

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

Aktuell



Montag bis Freitag

	klein	gross
Monatshit Bärlauchnocchi an leichter Rahmsauce mit halbtrockneten Cherrytomaten und Parmesansplitter		20.00
Wochensalat Mazedonischer Salat	12.00	16.50
Tagessuppe	9.00	12.00

Tageshit

16.00 19.00

Montag

Tomatensuppe
Penne al limone mit gebratenen Pouletstreifen
Vegetarisch: Penne al limone mit mediterranem Gemüse

Dienstag

Erbsensuppe mit Minze
Hackfleischbällchen mit Tomatensauce und Reis
Vegetarisch: Getreidebällchen mit Tomatensauce und Reis

Mittwoch

Broccolisuppe
Piri Piri Poulet mit Bratkartoffeln und Salsa verde
Vegetarisch: Piri Piri Paneer mit Bratkartoffeln und Salsa verde

Donnerstag

Karotten-Ingwer Suppe
Ghackets mit Hörnli und Apfelmus
Vegetarisch: Vegihack mit Hörnli und Apfelmus

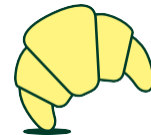
Freitag

Gemüsesuppe
Frühlingskartoffeln mit Pesto, Spinat, Cherrytomaten und Parmesan Crumble

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

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
«Vitaminenreicher-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 Knäckebrot Vegane Brot-Varianten: Dinkel-, Rebberg- oder Grahambrötli	
«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.

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.



Mittagessen Montag bis Samstag

	klein	gross
Salate		
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, Bärlauchdressing		
Saisonsalat		
Ofengemüsesalat	12.00	16.50
Hausspezialität		
Hausgemachte Käsespätzli mit Käse von der «Sennerei Grund» mit Röstzwiebeln mit Speck mit Apfelmus		17.00 + 4.00 + 2.00
Elsässer Flammkuchen		
Mit Speck und Zwiebeln		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

Zitronenparfait

9.00

Mit marinierten Orangen

Rhabarber-Mascarpone Crumble

10.00

Eine Kugel Rahmglace

4.00

Vanille, Schokolade, Mokka, Joghurt, Erdbeer

Frappé

9.80

Vanille, Schokolade, Mokka, Erdbeer

Frappé mit Sojamilch oder Hafermilch

10.80

Vanille, Schokolade, Mokka, Erdbeer

Torten & Patisserie

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

