

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, 04. - Freitag, 09. Oktober 2026

Vegetarisches Menu
18.00 | 22.50

Fleisch Menu
19.50 | 24.00

Tagesempfehlung

Tagessuppe 5.80

SO.	Tortilla mit Kartoffeln und Gemüse auf Waldpilzragout Oliven und Tomatenwürfel	Glasierte Kalbsbrustschnitte an Jus Rösti-Galetten Zweifarbige Karotten	
	Kohlrabencremesuppe		
MO.	Gerösteter Parmesanfenchel an Peperonicoulis und Bulgur	Rindsgehacktes mit Hörnli Apfelmus und Reibkäse Mischgemüse	Rehrückenfiletspitzen an Wildrahmsauce Brätler mit Rosamrin Rotkraut
	Griesssuppe mit Gemüse		18.50 23.00
DI.	No Beef Burger mit Cheddarkäse, Tomate, Essiggurke, Salat und Buns Pommes frites	Schweinsragout mit Preiselbeerjus Polenta Grüne Bohnen	Rotes Poulet Thai Curry mit mini-Mais, Erbsen, Auberginen, Thai-Basilikum und Kokosnuss Parfumreis
	Sellerie-Apfelsuppe		18.50 23.00
MI.	Ravioli gefüllt mit Radicchio & Taleggio an leichter Rahmsauce mit Gemüsewürfel und Pesto	Pochiertes Ei auf Blattspinat und Kartoffelpüree	Gemüsequiche mit Käse
	Schwarzwurzelcremesuppe		11.00
DO.	Gerstentätschli auf Caponata und geröstete Baumnüssen	Glasierte Kalbshaxe an Balsamicojus Penne Teigwaren Geschmorte Tomaten mit Kräutern	Asia Spare Ribs mit Fried Rice
	Bouillon 'mille fanti'		18.50 23.00
FR.	Tofu-Burger an Kürbisragout mit Curry Basmatireis	Gebratenes Zanderfilet an Nussbutter mit Baumnüssen Schwenkkartoffeln, Zucchini	Rindshuftmedaillon an Pfeffer Sauce Tagliatelle und Gemüse vom Buffet
	Pfälzer Karottensuppe		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

Vegetarische Hauptspeisen

Tagliatelle an leichter Rahmsauce Mit Steinpilzen, Kürbisgemüse und Trüffel*	20.50 24.00
Zweierlei Spätzle vom Kürbis und Marroni an Bergkäse Mit Röstzwiebeln und hausgemachte Quittenmus	20.50 24.00

Fleisch- & Fisch Hauptspeisen

Gebratenes Lachsfiletsteak auf frischem Winterspinat mit Schalottensauce* separat Weissweinrisotto*	30.00 34.00
Sautierte Schweinsfilet Medaillons an Traubenjus* dazu Pommes Duchesse mit Speck und geröstetem Kürbis	34.00 38.00
Geschmortes Hirschpfeffer mit Preiselbeer-Apfel* dazu Rotkraut mit glasiertem Marroni und Spätzle	28.00 32.00
Rosa gebratener Rehrücken an Portweinjus* gedünsteter Rosenkohl und Polenta mit Dörr-Birnen	34.00 38.00

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 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
Rehfleisch	Österreich, Deutschland
Hirschfleisch	Österreich, Deutschland
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

Oktober - November 2026