

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, 01. - Freitag, 06. März 2026

Vegetarisches Menu
18.00 | 22.50

Fleisch Menu
19.50 | 24.00

Tagesempfehlung

Tagessuppe 5.80

SO. Hausgemachte Spätzli mit Wirz, Pilzen, Bergkäse an leichter Rahmsauce
Kalbsbraten an grüner Pfefferrahmsauce
Teigwaren, Ratatouille

Peperonicremesuppe


MO. Tofu-Stroganoff mit Paprika, Sauerrahm und Peperoni
Butterreis

Geschmorter Rindsfleischvogel
Polenta
Blattspinat

“Mexican Wrap“ mit Poulet, Peperoni, Mais, Kidney Bohnen, Sauercream u. Tabasco

Lauchcremesuppe

12.50 | 19.50

DI.  Basilikum-Risotto mit geschmorten Cherry-Tomaten und Panierte Auberginen

Äpler Makkaroni mit Kartoffeln, Röstzwiebeln, Käse und Apfelmus

Hausgemachte “Burek“ mit Spinat und Käse Füllung

Sellerie-Apfelsuppe

18.00 | 22.50

MI. Gefüllte Peperoni mit Gemüsewürfel, Bulgur, Feta, Granatapfel, Pinienkerne an Chimichurri

Schweins Cordon bleu
Pommes frites
Grüne Bohnen

Pizza Tonno, mit Tomatensauce, Tonno, Kapern, Zwiebeln u. Mozzarella

Pastinakencremesuppe

12.00 | 18.00

DO. Vegetarische Cevapcici mit Ajvar, rote Zwiebeln, Tomaten, Geschmorte Peperoni und Bratkartoffeln

Kalbsgeschnetzeltes “Zürcher Art“ mit Nudeln
Gedämpfte Karotten

Paella mit Meeresfrüchte, Pouletfleisch, Tomaten, Erbsen, Peperoni und Safranreis

Süßkartoffelpüreesuppe

18.50 | 23.00

FR. Kartoffel-Tomaten-Wähe

Gebratenes Zanderfilet an Nussbutter mit Baumnüsse
Pilawreis, Pak choi

Rosa Rinds runder Mocken an Portweinjus und Kartoffel-Lauchgratin

Pfälzer Karottensuppe

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
Rotes Thai-Curry mit Tofu und Gemüse dazu Parfurreis	20.50 24.00
Hausgemachte Serviettenknödel auf Waldpilzragout* sautierten Rosenkohl	20.50 24.00

Fleisch- & Fisch Hauptspeisen

Perlhuhnbrust an Chimichurri-Sauce auf gebratenem Sellerie und Randen-Gerstotto	26.00 30.00
Kalbsrahmgulasch* mit Steinpilzen Butter-Nudeln und Wintergemüse	28.00 32.00
Rosa gebratenes Lamm Nierstück an Rosmarinjus* Kartoffelgratin und zweifarbiges Bohnengemüse	30.00 34.00
Gebratene Lachstranche an Orangen-Beurre blanc* auf Winterspinat dazu Salzkartoffeln	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

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 Puerto Mate Zitronengras	5 dl	6.00
	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

Februar - März 2026

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.