

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.

12 – 17. Januar 2025

VEG. MENU

18.00 | 22.50

TAGESSUPPE 5.80

FLEISCH MENU

19.50 | 24.00

TAGES-

EMPFEHLUNG

SO Gelbes Gemüse-Curry
mit Tofu
und Duftreist

Bouillon mit Champignons

Rinds-Brasato an Merlotjus
Kartoffelpüree
Grüne Bohnen

MO Rösti-Pastetchen
mit Ei gefüllt
und Gemüseragout

Kräutercremesuppe

Schweinsrahmschnitzel
Fusilli Teigwaren
Erbsen-Karotten

Club Sandwiche
mit Pouletbrust, Tomate,
Ei, Frischkäse
und Eisbergsalat

12.50 | 19.50

DI Aloo Gobi
Indisches Blumenkohl-
Kichererbsen Curry
mit Naan

Karotten-Orangensuppe

Kalbspojariski an Jus
Ofenkartoffeln mit Thymian
Blattmangold

Pork belly Tempura
an Sweet and Sour Sauce
und Parfumreis

18.50 | 23.00

MI Penne Teigwaren
an Gorgonzolasauce
mit Rotweibirnen
und geröstete Baumnüsse



Minestrone

Rotes Thai-Curry mit Tofu
Mini Mais, Bohnen,
Karotten, Chili, Koriander
und Kokosmilch

Pizza Popeye
mit Tomatensauce,
Blattspinat, Spiegelei
und Mozzarella

12.00 | 18.00

DO Kichererbsen-Brätlinge
mit Tzatziki-Dip
auf gebackene Auberginen
mit Fetakäse und Oliven

Weisse Bohnensuppe

Pouletbrust paniert
mit Zitronenmayo
Pommes frites
Ratatouille

Spaghetti alle Vongole

17.50 | 21.00

FR Appenzeller Gemüse-Wähe

Petersilienwurzelsuppe

Gebratenes Forellenfilet an
Nussbutter mit Tomaten,
Kerbel
Risotto,
und Broccoli mit Mandeln

Lammhüftli an
Provenzalische Kräuterjus
Duchesse Kartoffeln
und Gemüse 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
Vegetarische Bündner Capuns mit Brigels Bergkäse gratiniert		20.50 24.00
Indisches Kichererbsen-Gemüsecurry mit Paneer-Käse, Naan-Brot und hausgemachtes Pflaumen-Chutney		20.50 24.00

FLEISCH- & FISCH HAUPTSPEISEN

Rindsfilet-Rosini (mit gebratener Gänseleber und Trüffel) an Jus mit Tagliatellen und Gemüsetürmchen		30.00 34.00
*Menu auch ohne Gänseleber erhältlich		26.00 30.00
Geschmorte Kalbskopfbäggli mit getrüffeltem Kartoffelpüree und glasierten Karotten mit Vanille		24.00 28.00
Grand Cru Schweinssteak an einer Morchelrahmsauce mit Gnocchi Romaine und geschmortes Wintergemüse		24.00 28.00
Gebratene Seeteufel Medaillons an einer Weissweinsauce mit gedünstem Blattspinat und Safranrisotto		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

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNK

Huus-Tee Ramseier, Coca-Cola zero	1.5 lt	12.00
Coca-Cola, Apfelsaft, Elmer Citro,	1 lt	9.50
Mineralwasser	7.5 dl	8.50
Rivella rot/blau, Sinalco	5 dl	6.00
	1 dl	1.70

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
Traubensaft rot	5 dl	7.20
Sauser Trötteler (saisonal)	3 dl	5.20
Most frisch ab Presse (saisonal)	2 dl	4.00
	1 dl	2.50

WARMER 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
Ente	Frankreich
Seeteufel	Grossbritannien

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: Sonntag bis Freitag, 10.15 bis 16.30 Uhr | Samstag geschlossen

Mittagessen von 11.45 bis 13.30 Uhr

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

Dezember 2024 – Januar 2025