

# 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.

Am Mittag bestimmen Sie das Tempo. Ob im Restaurant, auf der Sonnenterrasse oder als Take-away vom Schnellverpflegerbuffet – schön, sind Sie unser Gast! En Guete!

Am Sonntag brunchen Sie ausgiebig und zu fairen Preisen.

Naëmi Suter & Neumarktteam  
Abteilungsleiterin Restaurant Neumarkt

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

# FRÜHSTÜCK



07.30/08.00 – 16.00 Uhr

## «Brühlgut-Zmorge»

1 Tasse Kaffee, Tee, Schokolade oder Ovomaltine	
2 Brötli oder Gipfeli	
1 Portion Butter	
1 Portion hausgemachte Konfitüre	Fr. 9.00

## «Bäcker-Zmorge»

1 Tasse Kaffee, Tee, Schokolade oder Ovomaltine	
3 Brötli oder Gipfeli	
1 Eierspeise nach Wahl	
1 Käse-Fleisch-Plättli	
2 Portionen Butter	
2 Portionen hausgemachte Konfitüre	Fr. 21.00

## «À la carte»

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

BRÜHLGUT  
STIFTUNG  
restaurant neumarkt

www.restaurant-neumarkt.ch

 @restaurantneumarkt

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
<b>Gemischter Blattsalat</b> mit Sprossen und gerösteten Kernen	Fr. 7.70	Fr. 12.20
<b>Gemischter Salat</b> Variation aus verschiedenen Salaten	Fr. 9.00	Fr. 13.50
<b>Kombinieren mit Feinem aus der Küche:</b> Gebratene Pouletbrustwürfel (CH/Freiland) Flammkuchen mit saisonalem Belag		plus Fr. 3.00 plus Fr. 19.00
<b>Kombinieren mit Feinem von der Bäckereitheke:</b> Sandwich nach Wahl (klein / gross) Saisonale salzige Gemüsewähe	plus Fr. 5.70	plus Fr. 7.80 plus Fr. 5.60
<b>Dazu unsere hausgemachten Salatsaucen:</b> Hausdressing (Balsamico/Honig), Französisch, Italienisch, Curry-Ingwer		
<b>PS: Unsere Salatsaucen können Sie auch zu Hause geniessen!</b> (80ml/Fr. 1.50 / 500ml/Fr. 6.90 )		
<b>«Marktsalat»</b> Amarant, Tomaten, Gurken, Frühlingzwiebeln und Blattsalate	Fr. 11.00	Fr. 14.00
<b>«Brühlgut-Salat»</b> Reissalat mit Ananas, Äpfeln, Trauben, Rosinen, Kokosmilch, Zitronen und Blattsalaten	Fr. 11.00	Fr. 14.00
<b>«Teilen macht Freude»</b> Sie können jedes Gericht im Neumarkt teilen. Für diesen Service verrechnen wir Ihnen eine Gedeckpauschale.		Fr. 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.

# WARMER SPEISEN



Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen einen Menüsalat oder eine Tagessuppe  
11.30 - 14.00 Uhr

	klein	gross
<b>Tagessuppe</b>	Fr. 7.50	Fr. 10.50
<b>Tageshit / Mittagmenü (Montag bis Freitag)</b> Unsere Servicecrew informiert Sie gerne über unser aktuelles Mittagmenü.	Fr. 15.00	Fr. 18.00
<b>«Hausspezialität»</b> Clubsandwich mit Pouletbrust (CH/Freiland), Vollkorntoast aus der Hausbäckerei, pikante Haussauce, Spiegelei, Speck, Salat und Tomaten	A, M, J, E	Fr. 24.50
<b>«Sommerhit»</b> Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven und paniertem Fetakäse	A,M,E	Fr. 18.00
<b>«Naëmis Wunschgericht»</b> Venere Risotto mit Büffelmozzarella und Rucolapesto	M, B	Fr. 26.50
<b>«Aelpler-Flammkuchen»</b> mit Creme Fraiche, Salsiz, roten Zwiebeln u. Bergkäse	A,M	Fr. 19.00
<b>«Brühlgut Pasta – mit Hand und Herz hergestellt»</b> <b>Ravioli</b> gefüllt mit Tomate und Mozzarella an Basilikumpesto	A, M, B	Fr. 24.00
<b>Kinderpasta</b> Pasta mit Tomatensauce	A	Fr. 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

### Ingwer-Parfait mit Mangosauce

garniert mit Meringue und Schlagrahm

Fr. 6.80

### Warmes Schoggiküchlein

mit Lemon Curd

Fr. 4.80

## Torten & Patisserie

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

## Glace & Sorbet

### «Dänemark»

Vanilleglace, heisse Schokoladensauce und Schlagrahm

Fr. 10.90

### «Heisse Liebe»

Erdbeersorbet, Vanilleglace, heisse Waldbeeren und Schlagrahm

Fr. 11.90

### Rahmglace pro Kugel

Vanille, Schokolade, Mokka, Karamell

Fr. 4.20

### Sorbets pro Kugel

Zitrone, Erdbeere

Fr. 4.20

### Frappé – wählen Sie Ihr Aroma

Fr. 9.80

Portion Schlagrahm

Fr. 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 09.30 - 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 bezahlen:	Fr. 34.50
Kinder von 6 bis 14 Jahre:	Fr. 25.00
Kinder bis 5 Jahre	Fr. 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, Toast, Sonntagzopf und dunkles Brot zum Aufschneiden

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.

# GETRÄNKE



## Warme Getränke

Kaffee Crème / Espresso	Fr. 4.50
Schale	Fr. 4.90
Cappuccino	Fr. 5.40
Latte Macchiato	Fr. 5.40
Espresso Macchiato	Fr. 4.90
Doppelter Espresso	Fr. 6.00
Schokolade / Ovomaltine warm	Fr. 4.90
Schokolade / Ovomaltine kalt (25cl)	Fr. 4.90
Milch kalt (25cl)	Fr. 4.50
Chai Latte (nur mit Milch)	Fr. 6.30
Schlagrahm als Zusatz zum Heissgetränk	Fr. 1.00

## Sirocco BIO-Teespezialitäten

Tee im Kännchen	Fr. 6.20
Tee im Glas/Tasse	Fr. 4.80
Glas heisses Winti-Wasser	Fr. 3.20

## Sirocco BIO-Teesorten

Gentle Blue / Earl Grey
Black Chai / Schwarztee mit Gewürzen
Golden Assam / Schwarztee
Japanese Sencha / Japanischer Grüntee
Verbena / Verveinetee
Rooibos Tangerine / Rooibos mit Mandarine
Moroccan Mint / Marokkanischer Minztee
Piz Balü / Schweizer Kräutertee
Ginger Lemon Dream / Ingwer und Zitronengras
Red Kiss / Früchtetee

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.

# GETRÄNKE



## Kalte Getränke im Offenausschank

	25 cl	50 cl
Hausgemachter BIO-Eistee (mit Stevia gesüsst)	Fr. 4.10	Fr. 5.10
Holunderblütensirup (mit Mineralwasser mit Kohlensäure)	Fr. 4.10	Fr. 5.10
Orangensaft oder Bodyguard (Michel Premium Fair Trade)	Fr. 4.80	
Goba Citro	Fr. 4.10	Fr. 5.10
Winti-Wasser	Fr. 2.20	Fr. 3.20
Kindersirup	Fr. 1.00	

## Kalte Getränke in Flaschen

	33 cl	50 cl	100 cl
Goba – Mineralwasser mit/ohne	Fr. 4.40	Fr. 6.10	Fr. 7.70
Coca-Cola oder Coca-Cola Zero	33 cl		Fr. 4.50
Rivella rot oder blau	33 cl		Fr. 4.50
Michel Schorle	33 cl		Fr. 4.50
Samuel's Schorle Apfel/Quitte/Pfefferminz	33 cl		Fr. 4.80
Samuel's Schorle Himbeer/Apfel/Hagebutte	33 cl		Fr. 4.80
Ruedi (Tafelgetränk mit Apfel- und Himbeersaft, hergestellt vom Verein Läbesruum)	33 cl		Fr. 4.80
Red Bull	25 cl		Fr. 5.10
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	20 cl		Fr. 4.60
Zamba Saft (saisonale Sorten)	25 cl		Fr. 5.80

## Bier

Tills hell oder Tills Amber		
Euel Bräu Winterthur	33 cl	Fr. 5.30
Panaché (Tills hell + 1dl Goba Citro)		Fr. 6.30

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.

# GETRÄNKE



<b>Weisswein</b>	10 cl	50 cl
Riesling x Sylvaner AOC Schloss Goldenberg, Zürich, Schweiz	Fr. 4.70	Fr. 21.00
<b>Rotwein</b>	10 cl	50 cl
Pinot Noir AOC Schloss Goldenberg, Zürich, Schweiz	Fr. 5.00	Fr. 22.50
Primitivo di Salento IGT Senza Parole, Apulien, Italien	Fr. 5.00	Fr. 22.50
<b>Schaumwein</b>	10 cl	75 cl
Prosecco Superiore DOCG Conegliano Casa Vinicola Canella, Veneto, Italien	Fr. 7.90	Fr. 48.00
<b>Apéro &amp; Spirituosen</b>		
Gespritzter Weisswein sauer oder süss		Fr. 7.20
Hugo (Prosecco oder Weisswein, Holunderblütensirup, Minze)		Fr. 8.50
Aperol Spritz (Aperol 11 Vol%, mit Prosecco oder Weisswein)		Fr. 8.50
Martini Bianco (15 Vol%)	4 cl	Fr. 6.–
Campari (23 Vol%) mit Orangensaft	4 cl	Fr. 6.– Fr. 9.50

# ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide – Gluten
B	Schalenfrüchte (Nüsse) – Nuts
C	Krustentiere/Krebstiere – Crustaceans
D	Sellerie – Celery
E	Eier – Eggs
F	Senf – Mustard
G	Soja – Soya
H	Sesam – Sesame
I	Erdnuss – Peanut
J	Sulfite – Sulfites
K	Fisch – Fish
L	Lupinen – Lupins
M	Milch oder Laktose – Milk or lactose
N	Weichtiere - Molluscs

# FLEISCH-, UND FISCHHERKUNFT

Wir verwenden, falls nicht speziell deklariert, ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz.  
Der Rauchlachs auf unserem Brunchbuffet kommt aus Norwegen (Aquakultur/Zucht).

# LIEFERANTEN

Fleisch	Metzgerei Würmli, Gundetswil, <a href="http://www.wuermli.ch">www.wuermli.ch</a>
Gemüse	Hoflädli Isliker, Ricketwil, <a href="http://www.hoflaedeliisliker.ch">www.hoflaedeliisliker.ch</a>
Fisch & Geflügel	G. Bianchi AG, Zufikon, <a href="http://www.bianchi.ch">www.bianchi.ch</a>
Schokolade	Stiftung St. Jakob, Zürich, <a href="http://www.st-jakob.ch">www.st-jakob.ch</a>
Getränke & Wein	Friho Fritschi Getränke AG, Dorf, <a href="http://www.friho.ch">www.friho.ch</a>
Ruedi	Verein Läbesruum, Winterthur, <a href="http://www.laebesruum.ch">www.laebesruum.ch</a>
Bier	Euelbräu GmbH, Winterthur, <a href="http://www.euelbraeu.ch">www.euelbraeu.ch</a>
Kaffee	Küng & Co AG, Winterthur, <a href="http://www.kuengkaffee.ch">www.kuengkaffee.ch</a>
Tee	A. Kuster Sirocco AG, Schmerikon, <a href="http://www.sirocco.ch">www.sirocco.ch</a> Teehaus Winterthur, Winterthur, <a href="http://www.teehaus.ch">www.teehaus.ch</a>

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.