

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, 07. – Freitag, 12. September 2025
Vegetarisches Menu
18.00 | 22.50
Fleisch Menu
19.50 | 24.00
Tagesempfehlung
Tagessuppe 5.80

SO.	Pfannkuchen mit Gemüsefüllung an leichter Rahmsauce Bouillon mit Eistich	Kalbsbraten aus dem Ofen an Jus Brätler Kartoffeln Geschmorte Peperoni	
MO.	«Parmigiana» Auberginen im Ofen, Tomatensauce Mozzarella und Parmesan Gnocchi an Salbeibutter Weisse Bohnensuppe	Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Gedämpfte Karotten und Petersilie	Club-Sandwich mit Pouletbrust, Eisbergsalat Tomate, Zwiebel und Senf Stück 7.00
DI.	 «Tofu Mattar» Erbsen-Curry mit Tofu und Kartoffeln und Naan Brot Tomatencreme mit Basilikum	Triangel mit Trüffel-Füllung an Waldpilzrahmsauce und Sbrinz	Panierte Sellerie- Schnitzel an Tartarsauce und Spinat a la creme 18.00 22.50
MI.	Dinkel-Gemüse-Tätschli an leichte Rahmsauce auf Safrannudeln Süsskartoffel-Erdnuss- Kokossuppe	Kalbsragout an Rosmarinsauce Spätzli Peperonata	«Pizza Diavolo» mit Tomatensauce, scharfe Salami, rote Zwiebeln und Mozzarella 12.00 18.00
DO.	Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung an Wokgemüse und Sweet-chili Sauce Minestrone mit Parmesan	Rindhacksteak an Marsalajus Bratkartoffeln Grüne Bohnen	Äpler Makkaroni mit Kartoffeln, Zwiebeln, Speck und Käse Apfelmus 18.50 23.00
FR.	Gemüse-Käse-Wähe Blumenkohlcremesuppe	Gebratenes Forellenfilet an Basilikumrahmsauce Tomaten-Pilawreis, Blumenkohl	Entenbrust gebraten an provenzalischem Kräuterjus Kartoffelgratin Gemüse vom Büffet 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
Gnocchi an Beurre blanc mit Salbei, dazu gebratene Steinpilze Cherrytomaten, geröstete Baumnüsse und Pecorinokäse		20.50 24.00
Marinierte Tempeh-Taler auf gebratenem Reis mit Gemüse, Shiitake-Pilze, Eier und Koreander separat Pflaumen-Chutney		20.50 24.00

Fleisch- & Fisch Hauptspeisen

Sautiertes Lamm Nierstück an Rosmarinjus auf mediterranem Gemüse und Schupfnudeln		26.00 30.00
Kalbssteak mit Pfeffermischung an Marsalajus Thymian-Kartoffeln und zweifarbige Bohnen		28.00 32.00
Zanderfilet an Safransauce auf Randen-Kartoffelpüree mit Cima di Rapa und schwarzer Knoblauch		24.00 28.00

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

Valsler Mineralwasser	7.5 dl	8.50
Valsler Mineralwasser	5 dl	6.00

Süssgetränke

Coca-Cola, Apfelschorle, Elmer Citro, Coca-Cola zero, Orangina, Pepita light Rivella rot, Rivella blau	5 dl	6.00
Puerto Mate Zitronengras	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.

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

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 15.30 Uhr | Samstag geschlossen

Öffnungszeiten: Sonntag & Feiertag, 10.15 bis 16.30 Uhr

Mittagessen von 11.45 bis 13.30 Uhr

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

August - September 2025