

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
Wochensalat Chicorée Salat	12.00	16.50
Tagessuppe	9.00	12.00

Tageshit

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

Montag

Blumenkohlsuppe
Pochiertes Ei auf Nudelnest mit Karotten, Lauch, Spinat und grüner Pesto

Dienstag

Curry-Kokos Suppe
Reisbowle mit Gemüse und Tofu im Knuspermantel

Mittwoch

Spargelsuppe
Pouletragout an Kräuter-Senfsauce mit Kartoffeln und Gemüsebouquet
Vegetarisch: Gemüseragout an Kräuterrahmsauce und Kartoffeln

Donnerstag

Gemüsesuppe
Äplermagronen mit Zwiebeln, gebratenen Fleischkäsestreifen und Apfelmus
Vegetarisch: Äplermagronen mit Zwiebeln und Apfelmus

Freitag

Tomatensuppe
Risotto mit Frischkäse und Frühlingsgemüse

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 Freitag



«Brühlgut-Zmorge»

Ein Heissgetränk, zwei Kleinbrötli oder Gipfeli, Butter, hausgemachte Konfitüre

10.00

«À la carte»

Birchermüesli, gross	6.80
Birchermüesli, klein	4.00
Spiegelei	4.00
Rührei	5.00
Gebratener Speck (ca. 80 g)	5.00
Bündner Salsiz (95g), aufgeschnitten	7.50
Käseplättli (ca. 60 g)	7.00
Pancake mit Ahornsirup	7.00
Spinat Smoothie, gross	9.00
Spinat Smoothie, klein	6.00
Portion Butter oder Lätta	0.70
Portion hausgemachte Konfitüre oder «Caritas-Honig»	1.50

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



Mittagessen Montag bis Freitag

	klein	gross
Salate		
Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen	8.00	13.00
Gemischter Salat (Variation aus verschiedenen Salaten)	9.00	15.00
Unsere hausgemachten Salatsaucen: Hausdressing (Senf/Honig), Französisch, Curry-Ingwer, Bärlauchdressing		
Hausspezialität		
Spätzli mit Spargeln, Radiesli, Kressepesto und Rahmsauce		17.00
Flammkuchen		
Mit Speck und Zwiebeln		19.50
Mit Spargeln, Cherrytomaten, Kressepesto und Cashewkerne		21.00
Fleisch		
Suure Mocke mit Kressestock und Frühlingsgemüse		25.00
Vegetarisch		
Caramellierter Chevre auf Spargelbett mit gerösteten Baumnüssen, Brunnenkresse, Mango-Portwein Sauce und Brotchips		16.50
Jeden Mittwoch		
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Uristierkäse, serviert mit Bratkartoffeln		25.50
Fitnesssteller		
mit gebratener Pouletbrust und Kräuterbutter		23.00
mit Haferbratling und Karotten-Linsencreme		21.00
unsere Hausegemachten Salatsauce Hausdressing (Senf/Honig), Französisch, Curry-Ingwer, Bärlauch		

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.

Für unsere kleinen Gäste

Hausgemachte Spätzli	7.00
mit Wienerli	+ 5.50
mit Rüebl	+ 2.00
mit Käse und Rahm	+ 3.00
Schnögi Teller mit Smarties (Teller mit Besteck um bei den Grossen mitzuessen)	2.00

Dessert Montag bis Samstag

Warmes Schoggichüechli

mit Vanilleglace	9.00
mit frischem Schlagrahm	7.00

Marinierte Erdbeeren

Mit hausgemachtem Pfefferminzsorbet (vegan)	9.00
---	------

Rhabarber-Mascarpone Crumble

10.00

Eine Kugel Rahmglacé

Vanille, Schokolade, Kaffee	4.00
-----------------------------	------

Hausgemachtes Glacé (vegan)

Pfefferminzsorbet, Erdbeer Eiscrème	4.80
-------------------------------------	------

Frappé

Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeer	9.80
--------------------------------------	------

Laktosefreies Frappé mit Sojamilch oder Hafermilch

Erdbeer	10.80
---------	-------

Smarties Coupe

Eine Kugel Glacé nach Wahl mit Smarties und Rahm	6.00
--	------

Torten & Patisserie

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



Brülgut.

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.