

Chefsache

Das saisonale, unveränderbare Werk von Matze

Hummer-Bisque mit Estragonöl	16.00
Sanft geschmorte Kalbsbrust hausgemachte Farina Bona Gnocchi und Kohlrabiragout	39.00
Crème brulée von weisser Schokolade, Trockenbeerenkompott (Grand Cru Opus blanc von Felchlin)	15.00
Das ganze Menü	68.00

Essen ist Essen

Liebe Gäste und Freunde der Wirtschaft Neumarkt
Im NEUMARKT steht das ehrlich produzierte, authentische Produkt im Mittelpunkt.
Wir kochen mit erstklassigen, naturreinen Zutaten von Grund auf selber.

Die sorgfältige Auswahl aller Produkte ist daher wesentlich für unsere tägliche Arbeit.
Der wahre Luxus für denkende Geniesser liegt in der optimalen Qualität der einfachen Dinge. Unser Gemüse stammt aus ökologisch verträglichem Anbau, wo immer möglich von engagierten Menschen aus der Region. Wir kaufen jeden Dienstag und Freitag direkt auf dem Markt am Bürkliplatz ein. Das Fleisch kommt aus artgerechter Haltung, die Fische aus dem See oder aus einer Bio-Zucht und wenn es Meerfische gibt, so stehen sie garantiert nicht auf der roten Liste des WWF. Als eines der ersten Restaurants in Europa sind wir vom MSC zertifiziert worden.

Solche Lebensmittel haben den besten Geschmack und tun uns gut.
Der Respekt vor Tier und Umwelt ist in unseren Augen auch Voraussetzung für den Erhalt unserer menschlichen Würde. Wir setzen unsere Kreativität ein um die wahrhaften Aromen dieser wunderbaren Produkte zu entfalten.
Bewusst verzichten wir auf verblüffende Verfälschungen, unnötige Dekorationen und ausgefallene Kombinationen.

Die Einfachheit in bestmöglicher Perfektion ist das Ziel all unserer Bemühungen.
Intelligenter Genuss ist unbeschwerter Genuss.

Herzliche Grüsse, René Zimmermann und Team

Dauerbrenner

Mit erstklassigen Frischprodukten von Grund auf selbst gekocht

Vorspeise

Neumarkt Salat (Saisonaler Blattsalat vom Markt mit Neumarkt-Sauce)	10.50
Tagessuppe	11.50
Tatar vom Schweizer Angusrind mit Toast und Butter (Dem Fleischgeschmack zuliebe dezent gewürzt, garantiert ohne Ketchup)	24.00 Hauptgang 35.00
Grünerbs-Sauerrahm-Flan, Sauce von getrockneten Tomaten, Kresse	15.00
Geräuchertes Bio-Forellenfilet mit Blattsalat, Verjussauce und Rapssamen (Forellen von der Bio-Zucht Glauser, Bachs)	21.00 Hauptgang 32.00

Falls nur eine Vorspeise konsumiert wird, erheben wir zusätzlich einen Deckungsbeitrag für unsere Dienstleistung von Fr. 10.00

Hauptgang

Zitronen-Ravioli an Mandelsauce (Ravioli von Scala Gusti, Leissigen)	29.50
Pastelli mit saisonalem Gemüse-Champignons-Ragout	30.00
Züri Gschnätzlets (Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art)	35.00
Gebratene Zürichsee Felchen- oder Forellenfilets mit brauner Butter (Je nach Fang: Felchenfilets von Sämi Weidmann, Stäfa oder Bio-Forellenfilets von Fam. Glauser, Bachs)	29.00
NEUMARKT-Hackbraten mit seinem Jus	28.00
Bio-Rindsfilet mit Sauce Bearnaise	42.00
Beilagen: Spinat, Rüebli, Marktgemüse, Pilawreis, Bio-Nudeln, Kartoffelstock, dicke Pommes, Butterrösti + 2.00	eine 7.00 zwei 11.00

Dessert

Dunkle Schoggimousse mit Doppelrahm Bolivia «Cru Sauvage» von Felchlin	13.00
Gebrannte Creme wie sie Rolf Pfenninger macht	11.00
Haselnussparfait mit saisonaler Fruchtsauce	14.00
Leichtes Himbeertiramisu	15.00