

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 herzliches Gastgeberum erwarten Sie hier.

Im Restaurant Neumarkt bedienen Sie Auszubildende und Mitarbeiter der Brühlgut Stiftung. Ziel unserer Institution ist es, Menschen mit speziellen Bedürfnissen in die Gesellschaft/Arbeitswelt zu integrieren und als Fachkräfte auszubilden. Unser Restaurant bietet dabei die entsprechenden Lern- und Arbeitsfelder.

Täglich bieten wir Ihnen ofenfrisches Brot, feine Backwaren, herzhaftes Sandwiches, gluschtige Kuchen und verführerische Patisserie aus der hauseigenen Brühlgut-Bäckerei an.

Von Montag bis Freitag servieren wir Ihnen am Mittag unseren feinen Tageshit, welchen Sie nach Lust und Laune mit vegan zubereiteten Gemüsebeilagen ergänzen können. In der Speisekarte finden Sie von Montag bis Samstag eine Auswahl saisonaler Gerichte, Flammkuchen, Salatkreationen und Desserts. Am Sonntag lädt unser attraktives Brunchbuffet zum gemütlichen Beisamensein ein und Nachmittags servieren wir Ihnen ofenfrische Flammkuchen, feine Desserts und kreative Glacekreationen.

Ob im Restaurant, auf der Sonnenterrasse oder als Take-away – schön, sind Sie unser Gast!
En Guete!

Ihr Neumarktteam

PS:

Mit unserem Cateringservice kommen wir gerne auch zu Ihnen nach Hause oder ins Büro.

BRÜHLGUT
STIFTUNG

restaurant neumarkt

FRÜHSTÜCK



7.30 Uhr/Samstag ab 8.00 – 16.00 Uhr

«Brühlgut-Zmorge»

1 Tasse Kaffee, Tee, Schokolade oder Ovomaltine	
2 Kleinbrötli oder Gipfeli	
1 Portion Butter	
1 Portion hausgemachte Konfitüre	9.00

«Bäcker-Zmorge»

1 Tasse Kaffee, Tee, Schokolade oder Ovomaltine	
3 Kleinbrötli oder Gipfeli	
1 Eierspeise nach Wahl	
1 Käse-Fleischplättli	
2 Portionen Butter	
2 Portionen hausgemachte Konfitüre	21.00

«À la carte»

Birchermüesli	8.80
Spiegelei oder weichgekochtes Ei	3.50
Rührei oder Omelette	5.50
Gebratener Speck (ca. 80 g)	4.50
Käseplättli gemischt (ca. 60 g)	5.50
Fleischplättli gemischt (ca. 60 g)	6.50
Käse-Fleisch-Plättli (ca. 80 g)	8.50
Portion Butter (10 g)	0.60
Portion „Caritas-Honig“ oder Nutella	1.00
Portion hausgemachte Konfitüre	1.50

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

KALTE SPEISEN



11.30 – 16.00 Uhr

	klein	gross
Gemischter Blattsalat mit Sprossen und gerösteten Kernen	7.70	12.20
Gemischter Salat Variation aus verschiedenen Salaten	9.00	13.50
Kombinieren mit Feinem aus der Küche Pouletbrustwürfel (CH Freiland) Flammkuchen mit saisonalem Belag		plus 3.00 plus 21.00
Kombinieren mit Feinem von der Bäckereitheke Sandwich nach Wahl (klein/gross) Saisonale salzige Gemüsewähe	plus 5.70	plus 7.80 plus 5.00

Dazu unsere hausgemachten Salatsaucen

Hausdressing (Senf/Honig), French, Italian, Curry-Ingwer. Unserer Salatsaucen können Sie auch zu Hause geniessen! (80ml / 1.50 oder 500ml / 7.50)

«Marktsalat»

Reissalat

Langkornreis, Erbsen, Peperoni, Mayonnaise, Joghurt

Schnittlauch, Weissweinessig, Rapsöl, Salz, Pfeffer, Blattsalate (A, E, M) 11.00 14.00

«Brühlgut-Salat»

Kabissalat mit Speck

Weisskabis, Speck, Petersilie,

Weissweinessig, Rapsöl, Salz, Pfeffer, Blattsalate (J) 11.00 14.00

«Teilen macht Freude»

Sie können jedes Gericht im Neumarkt teilen. 8.00

Für diesen Service verrechnen wir Ihnen eine Gedeckpauschale. 8.00

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

WARME SPEISEN



11.30 – 14.00 Uhr

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen einen Menüsalat oder eine Tagessuppe

	klein	gross
Tagessuppe	7.50	10.50

Tageshit/Mittagsmenü (Montag bis Freitag)

Unsere Servicecrew informiert Sie gerne
über unser aktuelles Mittagsmenü

	15.00	18.00
--	-------	-------

Kombinieren Sie Ihre Menüwahl mit einer marktfrischen Gemüsebeilage

plus 3.00

«Gemüsevariation» (Montag bis Freitag)

Kombinieren Sie nach Lust und Laune aus

3 feinen vegan zubereiteten Gemüsekreationen		14.00
--	--	-------

«Hauspezialität»

Käsespätzli mit Käse von der „Sennerei Grund“ mit Röstzwiebeln
mit Speck / mit Apfelmus (A,M,E,I)

	15.00
	plus 4.00 / 2.00

«Vegi»

Kürbissuppe mit orientalisch überbackenem Brie
und knusprigem Brot mit gerösteten Tomaten (A,B,D,I,M)

22.00

«Lehrlings Gericht »

Capuns mit Bündnerfleisch und Speck (A,E,M)

26.00

«Flammkuchen»

mit Ziegenfrischkäse, Lauch und Tomatenkonfitüre (A,M)

21.00

«Hausgemachte Pasta»

Randen-Gnocchi mit Orangen-Baumnußbutter (A,J,E,M, B)

24.00

Kinderpasta

Pasta mit Tomatensauce (A)

11.50

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

SÜSSES



11.30 – 16.00 Uhr

Desserts

Warmes Brownie mit hausgemachtem Joghurtglacé	4.80
Apfelstrudel mit Vanillesauce, nach alter Tradition	12.00
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	klein 9.50/gross 13.00
Meringue mit Schlagrahm	8.50

Torten & Patisserie

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

Glace & Sorbet

«Coupe Nesselrode» Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm	13.50
«ein Hauch Provence» Lavendelglace mit Meringue und Honig	12.00
Rahmglace pro Kugel (Vanille, Schokolade, Mokka, Lavendel, Joghurt)	3.80
Sorbet pro Kugel , Erdbeer	3.80
Frappe mit Milch (Vanille, Schokolade, Mokka, Lavendel, Erdbeer)	9.80
Frappe mit Kokosmilch (vegan) (Mango, Himbeer, Kokos)	9.80
Verfeinern Sie Ihr Dessert mit einer Portion geschlagenem Rahm	1.00

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

BRUNCH



Unser Sonntagsangebot von 9.30 – 14.00 Uhr

Geniessen à discrétion!

Wir bringen Ihnen warme Getränke und warme Speisen an den Tisch, am Buffet dürfen Sie sich selbst bedienen.

Erwachsene	34.50
Kinder von 6 bis 14 Jahre	25.00
Kinder bis 5 Jahre	10.00

Im Preis inbegriffen

frischer Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, warme und kalte Schokolade/Ovomaltine, aromatische Teesorten im Kännchen, Fruchtsäfte, Winti-Wasser

frische Butter-, Vollkorn- und Laugengipfeli, verschiedene Brötchen, Brot, Toast und Sonntagszopf

hausgemachte Konfitüren, Honig, Nutella, Butter

Birchermüesli und Granola, Naturejoghurt, Früchteplatte, Gemüseplatte, Saisonwähe, frische Waffeln mit saisonalem Kompott

Käseplatte mit Trockenfrüchten garniert, gemischte Fleischplatte und Rauchlachsplatte, Eierspeisen, gebratener Speck, Röstli, warmer hausgemachter Fleischkäse

Ein gutes Frühstück ist der Beginn eines schönen Tages.

Bei uns im Restaurant Neumarkt gehen Gastfreundschaft und soziales Engagement Hand in Hand.

Wir freuen uns auf Sie.

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.