

## 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, 17. - Freitag, 22. Mai 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.** «Äpler Makkaroni»  
(Kartoffeln, Teigwaren,  
Käse) mit Röstzwiebeln,  
Apfelmus

 Kartoffelsuppe mit  
Majoran

 Gebratenes  
Schnweinssteak  
an Soja-Jus  
auf gebratener Reis  
mit Gemüse und Ei

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

18.50 | 23.00

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

Spargelcremesuppe

 Geschmorter  
Rindfleischvogel  
an Wacholderjus  
Mais-Gnocchi,  
Romanesco

 Spaghettii "frutti di mare"  
mit Meeresfrüchten,  
frischen Tomaten, Petersilie  
und Knoblauch

17.50 | 21.00

**MI.** Rösti-Pastetli mit Ei auf  
geschmorten Peperoni,  
Sauerrahm-Schnittlauch

 Weissweinsuppe mit  
Bärlauch Öl

 Pouletbrust  
an Rosmarinjus  
Risotto,  
glasierte Karotten

 „Pizza Primavera“  
mit Spinat, Champignons  
und Cherrytomaten

12.00 | 18.00

**DO.**

**Spargelbuffet**


19.50 | 24.00

**FR.** Paniertes Quornschnitzel  
auf Gerstotto  
mit Zucchini,  
Karotten und Tomaten

 Thaiändische  
Kokos-Gemüsesuppe

 Gebratenes  
Saiblingsfilet  
an Safransauce  
Butter-Reis  
Blattspinat mit Zwiebeln

 Kalbsleber an Salbeijus  
Rösti-Kroketten  
Gemüse vom Buffet

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

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](mailto:info@restaurant-neumuenster-park.ch)

April - Mai 2026