

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, 16. - Freitag, 21. November 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 | Kalbsbraten an
Rahmsauce
Teigwaren
Zweifarbige Karotten |
|--|--|

Paprikacremesuppe

- | | | |
|---|---|--|
| MO. Paniertes Quornschnitzel
Safranrisotto
Blattspinat | Rindsgulasch an
Paprikasauce
Salzkartoffeln
Sauerkraut | Elsässer Flamkuchen
mit Sauerrahm,
Zwiebeln und
Speckwürfel |
|---|---|--|

Randencremesuppe

12.00 | 18.00

- | | | |
|---|---|--|
| DI. No-beef-Burger mit
Tomate,
Röstzwiebeln, Käse und
Cocktailsauce, Buns
Süsskartoffel Wedges | Schweinsbraten an
Apfelsauce
Spiral-Teigwaren
Grüne Bohnen | Hirschpfeffer an
Preiselbeejus
Schupfnudeln
Rotkraut mit Maroni |
|---|---|--|

Sellerie-Apfelsuppe

18.50 | 23.00

- | | | |
|--|--|---|
| MI. Sellerie-Piccata
an Tomatensauce
feine Nudeln, Brokkoli | Mistkratzerli mit Jus
Kartoffelgratin
Kürbisgemüse | Pizza Prosciutto
mit Tomate,
Kochschinken,
Champignons und
Mozzarella |
|--|--|---|

Pastinakencremesuppe

12.00 | 18.00

- | | | |
|--|---|--|
| DO. Chana Masala
Kichererbsen Curry
mit Basmatireis | Gerstentätschli
an Rotkraut und glasierte
Apfelschnitze | Kartoffelgnocchi an
Salbeibutter
mit gerösteten Kürbis,
Baumnüsse,
und Hobelkäse |
|--|---|--|

Minestrone

18.00 | 22.50

- | | | |
|---------------------------|--|--|
| FR. Pilz-Käse-Wähe | Gebratenes Zanderfilet
an Weissweinrahmsauce
Pilawreis, roter Chicorée | Rindshuft an
Portweinjus
Röstikroketten
Gemüse vom Buffet |
|---------------------------|--|--|

24.00 | 28.00

Pfälzer Karottensuppe

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