

**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

	<b>klein</b>	<b>gross</b>
<b>Monatshit</b> Bärlauchgnocchi an leichter Rahmsauce mit halbgetrockneten Cherrytomaten und Parmesansplitter		20.00
<b>Wochensalat</b> Kartoffelsalat mit Radieschen	12.00	16.50
<b>Tagessuppe</b>	9.00	12.00

### Tageshit

16.00      19.00

#### Montag

Lauchsuppe  
Spaghetti Bolognese  
Vegetarisch:  
Spaghetti mit grüner  
Pesto und grillierten  
Auberginen

#### Dienstag

Kartoffelsuppe mit Schnittlauch  
Geschnetzeltes vom Schwein an Kräuterjus mit Polenta  
Vegetarisch: Sämiges Ratatouille mit Polenta

#### Mittwoch

Blumenkohlcremesuppe  
Grünes Thaicurry mit Basmatireis und Poulet  
Vegetarisch: Grünes Thaicurry mit Basmatireis und Tofu

#### Donnerstag

Maissuppe  
Rösti mit Speckquark und Rotkohlsalat mit Baumnüssen  
Vegetarisch: Rösti mit Quark und Rotkohlsalat mit  
Baumnüssen

#### Freitag

Gemüsesuppe  
Gerstenbratling auf Frühlingsgemüse mit Kressesauce

**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



<b>«Brühlgut-Zmorge»</b>	10.00
Ein Heissgetränk, zwei Kleinbrötli oder Gipfeli, Butter, hausgemachte Konfitüre	
<b>«Bäcker-Zmorge»</b>	22.00
Ein Heissgetränk, drei Kleinbrötli oder Gipfeli, zwei Butter, zwei hausgemachte Konfitüren, Eierspeise nach Wahl, Käse-Fleischplättli	
<b>«À la carte»</b>	
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

<b>Pancakes mit Ahornsirup</b>	7.00
<b>«Vitaminenreicher-Zmorge» (vegan)</b>	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 Grahambrotli	
<b>«Kalorienreicher-Zmorge»</b>	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
<b>Salate</b>		
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
<b>Unsere hausgemachten Salatsaucen:</b> Hausdressing (Senf/Honig), Französisch, Curry-Ingwer, Bärlauchdressing		
<b>Saisonsalat</b>		
Ofengemüsesalat	12.00	16.50
<b>Hausspezialität</b>		
Hausgemachte Käsespätzli mit Käse von der «Sennerei Grund» mit Röstzwiebeln mit Speck mit Apfelmus		17.00 + 4.00 + 2.00
<b>Elsässer Flammkuchen</b>		
Mit Speck und Zwiebeln		19.50
<b>Klassiker</b>		
Hausgemachter Hackbraten mit Jus, Dinkel-Schupfnudeln und Tagesgemüse		25.00
<b>Gemüseteller</b> (Montag bis Freitag)		
Kombinieren Sie aus den aktuellen Gemüsekreationen (vegan)		16.50
<b>Kindermenü</b>		
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!

