

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, 20. - Freitag, 25. September 2026

Vegetarisches Menu
18.00 | 22.50

Fleisch Menu
19.50 | 24.00

Tagesempfehlung

Tagessuppe 5.80

SO. Gekochte Eier auf Spinat-
Kichererbsen Curry
Naan-Brot

Gemüsebouillon mit
Backerbsen

Kalbshackbraten
an Pfefferrahmsauce
Risolees-Kartoffeln,
Ofengemüse

MO. Nasi Goreng
mit Tofu, Karotten,
Cipollotti,
grüne Bohnen, Eier
und Sambal Oelek

Orientalisches Lammragout
mit Rosinen & Datteln,
Couscous
Zaalouk-Gemüse,
Joghurt-Dip

Kalbsbratwurst an
Zwiebelsauce
mit Pommes Rissolé und
Gemüse vom Büffet

Kartoffelsuppe mit Majoran

18.50 | 23.00

DI. Bulgur-Gemüsebrätlinge
mit
Feta, Haselnüsse und
Kräutern auf Blattspinat

Geschmorter
Rindfleischvogel
an Wachholderjus
Mais-Gnocchi, Rosenkohl

Marinierter Schweine-
Bauch
mit Fried-Reis, separat
Sojasauce

Pastinakencremesuppe

18.50 | 23.00

MI. Penne alla Puttanesca
mit Oliven, Kapern,
 Cherrytomaten, Basilikum,
Chili und gehobelten
Parmesan

Gratinierte Rösti-Pastelli
mit Ei und Käse,
auf geschmorten Peperoni
separat dazu Sauerrahm-
Schnittlauch

Pizza Quattro formaggi
Pecorino, Provolone,
Gorgonzola und Mozzarella

Weissweinsuppe mit
Walnussöl

12.00 | 18.00

DO. Veganes Gemüse-Kokos
Curry und Basmatireis

Schweins Cordon Bleu mit
Zitrone
Pommes frites
Buntes Herbstgemüse

Kalbs-Frikassee
Grüne Tagliatelle-
Teigwaren
Gemüse vom Buffet

Tomatencremesuppe

18.50 | 23.00

FR. Paniertes Quornschnitzel
auf Gerstotto mit Kürbis
und Wirsing

Fisch-Curry
mit Reis und Kroepoek,
Blattspinat mit Zwiebeln

Gebratene Perlhuhnbrust
an Kräuterjus, serviert mit
Kroketten
und Gemüse vom Büffet

Thailändische Kokos-
Gemüsesuppe

24.00 | 28.00

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

Kalte Hauptspeisen

Dreifarbiger Tomatensalat mit Burrata separat Basilikum-Pesto und Ciabattina-Brötchen	19.50 23.00
Vitello tonnato Teller garniert und Ciabattina-Brötchen	21.50 25.00

Vegetarische Hauptspeisen

Gemüseteller inklusive Beilage	20.50 24.00
Sämiger Kräuterrisotto* mit Mascarpone und saisonalem Ofengemüse	20.50 24.00

Fleisch- & Fisch Hauptspeisen

Gebratenes Grand-Cru-Schweinsentrecôte an Calvados Jus* mit pochierten Apfelschnitze auf buntes Sommergemüse, dazu Risotto*	30.00 34.00
Sautiertes Rindsfilet-Médailon an Brombeer-Balsamico-Jus* Kartoffelpüree und Ratatouille	34.00 38.00
Gebratenes Doradenfilet auf Spinat an Weissweinsauce* separat Fregola mit frischen Mischpilzen	28.00 32.00

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,	5 dl	6.00
Coca-Cola zero, Orangina, Pepita light		
Rivella rot, Rivella blau		
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.

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

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
Dorade	Griechenland

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 15.00 Uhr

Mittagessen von 11.45 bis 13.30 Uhr

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

August - September 2026