

**N E U M A R K T**

**Viel mehr  
als nur ein Restaurant**

Nebst dem Tête-à-Tête haben Sie bei uns auch die Möglichkeit  
im grösseren Stil zu feiern, beispielsweise mit einer  
Geburtstags- oder anderen Party, einem Bankett oder einer Jubiläumsfeier.  
Auch wenn Sie einen attraktiven Rahmen für einen Vortrag  
suchen finden Sie ihn hier im Neumarkt.

Verschiedene Räumlichkeiten mit unterschiedlichem Ambiente stehen dafür  
zur Verfügung: Die elegante, helle David Morf-Stube (100 Plätze),  
die prunkvolle Bilgeristube, unsere Zürcher Barockstube  
aus dem Jahre 1720 (50 Plätze) oder das rustikale Turmzimmer (30 Plätze).

Gerne geben wir Ihnen nähere Auskunft.

**Wirtschaft Neumarkt**

Neumarkt 5 CH-8001 Zürich Telefon 044 252 79 39 Fax 044 252 15 94 [www.wirtschaft-neumarkt.ch](http://www.wirtschaft-neumarkt.ch)

# Chefsache

Das saisonale, unveränderbare Werk von Matze

Hirschbinde ( Renato Giovanoli's letzte Trockenfleisch - Produktion vor dem Ruhetand) Salat von Stangensellerie, marinierten Weinbeeren und gerösteten Baumnüssen	21.00
Gebratene Lammhuf mit orientalischen Gewürzen, Ragout von verschiedenen Bohnen, Auberginencreme (Toggenburger Lamm von Reto Rust, Gewürze von Ingo Holland)	42.00
Mohnflan mit gerösteten Zwetschgen vom Bürkliplatz-Markt	15.00
<b>Das ganze Menü</b>	<b>75.00</b>

## 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 (Garantiert Ketchupfrei)	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

---

Artischocken-Ravioli an Mamma Pellicorio's Tomatensauce (Ravioli von Scala Gusti, Leissigen)	29.50
Pastetli 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, Rüeibli, 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