

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, 11. - Freitag, 16. Januar 2026

Vegetarisches Menu
18.00 | 22.50

Fleisch Menu
19.50 | 24.00

Tagesempfehlung

Tagessuppe 5.80

SO.	Marokanische Tajine mit Gemüse, Kichererbsen und Joghurt Separate Fladenbrot Rindsbouillon mit Champignons	Thurgauer Sauerbraten an Jus Spätzli Rotkraut mit Apfelschnitze	
MO.	Rösti mit Tomaten, Raclette und Spiegelei Bündner Gerstensuppe	Pouletgeschnetzeltes an gelber Currysauce Reis Wokgemüse	Chili con carne in Wrap-Schalen Stück 7.00
DI.	Aloo Gobi Indisches Blumenkohl- Kichererbsen Curry mit Naan Karotten-Orangensuppe	Kalbsschultebraten an Rosmarinjus Kartoffel Kroketten Blattmangold	Pork belly Tempura (Schweinebauch) an Sweet and sour Sauce Gebratener Reis mit Gemüse, Eier, Sojasauce 18.50 23.00
MI. 	Falafel an Tzatziki und Ofengemüse Minestrone	Rotes Thai-Curry mit Tofu Mini-Mais, Bohnen, Karotten, Chili, Koriander und Kokosmilch Parfumreis	Pizza «Popeye» mit Tomatensauce, Blattspinat, Spiegelei und Mozzarella 12.00 18.00
DO.	Penne Teigwaren an Gorgonzolasauce mit Rotweibirnen und geröstete Baumnüsse Weisse Bohnensuppe	Pouletbrust paniert an Cocktailsauce Pommes frites, Ratatouille	Vegetarische Dim sum auf asiatischen Gemüse 18.50 23.00
FR.	Appenzeller-Gemüse- Wähe Schwarzwurzelcremesuppe	Gebratenes Lachsfilet mit Tomaten-Kerbel-Butter Risotto und Pak-Choi	Wildplausch Hirschbraten, Rehgeschnetzeltes und Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut und Marroni 24.00 28.00 Wähe 11.00

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
Indisches Kichererbsen-Gemüsecurry mit Paneer-Käse separat Naan-Brot und hausgemachtes Pflaumen-Chutney	20.50 24.00
Vegetarische Bündner Capuns mit Birgels Bergkäse gratiniert	20.50 24.00

Fleisch- & Fisch Hauptspeisen

Schweinsfilet Medaillons an Morchel-Rahmsauce* Gnocchi Romaine und geschmortes Wintergemüse	26.00 30.00
Hausgemachte Rinds-Involtini auf Kartoffelpüree* dazu glasierte Karotten mit Vanille	28.00 32.00
Kalbssteak mit frischem Trüffel an Jus* Tagliatelle und Ratatouille	30.00 34.00
Gebratene Seeteufel Medaillons an Weissweinsauce* Gedünsteter Blattspinat, separat Safranrisotto	24.00 28.00

Menüs mit einen * gekennzeichnet enthalten Alkohol

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

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

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.

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 15.00 Uhr | Samstag geschlossen

Öffnungszeiten: Sonntag & Feiertag, 10.15 bis 16.00 Uhr

Mittagessen von 11.45 bis 13.30 Uhr

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

Dezember 2025 - Januar 2026