

Brühlgut.

Herzlich willkommen im Restaurant Neumarkt

Bei uns im Restaurant Neumarkt, am Winterthurer Neumarkt, gehen Gastfreundschaft und soziales Engagement Hand in Hand. Ausgesuchte, hausgemachte und regionale Produkte, Vielfalt im Detail, Liebe zum Produkt und herzliche Gastfreundschaft erwarten Sie hier.

Im Restaurant Neumarkt werden Sie von Auszubildenden und Mitarbeitenden der Brühlgut Stiftung bedient. Ziel unserer Institution ist es, Menschen mit besonderen Bedürfnissen als Fachkräfte auszubilden und ihnen dadurch vielfältige berufliche Perspektiven zu ermöglichen.

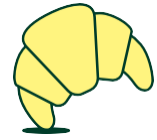
Die köstlichen Bäckereiprodukte beziehen wir aus unserer hauseigenen Bäckerei, welche am Standort Brühlberg eingebettet ist.

Wir freuen uns, dass wir Sie als unseren Gast begrüßen dürfen!
Ihr Neumarkt-Team

Brülgut.

Aktuell

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und achten auf regionale Herkunft. Wo dies nicht möglich ist, weisen wir entsprechend darauf hin. Bei Fisch legen wir Wert auf nachhaltige Zucht- oder Fangmethoden. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Speisekarte

Montag bis Freitag

	klein	gross
Monatshit Saucisson mit Körnersenf auf papet vaudoise		25.00
Wochensalat Bunter Kichererbsensalat	12.00	16.50
Tagessuppe	9.00	12.00

Tageshit

	16.00	19.00
--	-------	-------

Montag

Blumenkohlcremesuppe
One Pot Pasta mit Poulet
Vegetarisch: One Pot Pasta mit Gemüse

Dienstag

Karottensuppe
Köfte mit Joghurt-Limettendip und Gemüse-Bulgur
Vegetarisch: Vegetarische Köfte mit Joghurt-Limettendip und Gemüse-Bulgur

Mittwoch

Gemüsesuppe
Chili con carne mit Rindfleisch und Reis
Vegetarisch: Chili sin carne mit Sojahack und Reis

Donnerstag

Linsensuppe mit Kokosmilch
Schweinhalsbraten an Kräuterjus mit Kartoffelgratin
Vegetarisch: Mediterranes Ofengemüse mit Kräutersauerrahm und Kartoffelgratin

Freitag

Kartoffelsuppe mit Thymian
Randenrisotto mit Geissenköse

Frühstück Montag bis Samstag

«Brühlgut-Zmorge» 10.00
Ein Heissgetränk, zwei Kleinbrötli oder Gipfeli, Butter, hausgemachte Konfitüre

«Bäcker-Zmorge» 22.00
Ein Heissgetränk, drei Kleinbrötli oder Gipfeli, zwei Butter, zwei hausgemachte Konfitüren, Eierspeise nach Wahl, Käse-Fleischplättli

«À la carte»

Birchermüesli	8.80
Spiegelei	4.00
Rührei oder Omelette	7.00
Gebratener Speck (ca. 80 g)	5.00
Fleischplättli oder Käseplättli (ca. 60 g)	7.00
Käse-Fleisch-Plättli (ca. 80 g)	9.00
Portion Butter oder Lätta	0.70
Portion hausgemachte Konfitüre oder «Caritas-Honig»	1.50

Zusätzliches Samstagsangebot

Pancakes mit Ahornsirup 7.00

«Vitaminreicher-Zmorge» (vegan) 32.00
Ein Heissgetränk mit Hafer- oder Sojamilch, zwei Kleinbrötli, Lätta, hausgemachte Konfitüre, grüner Smoothie, Neumarkt Porridge, Zimtäpfel, Gemüsesticks mit Hummus, Erbsen Guacamole mit hausgemachten Knäckebröt Vegane Brot-Varianten: Dinkel-, Rebberg- oder Grahambrotli

«Kalorienreicher-Zmorge» 32.00
Ein Heissgetränk, drei Kleinbrötli oder Gipfeli, zwei Butter, zwei hausgemachte Konfitüren, Orangensaft, Rührei mit gebratenem Speck, Käse-Fleischplättli, Pancake mit Ahornsirup, Wintiwasser zur freien Verfügung

Bei allen Heissgetränken (Kaffee, Tee und Schokolade) kann Hafer- oder Sojamilch gegen einen Aufpreis dazu bestellt werden.



Mittagessen

Montag bis Samstag

Salate

	klein	gross
Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen	8.00	13.00
Gemischter Salat (Variation aus verschiedenen Salaten) mit gebratene Pouletbrust (CH Freiland)	9.00	15.00 + 6.00

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Hausdressing (Senf/Honig), Französisch, Curry-Ingwer, Kürbiskern-Preiselbeer Dressing

Saisonsuppe

Kürbissuppe mit Kernen und Öl	9.00	12.00
-------------------------------	------	-------

Hausspezialität

Hausgemachte Käsespätzli mit Käse von der «Sennerei Grund» mit Röstzwiebeln mit Speck		17.00 + 4.00
mit Apfelmus		+ 2.00

Wintergemüse Flammkuchen mit Geissenkäse mit Pastinaken, Randen, Rosmarin und Honig		19.50
---	--	-------

Klassiker

Hausgemachter Hackbraten mit Jus, Dinkel-Schupfnudeln und Tagesgemüse		25.00
---	--	-------

Gemüseteller (Montag bis Freitag)

Kombinieren Sie aus den aktuellen Gemüsekreationen (vegan)		16.50
--	--	-------

Kindermenü

Hausgemachte Spätzli mit Wienerli oder einem Tagesgemüse		12.00
--	--	-------

Dessert Montag bis Samstag

Warmes Schoggichüechli

mit Vanilleglace

9.00

mit frischem Schlagrahm

7.00

Coupe Nesselrode

12.50

Vermicelles, Vanilleglace, Meringue, Schlagrahm

Vermicelles

9.80

Vermicelles, Meringue, Schlagrahm

Meringue mit Schlagrahm

9.00

Apfelstrudel mit Schlagrahm

12.50

Mit Vanilleglace oder Vanillesauce

Eine Kugel Rahmglace

4.00

Vanille, Schokolade, Mokka, Joghurt, Zimt

Frappé

9.80

Vanille, Schokolade, Mokka, Zimt

Frappé mit Sojamilch oder Hafermilch

10.80

Vanille, Schokolade, Mokka, Zimt

Torten & Patisserie

Bitte beachten Sie die von unserer Hausbäckerei täglich frisch zubereiteten Köstlichkeiten an der Theke!

