

Chefsache

Das saisonale, unveränderbare Werk von Matze

Gebeiztes Zürichsee-Felchenfilet, Kürbisrelisch mit Blütenhonig vom Mythen (Felchen von Sämi Weidmann, Honig von Kari Leimbacher)	17.00
Brasato vom Damhirsch, Bramatapolenta, glasierte Americano-Trauben, Rosenkohl (Zucht-Damhirsch von HolzenFleisch, Ennetbürgen)	44.00
Zwetschgen- Quarkknödel, Magenbrot-Butterbrösel, Englische Creme	14.00
Das ganze Menü	72.00

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 unserer Sauce)		10.50
Tagessuppe		11.50
Tatar vom Schweizer Angusrind mit Toast und Butter (Dem Fleischgeschmack zuliebe dezent gewürzt, garantiert ohne Ketchup)	Hauptgang	24.00 35.00
Tomatenmousse, Büffelmozzarella, Rucolasalat		16.00
Geräuchertes Bio Forellenfilet mit Blattsalat, Verjussauce und Rapssamen (Forellen von der Bio Zucht Glauser, Bachs)	Hauptgang	21.00 32.00

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

Hauptgang

Blumenkohl-Ravioli mit gelber Currysauce (Ravioli von Scala Gusti, Leissigen)		29.50
Gemüse- Haferflockentäschli mit Rucola- Senfsauce		30.00
Züri Gschnätzlets (Kalbsgeschnetzelttes 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)		31.00
NEUMARKT Hackbraten mit seinem Jus		30.00
Bio Rindsfilet mit Sauce Bearnaise		42.00
Beilagen: Spinat, Rüebli, Marktgemüse, Pilawreis, Bio Nudeln, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Butterrösti + 3.00	eine zwei	7.00 11.00

Dessert

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