

# Saisonkarte Frühling 2012

## Vorspeisen

---

Neumarktsalat	9.00
Spargelcreme-Suppe	10.50
Geissenfrischkäse mit Blattsalat und Bärlauchvinaigrette (Muotathaler Geissenkäse von Priska Oechlin)	17.00 Hauptspeise 27.00
Mariniertes Bio-Forellenfilet mit Fenchelsalat (Forellenfilet von der Fischzucht Glauser, Bachs)	18.00 Hauptspeise 32.00
Gebratene BlackTiger Crevetten mit Rucolasalat und getrockneten Tomaten ("EDEN SHRIMPS" Crevetten aus nachhaltiger Zucht)	19.50
Frühlingssalat an Verjus-Sauce mit gepoppten Rapssamen (Verjus von Hermann Schwarzenbach, Obermeilen)	12.00

## Hauptspeisen

---

Spargelrisotto mit Sternenberger Brie	29.50
Kartoffelgnocchi mit Bärlauchpesto und Büffelmozzarella	29.00
Gebrautes Zürichsee-Felchenfilet mit Spargelragout und neuen Kartoffeln (Felchenfilets von Sämi Weidmann, Männedorf)	38.00
Gebratene Kalbslebertranche mit Kartoffelstock caramelisierte Apfelscheiben und Zwiebelschweitze	39.00
Kalbshohrücken-Steak mit Kräuterkruste und Spargelrisotto	44.00
Pouletoberschenkel mit Zitronen - Olivensauce weisse Bio-Polenta von der Mulino Marino, Langhe	36.00
Hacktätschli vom Innerschweizer Angusrind dicke Pommes frites und Tagesgemüse	35.00

## Dessert

---

Holunderblüten-Flan mit Erdbeersauce		10.50
Rhabarberkompott mit Fior di Latte-Glace		11.50
Fanny's warmes Schokoladenküchlein mit Vanille-Alpwhisk-Creme (“Grenada Grand Cru“ Schokolade von Felchlin, Alpwhisk von schnaps.ch)		14.00
Marmoriertes Schoggimousse mit Creme Gruyère (“Bolivia Cru Sauvage“ Schokolade von Felchlin)		13.00
Vanillemousse mit Holundersauce (Madagaskar Vanille von Ingo Holland)		13.00
Rhabarberparfait mit frischen Erdbeeren		15.00
Weichselkirschen-Sorbet mit edlem Kirsch		12.50
Fior di Latte- / Pistazien- / Schokoladenglace	pro Kugel	5.00
Weichselkirschen- / Erdbeersorbet (Glace und Sorbet von Sorbetto)	Rahm dazu	2.00

### **Man isst was man isst**

Liebe Gäste und Freunde der Wirtschaft Neumarkt

Gesundes Essen ist gross in Mode. Die Realität sieht meistens anders aus. Die Lebensmittelindustrie will uns mit raffinierter Werbung zu angeblich gesünder- und glücklichmachenden Zusätzen verleiten. Von all den ungesunden, und nur bei industrieller Produktion notwendigen Zusatzstoffen, spricht sie nicht.

### **Simpel aber nicht Einfältig**

Bei uns steht das unverfälschte, authentische Produkt im Mittelpunkt.

Uns fasziniert die unverfälschte Natur erstklassiger Zutaten, ihr unverkennbarer Charakter und ihre Eigenart. 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 uns bekannten, engagierten Menschen aus der Region. Das Fleisch stammt aus artgerechter Haltung, die Fische aus dem See oder aus einer Bio-Zucht und wenn es Meerfische gibt, stehen sie garantiert nicht auf der roten Liste des WWF.

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 Würde. Wir setzen unsere Kreativität ein um die wahrhaften Aromen dieser wunderbaren Produkte zu entfalten. Die Einfachheit in bestmöglicher Perfektion ist das Ziel all unserer Bemühungen. Wenn wir es erreichen, schöpfen wir daraus unsere Befriedigung und machen damit hoffentlich auch unsere Gäste glücklich.

Intelligenter Genuss ist unbeschwerter Genuss.

# NEUMARKT

Spätabendskarte von 22 bis 23 Uhr

## Vorspeisen

---

Neumarktsalat	9.00
Spargelcreme-Suppe	10.50
Geissenfrischkäse mit Blattsalat und Bärlauchvinaigrette (Muotathaler Geissenkäse von Priska Oechslin)	17.00 Hauptspeise 27.00
Mariniertes Bio-Forellenfilet mit Fenchelsalat (Forellenfilet von der Fischzucht Glauser, Bachs)	18.00 Hauptspeise 32.00
Gebratene BlackTiger Crevetten mit Rucolasalat und getrockneten Tomaten ("EDEN SHRIMPS" Crevetten aus nachhaltiger Zucht)	19.50
Frühlingsalat an Verjus-Sauce mit gepoppten Rapssamen (Verjus von Hermann Schwarzenbach, Obermeilen)	12.00

## Hauptspeisen

---

Spargelrisotto mit Sternenberger Brie	29.50
Kartoffelgnocchi mit Bärlauchpesto und Büffelmozzarella	29.00

## Dessert

---

Holunderblüten-Flan mit Erdbeersauce	10.50
Rhabarberkompott mit Fior di Latte-Glace	11.50
Fanny's warmes Schokoladenkuchlein mit Vanille-Alpwhisk-Creme ("Grenada Grand Cru" Schokolade von Felchlin, Alpwhisk von schnaps.ch)	14.00
Marmoriertes Schoggimousse mit Creme Gruyère ("Bolivia Cru Sauvage" Schokolade von Felchlin)	15.00
Vanillemousse mit Holundersauce (Madagaskar Vanille von Ingo Holland)	15.00
Rhabarberparfait mit frischen Erdbeeren	15.00
Weichselkirschen-Sorbet mit edlem Kirsch	12.50
Fior di Latte- / Pistazien- / Schokoladenglace	pro Kugel 5.00
Weichselkirschen- / Erdbeersorbet	Rahm dazu 2.00
(Glace und Sorbet von Sorbetto)	