

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, 19. - Freitag, 24. April 2026

Vegetarisches Menu
18.00 | 22.50

Fleisch Menu
19.50 | 24.00

Tagesempfehlung

Tagessuppe 5.80

SO. Hausgemachte Falafel
auf süss-saurem
Wurzelgemüse
und Joghurt Dip

Rindsbrasato mit
Merlotjus
Nudeln
Brokkoli

Kohlrabicremesuppe

MO. Bulgur-Gemüsebrätlinge
mit Feta auf Blattspinat
und Selleriecoulis

Pouletbrust an Kräuterjus
Safranrisotto
Blumenkohl

„Sächsilüüte“
Zumpft-Bratwurst
mit Bürli und Senf

Kartoffelsuppe
mit Majoran

Stück 7.00

DI. „Äpler Makkaroni“
mit Kartoffeln, Teigwaren,
Käse und Röstzwiebeln
Apfelmus

Rindshacksteak
Tomate, Raclette
Bratkartoffeln mit Thymian
Peperonata

Cevapcici mit Rote
Zwiebeln, Tomaten,
Salat, Ajvar
im Pita Brot

Gemüsecremesuppe

17.50 | 21.00

MI. Gefüllte Rösti-Pastetli
mit Ei, Hollandaise
und Spargeln



Capuns
mit Gemüsefüllung
an leichte Rahmsauce
und Bärlauch

„Pizza aspargi“
mit Tomatensauce
Spargeln, Mozzarella und
Parmesan

Randencremesuppe
mit Apfel

12.00 | 18.00

DO. „Aloo Gobi“
Blumenkohl- Kartoffel
Curry
mit Naan und Raita

Geschmorte
Ossobuco cremolata
Grüne Tagliatelle
Ratatouille

Spare ribs (Schwein)
mit BBQ-Sauce
Folienkartoffel
mit Sauerrahm
Maiskolben

Tomaten-Mascarpone-
cremesuppe

18.50 | 23.00

FR. Spargelwähe

Gebratenes Saiblingfilet
an Safransauce
Butter-Reis, Blattspinat

Kalbslebergeschnetzeltes
an Kräuterjus
Rösti,
Gemüse vom Büffet

Spargelcremesuppe

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
Rustico Agnolotti mit aromatischer Bärlauch Füllung an cremiger Ricotta-Rahmsauce goldbraun geröstete Pinienkernen und Kirschtomaten		20.50 24.00
Weisser Spargel an Hollandaise Sauce* Salzkartoffeln		20.50 24.00

Fleisch- & Fisch Hauptspeisen

Gebratene Entenbrust an Orangen-Jus* auf asiatisches Wok Gemüse und Parfumreis		26.00 30.00
Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce* Hausgemachte Bärlauch-Spätzli und glasierte Karotten		28.00 32.00
Rindshuft-Medaillons mit Bärlauch-Jus* auf Spargelgemüse, Butternudeln		30.00 34.00
Gebratenes Schweizer Saiblingsfilet auf weissen Spargeln an Safran-Buttersauce* neuen Thymian-Kartoffeln		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	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.

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
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 15.00 Uhr

Mittagessen von 11.45 bis 13.30 Uhr

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

April - Mai 2026