

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, 26. - Freitag, 31. Oktober 2025

Vegetarisches Menu
18.00 | 22.50

Fleisch Menu
19.50 | 24.00

Tagesempfehlung

Tagessuppe 5.80

SO. Hausgemachte Spätzli
mit Wirz,
Pilzen und Bergkäse
an leichter Rahmsauce

Paprikacremesuppe

Kalbshackbraten
an grüner
Pfefferrahmsauce
Spiral-Teigwaren
Karotten

MO. Frühlingsrollen mit
Gemüse
auf gebratener Reis mit Ei
und sweet-chili Sauce

Rindsroulade an
Rotweinjus
Polenta
Gedämpfter Rosenkohl

Überbackene Burrito
mit Rindshackfleisch,
Bohnen und Reis
Separat Guacamole
und Sauerrahm

Lauchcremesuppe

19.50 | 12.50

DI. Tagliatelle an
 Waldpilzragout
mit Maroni und Hobelkäse

Kürbis-Kichererbsen-Curry
mit Rosinen und Cashews
Jasminreis

Rösti-Pastetli mit
frischem Ei
und gedünsteter
Federkohl

Sellerie-Apfelsuppe

18.00 | 22.50

MI. Gebackene Randen
mit Feta Honig,
Feigen, Baumnüsse und
Kürbiskernöl

Schweins-Saltimbocca
an Salbeijus
Risotto
Romanesco

Pizza mit Bresaola,
Steinpilz, Mascarpone,
Tomate, Mozzarella
Rucola separat

Pastinakencremesuppe

12.00 | 18.00

DO. Kürbis-picatta
auf Steinpilzrisotto

Paniertes Pouletschnitzel
Pommes frites
Geschmorte Tomate

Blut-und Leberwurst
Salzkartoffeln
und Sauerkraut

Kürbis-Ingwersuppe mit
Kokosmilch

18.50 | 23.00

FR. Zwiebel-Käse-Wähe

Fischknusperli
an Tartarsauce
Salzkartoffeln
Blatspinat

Schweinsfilet
an Steinpilzrahmsauce
Tagliatelle mit Slibeibutter
Gemüse vom Buffet

Pfälzer Karottensuppe

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
Tagliatelle an leichter Rahmsauce* mit Steinpilzen, Kürbisgemüse und Trüffel	20.50 24.00
«Vegetarischer Wildteller» Seitan Ragout an Jus* mit Spätzle und Rotkraut mit Marroni dazu Kürbis-Steinpilzgemüse und Preiselbeer-Apfel	20.50 24.00

Fleisch- & Fisch Hauptspeisen

Karamellierter Pork-Belly* (Schweinebauch) auf Sesam-Kartoffelpüree und asiatisch marinierter Pak Choi	26.00 30.00
Geschmortes Hirschpfeffer* mit Preiselbeer-Apfel dazu Rotkraut mit glasierten Marroni und Spätzle	28.00 32.00
Glasierter Rehrücken an Portweinjus* Gedünsteter Rosenkohl und Polenta mit Dörr-Birnen	30.00 34.00
Gebratenes Lachsfiletsteak auf frischem Spinat mit Safranrahmsauce* Weissweinrisotto*	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

Oktober - November 2025