

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, 24. Donnerstag, 28 Mai 2026

Vegetarisches Menu
18.00 | 22.50

Fleisch Menu
19.50 | 24.00

Tagesempfehlung

Tagessuppe 5.80

SO. Pfannkuchen
mit Gemüsefüllung
an grüner Kräutersauce

Rindsbraten an Jus
Kartoffel-Gnocchi
Spargelgemüse

Bouillon mit Champignons

MO. Paniertes
Gemüseschnitzel
auf Fragola-Gemüsebeet
separat Pesto

Geschmorte
Pouletunterschenkel
mit Polenta
Gedünstete Kohlrabi mit
Kräutern

Toast Hawaii
mit Schinken, Ananas
und Käse überbacken

Weisse Bohnensuppe

Stück 7.00

DI. Tomme à la Crème
auf Gemüse-Bulgur Pilaw
Orangensauce

Rindsragout mit 11-
Gewürzen
Kartoffel-Joghurtpüree
Gedünstete
Zucchettischeiben

Seeteufel Saltimbocca
auf Safranrisotto
und Gemüse

Tomatencremesuppe mit
Basilikum

18.50 | 23.00

MI. Gefüllte Aubergine
auf Tomatensauce und
Gnocchi

Kalbsadrio an
Rosmarinjus
Hausgemachte Spätzli
Blattspinat mit Zwiebeln

Pizza Crudo
mit Parmaschinken,
Büffelmozzarella,
Trüffelöl und Rucola

Süsskartoffel-
Erdnusssuppe mit Kokos

12.00 | 18.00

DO. Samosa
mit Linsen-Dal
Kreuzkümmel-Joghurt-Dip

Spiegelei
Bratkartoffeln mit Thymian
grüne Bohnen

Tagliatelle
mit Spargeln, Rahm,
Dörrtomaten,
Baumnüsse und
Parmesan

Gemüsebouillon mit
Pfannkuchenstreifen

18.00 | 22.50

FR.

Restaurant geschlossen



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 Puerto Mate Zitronengras	5 dl	6.00
	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 15.00 Uhr
Mittagessen von 11.45 bis 13.30 Uhr
Tischreservation: 044 397 32 99 | info@restaurant-neumuenster-park.ch

April - Mai 2026