

Chefsache

Das saisonale, unveränderbare Werk von Matze

Muotathaler Geissenfrischkäse von Patricia Oechslin, gebratene Zucchiniwürfel, Minze-Mandel-Pesto, Blattsalat	19.00
Gebratene Seeteufelmedaillons, Garganelli-Pasta, Tomatensugo, Taggiasca-Oliven	42.00
Hausgemachtes Stracciatella-Glace mit Walliser Aprikosenkompott	15.00
Das ganze Menü	73.00

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. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie das Neumarkt-Team auf Anfrage gerne.

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		24.00
(Dem Fleischgeschmack zuliebe dezent gewürzt, garantiert ohne Ketchup)	Hauptgang	35.00
Tomatenmousse, Büffelmozzarella, Rucolasalat		16.00
Geräuchertes Bio-Forellenfilet mit Blattsalat, Verjussauce und Rapssamen		21.00
(Forellen von der Bio-Zucht Glauser, Bachs)	Hauptgang	32.00

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

Hauptgang

Ricotta- Spinatravioli an Salbeibutter		29.50
(Ravioli von Scala Gusti, Leissigen)		
Gemüse- Haferflockentäschli mit Rucola- Senfsauce		30.00
Züri Gschnätzlets (Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art)		35.00
Gebratene Zürichsee Felchen- oder Forellenfilets mit brauner Butter		31.00
(Je nach Fang: Felchenfilets von Sämi Weidmann, Stäfa oder Bio-Forellenfilets von Fam. Glauser, Bachs)		
NEUMARKT-Hackbraten mit seinem Jus		30.00
Bio-Rindsfilet mit Sauce Bearnaise		42.00
Beilagen:		
Spinat, Rüepli, Marktgemüse, Pilawreis, Bio-Nudeln,	eine	7.00
Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Butterrösti + 3.00	zwei	11.00

Dessert

Dunkle Schoggimousse mit Doppelrahm		15.00
Bolivia «Cru Sauvage» von Felchlin		
Gebrannte Creme wie sie Rolf Pfenninger macht		12.00
Haselnussparfait mit saisonaler Fruchtsauce		14.00
Leichtes Himbeertiramisu		16.00