
Spaghetti, grüne Spargeln

Schweinssaltimbocca
an Salbeijus
Bramata-Polenta
Bohnen mit Bohnenkraut

Pfingstmontag

Blumenkohlcremesuppe

DI. Gersotto
mit Lauch und Pilzen

Rindsroulade an
Rotweinjus
Kartoffelpüree
Gedämpfter Romanesco

Linguine-Teigwaren
mit Crevetten,
Jungspinat,
Cherrytomaten
an leichter Rahmsauce

Selleriecremesuppe

17.50 | 21.00

MI. Geschmolzener
Ziegenfrischkäse
an Gemüse-Bulgur
und süsse Sojasauce

Kalbsragout mit Croutons,
Petersilie u. Silberzwiebeln
Pilaw-Reis, Provenzalische
Kräutertomate

"Pizza Prosciutto &
Funghi" mit Tomaten,
Mozzarella, Schinken
und Champignons

Klare Gemüsesuppe

12.00 | 18.00

DO. Kartoffelgaletten
auf Frühlingszwiebeln
mit Austerseitlingen

Plant-based Burger im Bun
Tomatenscheibe,
Cheddar-Käse, Aioli Sauc,
Country cuts

Thai-Gemüsecurry
mit Tofu, gerösteten
Cashewnüssen,
Jasminreis

Spargelsuppe

18.00 | 22.50

FR. Käsewähe mit Krautstiel

Leicht gebratenes
Lachsfilet mit Mandeln,
Oliven und Kräutern
Salzkartoffeln, Pak Choi

Poularde aus dem Ofen
an Calvadosjus, Reis
Gemüseauswahl
vom Büffet

Tomatencremesuppe

24.00 | 28.00

Wähe 11.00

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

Suppen und Salate

Gemüsebouillon nature		4.50
Tagessuppe		5.80
Kleiner grüner Salatteller		6.50
Kleiner gemischter Salatteller		8.00
Salatteller nach Gewicht	pro 100 gr.	5.30

Kalte Hauptspeise

Dreifarbiger Tomatensalat mit Wassermelone und Burrata separat Basilikum-Pesto	24.00
---	-------

Vegetarische Hauptspeisen

Gemüseteller inklusive Beilage	20.50 24.00
Sämiger Kräuterrisotto mit Mascarpone und saisonalem Ofengemüse	20.50 24.00

Fleisch- & Fisch Hauptspeisen

Gebratene Maispouardenbrust an Zitronengrasjus auf asiatischem Gemüse, dazu Nudeln	26.00 30.00
Grilliertes Rindsfilet-Medaillon an Brombeer-Balsamicojus Kartoffel-Knollenselleriepüree und Ratatouille	28.00 32.00
Gebratenes Forellenfilet auf Spinatbeet mit Eierschwämmli an Weissweinsauce, separat Risotto	24.00 28.00

Desserts und Patisserie

Tagesdessert	4.70
Tagesdessert ohne Zucker	4.70
Patisserie	5.20
Patisserie ohne Zucker	5.20
Torten	5.80
Cake	3.70
Gebäck	3.70
Glaces & Sorbets	pro Kugel 3.50
+ Schlagrahm	1.50

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

Mineralwasser

Valser Mineralwasser	7.5 dl	8.50
Valser Mineralwasser	5 dl	6.00

Süssgetränke

Coca-Cola, Apfelschorle, Elmer Citro, Coca-Cola zero, Orangina, Pepita light Rivella rot, Rivella blau	5 dl	6.00
Puerto Mate Zitronengras	5 dl	6.50

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	5.30
Clausthaler, alkoholfrei	33 cl	5.30

Säfte und Frisches ab Presse

Orangensaft (Max Havelaar)	1 lt	13.50
Orangensaft Michel	33 cl	6.00
Sauser Trötteler (saisonal)	3 dl	5.20
Most frisch ab Presse (saisonal)	2 dl	4.00
	1 dl	2.50

Warme Getränke

Kaffee		4.90
Espresso		4.90
Milchkaffee		4.90
Cappuccino		5.30
Doppelter Espresso		5.80
Tee-Auswahl		4.90
Heisse Milch (dampferhitzt)	2.5 dl	4.30
Schokolade, warm oder kalt	2.5 dl	4.90
Ovomaltine, warm oder kalt	2.5 dl	4.90
Latte Macchiato	3 dl	5.80

Alkoholabgabe

Der Verkauf alkoholischer Getränke (Wein, Obstwein, Bier) an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren ist untersagt. Der Verkauf von Spirituosen und Alcopops ist nur an Personen über 18 Jahren erlaubt.

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

Allergene

Bitte wenden Sie sich an unser Personal. Wir informieren Sie gerne über die in unseren Gerichten enthaltenen Allergene.

Fleisch- & Fischherkunft

Rindfleisch	Schweiz
Kalbsfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lamm	Irland
Lachs	Schottland, Norwegen

Brotdeklaration

Alle unsere Backwaren werden von der Firma Bertschi Bäckerei in der Schweiz hergestellt.

Dienstleistung für Sie

Das Patisserie-Team kreiert für Sie die schönsten Torten und süsse Naschereien. Bestellen Sie Ihre Wunschtorte für ein privates Fest bei uns. Wir beraten Sie gerne.

Herzlich Willkommen

Neuweg 16, 8125 Zollikerberg

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag, 08.30 bis 15.30 Uhr | Samstag geschlossen

Öffnungszeiten: Sonntag & Feiertag, 10.15 bis 16.30 Uhr

Mittagessen von 11.45 bis 13.30 Uhr

Tischreservation: 044 397 32 99 | info@restaurant-neumuenster-park.ch

Juni – Juli 2025