

Chefsache

Das saisonale, unveränderbare Werk von Matze

Feine Tranchen von geräuchertem Thunfisch an Frühlingsalat (MSC - Gelbflossen - Tuna, geräuchert vom Berufsfischer Sämi Weidmann)	18.00
Gebratenes Kalbssteak, Spargeln, Sauce Hollandaise und Kartoffelterrine (Toggenburger Kalbfleisch von Reto Rust, Neu St. Johann)	57.00
Parfait von weisser Schokolade und caramelisierten Mandeln, marinierte Erdbeeren (Opus Blanc Schokolade von Felchlin)	17.00
Das ganze Menü	89.00

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		24.00
(Dem Fleischgeschmack zuliebe dezent gewürzt, garantiert ohne Ketchup)	Hauptgang	35.00
Grünerbs-Sauerrahm-Flan, Sauce von getrockneten Tomaten, Kresse		15.00
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

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

Dessert

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

Herkunft: Schweizerfleisch von: Hans-Ruedi Meier (Bio) / Holzen GmbH / Reto Rust

Geflügel: Schweiz, Frankreich