

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.

13. – 18. April 2025

VEG. MENU

18.00 | 22.50

FLEISCH MENU

19.50 | 24.00

TAGES-

EMPFEHLUNG

TAGESSUPPE 5.80

SO	Pfannkuchen mit Gemüsefüllung an Kräutersauce marinierte Cherrytomate Bouillon mit Eierstich	Glasierte Kalbsschulter an Jus Brätler Kartoffeln mit Thymian Geschmorte Peperoniecken	
MO	Paniertes Quorn-Schnitzel Kartoffelgratin Coco-Bohnen Zitronen-Mayo Karottencremesuppe	Schweinssteak an Naturejus Polenta Gedämpfte Karotten	Club-Sandwiche Mit Poulet, Ei, Tomate, Cocktailsauce und Eisbergsalat 12.50 19.50
DI	Tomme à la Creme auf Gemüse-Bulgur-Pilaw an Orangensauce Kartoffel-Erbsenpüreesuppe	Rindsragout mit 11- Gewürzen Kartoffel-Joghurtpüree Gedünstete Zucchettischeiben	Gehacktes mit Hörnli Apfelmus und Sbrinz 17.50 21.00
MI	Blumenkohlcurry mit Kichererbsen Basmatireis Süsskartoffel-Erdnusssuppe mit Kokos	Kalbsadrio an Rosmarinjus Hausgemachte Spätzli Blattspinat mit Zwiebeln	Pizza mit Lardo Speck, Spargel, Tomatensauce, Parmesan und Mozzarella 12.00 18.00
DO	 Gelbes Gemüse-Thai-Curry mit Tofu und Parfumreis Bouillon mit Pfannkuchenstreifen	Hausgemachte Maispizza Mit Tomaten, Antipasti und Mozzarella	Gefüllte Teigwaren mit Bärlauch mit leichte Parmesanrahmsauce und Ofengemüse 18.00 22.50
FR	Hüttenkäse-Quiche Lauch und Baumnüssen Spargelsuppe	Gebrautes Forellenfilet auf Tagliatelle mit Basilikumrahmsauce Ofentomate	

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 aus der Region an Hollandaise Sauce dazu Salzkartoffeln		24.00 28.00

FLEISCH- & FISCH HAUPTSPEISEN

Saftige Schweinsfilet-Médailles mit Kräuterbutter auf grünen Spargeln und Weisswein-Risotto		26.00 30.00
Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce Hausgemachte Bärlauch-Spätzli und glasierte Bundkarotten		28.00 32.00
Gebratenes Schweizer Saiblingsfilet auf regionalen weissen Spargeln, an Orangen-Beurre Blanc Neue Rosmarin-Kartoffeln		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

Valser Mineralwasser	7.5 dl	8.50
Valser Mineralwasser Pet	5 dl	6.00
Pet Flaschen	5 dl	6.00
Coca-Cola, Apfelschorle, Elmer Citro, Coca-Cola zero, Orangina, Pepita light Rivella rot/blau Puerto Mate Zitronengras	5 dl	6.50

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
Orangensaft Michel Pet	33 cl	6.00
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
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