

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, 15. - Freitag, 20. März 2026

	Vegetarisches Menu 18.00 22.50	Fleisch Menu 19.50 24.00	Tagesempfehlung
	Tagessuppe 5.80		
SO.	Geräucherter Tofu mit Sweet-chili-sauce gebratener Gemüsereis Rindsbouillon mit Champignon	Rindsschmorbraten an Rotweinjus Kartoffelstock Rotkraut	
MO.	Jalapeños paniert an Sauerrahm  und Mais-Kidneybohnen- Tomatenragout	Erbsen-Minze Ravioli Zitronenrahmsauce Sautierte Artischocken mit Tomaten und Petersilie	Appenzeller Gemüsekuchen
	Gerstensuppe		Stück 11.00
DI.	Spätzli-Gemüse-Pfanne mit geriebenem Raclette Käse	Kalbsvoressen Pilawreis Blattmangold	Pouletflügeli an BBQ- Sauce Kreolischer Gemüsereis
	Karotten-Orangensuppe		17.50 21.00
MI.	Parmigiana Auberginen Gratin auf Blattspinat mit Baumnüsse Minestrone	Rosa Lammhuft an Rosmarinjus Duchesse Kartoffeln Rosenkohl	Pizza mit Rindshuftstreifen, Tomaten, Burrata, Parmesan und Rucola 12.00 18.00
DO.	Asiatische Teigtaschen mit rotem Kokos- Gemüsecurry	Paniertes Pouletbrustschnitzel mit Spaghetti an Tomatensauce und gebratene Zucchini	Glasierte Schweinebauch an Szechuanpfeffer- Sauce Wasabi-Kartoffelpüree sautierte Shikate Pilze
	Apfel-Selleriecremesuppe		18.50 23.00
FR.	Lauch-Käsewähe	Fischragout an Currysauce mit Mangowürfel und Limettensaft Parfumreis, Pak-Choi	Rindsbraten an Rotweinjus Kartoffelpüree mit Trüffel Gemüse vom Buffet 24.00 28.00 Wähe 11.00
	Schwarzwurzelsuppe		

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
Rotes Thai-Curry mit Tofu und Gemüse dazu Parfumreis	20.50 24.00
Hausgemachte Serviettenknödel auf Waldpilzragout* sautierten Rosenkohl	20.50 24.00

Fleisch- & Fisch Hauptspeisen

Perlhuhnbrust an Chimichurri-Sauce auf gebratenem Sellerie und Randen-Gerstotto	26.00 30.00
Kalbsrahmgulasch* mit Steinpilzen Butter-Nudeln und Wintergemüse	28.00 32.00
Rosa gebratenes Lamm Nierstück an Rosmarinjus* Kartoffelgratin und zweifarbiges Bohnengemüse	30.00 34.00
Gebratene Lachstranche an Orangen-Beurre blanc* auf Winterspinat dazu Salzkartoffeln	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 16.00 Uhr

Mittagessen von 11.45 bis 13.30 Uhr

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

Februar - März 2026