

Herzlich Willkommen

Herzlich Willkommen bei 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.

19. – 24. Januar 2025

VEG. MENU

18.00 | 22.50

TAGESSUPPE 5.80

FLEISCH MENU

19.50 | 24.00

TAGES-

EMPFEHLUNG

SO	Tofu-Gulasch Kartoffelstock Paprikacremesuppe	Kalbsschulterbraten an Pfefferrahmsauce Teigwaren Zweifarbige Karotten	
MO	Penne „all 'arrabbiata“ an pikanter Tomatensauce Pecorinokäse Griessuppe mit Gemüse	Tafelspitz an Meerrettichsauce mit Sauerrahm, Salzkartoffeln Gedünsteter Blattspinat	„Shrimps-Wrap“ Weizentortilla, Crevetten, Tomatenwürfeln, Koriander und Limetten-Sauerrahm 12.50 19.50
DI	Eieromelette mit Gemüsebolognese Sellerie-Apfelcremesuppe	Schweins-Saltimbocca an Jus Safran-Risotto Grüne Bohnen	Äpler-Spätzli mit Bergkäse, Bündnerfleischwürfel Röstzwiebeln, Schnittlauch dazu Apfelmus 17.50 21.00
MI	Gefüllte Auberginen mit Oliven, Dörrtomaten, Hüttenkäse auf Ebly und Peperonicoulis Pastinakencremesuppe	Poulet aus dem Ofen an Rosmarinjus, Pommes frites Buntes Gemüse	Pizza «Prosciutto & Funghi» mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons 12.00 18.00
DO 	Gerstentätschli auf Rotkraut und Apfel an leichter Rahmsauce Gemüsebouillon «mille fanti»	Vegetarisch gefüllte Teigwaren an zweierlei Saucen Geröstete Baumnüsse	„Palak paneer“ Indischer Weichkäse mit Blattspinat, Basmatireis Papadam 18.00 22.50
FR	Lauch-Käsewähe Pfälzer Karottensuppe	Fischknusperli an Tartarsauce Salzkartoffeln, Rahmwirsing	Kalbshohrücken am Stück an Jus, Safranrisotto Provenzalische Kräutertomate 24.00 28.00 Wähe 11.00

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
Vegetarische Bündner Capuns mit Brigels Bergkäse gratiniert		20.50 24.00
Indisches Kichererbsen-Gemüsecurry mit Paneer-Käse, Naan-Brot und hausgemachtes Pflaumen-Chutney		20.50 24.00

FLEISCH- & FISCH HAUPTSPEISEN

Rindsfilet-Rosini (mit gebratener Gänseleber und Trüffel) an Jus mit Tagliatellen und Gemüsetürmchen		30.00 34.00
*Menu auch ohne Gänseleber erhältlich		26.00 30.00
Geschmorte Kalbskopfbäggli mit getrüffeltem Kartoffelpüree und glasierten Karotten mit Vanille		24.00 28.00
Grand Cru Schweinssteak an einer Morchelrahmsauce mit Gnocchi Romaine und geschmortes Wintergemüse		24.00 28.00
Gebratene Seeteufel Medaillons an einer Weissweinsauce mit gedünstem Blattspinat und Safranrisotto		24.00 28.00

DESSERTS UND PATISSERIE

Tagesdessert		4.70
Tagesdessert ohne Zucker		4.70
Pâtisserie		5.20
Pâtisserie 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 UND SÜSSGETRÄNK

Huus-Tee Ramseier, Coca-Cola zero	1.5 lt	12.00
Coca-Cola, Apfelsaft, Elmer Citro,	1 lt	9.50
Mineralwasser	7.5 dl	8.50
Rivella rot/blau, Sinalco	5 dl	6.00
	1 dl	1.70

BIER

Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	5.30
Clausthaler, alkoholfrei	33 cl	5.30

SÄFTE UND FRISCHES AB PRESSE

Orangensaft (Max Havelaar)	1 lt	13.50
Traubensaft rot	5 dl	7.20
Sauser Trötteler (saisonal)	3 dl	5.20
Most frisch ab Presse (saisonal)	2 dl	4.00
	1 dl	2.50

WARMER 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

Keine Abgabe von alkoholischen Getränken (Wein, Obstwein, Bier) an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren. Keine Abgabe von Spirituosen und Alcopops an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

ALLERGENE

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

FLEISCH- & FISCHHERKUNFT

Rindfleisch	Schweiz
Kalbsfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Ente	Frankreich
Seeteufel	Grossbritannien

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: Sonntag bis Freitag, 10.15 bis 16.30 Uhr | Samstag geschlossen

Mittagessen von 11.45 bis 13.30 Uhr

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

Dezember 2024 – Januar 2025