

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, 23. - Freitag, 28. August 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	Hot Dog mit Sauerkraut, Röstzwiebeln, Ketchup, Senf und Country Cuts
	Griesssuppe mit Gemüse		18.50 23.00
DI.	No Beef Burger mit Cheddarkäse, Tomate, Essiggurke, Salat und Buns dazu Pommes frites	Schweins Cordon bleu mit Zitrone Pommes frites an Cocktail Sauce 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 leichter Rahmsauce Gemüsewürfel und Pesto	Pochiertes Ei auf Blattspinat und Kartoffelpüree	Gemüsequiche mit Käse
	Gazpacho		Stück 11.00
DO.	Gerstentätschli auf Caponata und geröstete Baumnüssen	Glasierte Kalbshaxe an Balsamicojus Penne Teigwaren Geschmorte Tomaten mit Kräutern	"Fitness Teller" Fischknusperli an Tartarsauce mit Salate vom Buffet
	Bouillon 'milleanti'		18.50 23.00
FR.	Tofu-Brätlinge an Currysauce mit Spinat und Basmatireis	Gebratenes Zanderfilet an Nussbutter mit Baumnüssen Schwenkkartoffeln, Zucchini	Schweinsfiletmedaillon an Calvados 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

Kalte Hauptspeisen

Dreifarbiger Tomatensalat mit Burrata separat Basilikum-Pesto und Ciabattina-Brötchen	19.50 23.00
Vitello tonnato Teller garniert und Ciabattina-Brötchen	21.50 25.00

Vegetarische Hauptspeisen

Gemüseteller inklusive Beilage	20.50 24.00
Sämiger Kräuterrisotto* mit Mascarpone und saisonalem Ofengemüse	20.50 24.00

Fleisch- & Fisch Hauptspeisen

Gebratenes Grand-Cru-Schweinsentrecôte an Calvados Jus* mit pochierten Apfelschnitze auf buntes Sommergemüse, dazu Risotto*	30.00 34.00
Sautiertes Rindsfilet-Médaille an Brombeer-Balsamico-Jus* Kartoffelpüree und Ratatouille	34.00 38.00
Gebratenes Doradenfilet auf Spinat an Weissweinsauce* separat Fregola mit frischen Mischpilzen	28.00 32.00

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
Dorade	Griechenland

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

August - September 2026