

## Herzlich Willkommen

Herzlich Willkommen bei 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.

06. – 11. April 2025

**VEG. MENU**

18.00 | 22.50

**FLEISCH MENU**

19.50 | 24.00

**TAGES-**

**EMPFEHLUNG**

TAGESSUPPE 5.80

**SO** Leicht gebratener Tofu  
auf gelbem Gemüsecurry  
Duftreis

Bouillon mit Champignons

Rindsbrasato an Merlotjus  
Kartoffelstock  
Grüne Bohnen

**MO** Tofu-Piccata  
an Tomatensauce  
Spaghetti  
und grüne Spargeln

Blumenkohlcremesuppe

Gedünstetes  
Schweinsgulasch  
Bramata-Polenta  
Grüne Bohnen  
mit Bohnenkraut

“Räucherlachs-Wrap”  
Weizentortilla, Rauchlachs,  
Avocado, Tomatenwürfel,  
rote Zwiebeln,  
Sauerrahm mit Dill

12.50 | 19.50

**DI** Gemüse-Dinkelflocken  
Burger mit Raclette-Käse  
 gratiniert an leichte  
Rahmsauce, Karotten

Selleriecremesuppe

Kartoffelgnocchi  
an Spargelragout  
und Bärlauch-Pesto

Rote Linsen-Curry  
mit Kokosmilch  
Basmatireis

17.50 | 21.00

**MI** Gefüllte Peperoni  
mit Sojagehacktem  
auf Tomatencoulis  
und Auberginen Gemüse

Gelberbsenpüreesuppe

Kalbsragout an Jus  
Pilawreis  
Provenzalische Tomaten

Pizza mit Rohschinken,  
Spargeln, Tomatensauce,  
Parmesan und  
Mozzarella

12.00 | 18.00

**DO** Kartoffelgaletten  
auf Frühlingszwiebeln  
und Austerseitlingen  
an leichte Rahmsauce

Spargelsuppe

Pouletbrust  
an Rosmarin-Honigjus  
Hausgemacht Spätzli  
Krautstiel

Lamm Merguez an Harissa  
mit Gemüse-Couscous  
Tajine  
Joghurt-Minze-Dip

18.00 | 22.50

**FR** Birnen-Käsewähe

Tomatencremesuppe

Gebratenes Lachsfilet  
mit Mandeln, Oliven und  
Kräutern  
Salzkartoffeln  
gedünsteter Pak-Choi

Roastbeef an Portweinjus  
Röstikroketten  
Gemüse vom Buffet

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 |

### VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

|                                                                                                                                            |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Gemüseteller inklusive Beilage                                                                                                             | 20.50   24.00 |
| Rustico Agnolotti mit aromatischer Bärlauch Füllung<br>an cremiger Ricotta-Rahmsauce<br>goldbraun geröstete Pinienkernen und Kirschtomaten | 20.50   24.00 |
| Weisser Spargel aus der Region an Hollandaise Sauce<br>dazu Salzkartoffeln                                                                 | 24.00   28.00 |

### FLEISCH- & FISCH HAUPTSPEISEN

|                                                                                                                             |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Saftige Schweinsfilet-Médallions mit Kräuterbutter<br>auf grünen Spargeln und Weisswein-Risotto                             | 26.00   30.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce<br>Hausgemachte Bärlauch-Spätzli und glasierte Bundkarotten                         | 28.00   32.00 |
| Gebratenes Schweizer Saiblingsfilet<br>auf regionalen weissen Spargeln, an Orangen-Beurre Blanc<br>Neue Rosmarin-Kartoffeln | 24.00   28.00 |

### DESSERTS UND PATISSERIE

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

## MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNK

|                          |        |      |
|--------------------------|--------|------|
| Valser Mineralwasser     | 7.5 dl | 8.50 |
| Valser Mineralwasser Pet | 5 dl   | 6.00 |

### **Pet Flaschen**

|                                                                                                     |      |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| Coca-Cola, Apfelschorle, Elmer Citro,<br>Coca-Cola zero, Orangina, Pepita light<br>Rivella rot/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 Pet           | 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

Keine Abgabe von alkoholischen Getränken (Wein, Obstwein, Bier) an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren. Keine Abgabe von Spirituosen und Alcopops an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

## ALLERGENE

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

## 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](mailto:info@restaurant-neumuenster-park.ch)