

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 Neumarktteam



Speisen

Montag bis Freitag klein gross

Monatshit Capuns

Spätzliteig mit Salsiz im Mangoldblatt, überbacken mit Käse 25.00

Wochensalat Farfallesalat

Farfalle, Erbsen, Peperoni, Kürbiskernen auf Blattsalat 12.00 16.00

Tagessuppe

7.50 9.50

Tageshit

15.00 18.00

Montag

Kartoffel - Lauchsuppe

Chili con Carne mit Reis

Vegetarisch: Chili con Soja mit Reis

Dienstag

Gemüsecremesuppe

Lasagne mit Rindshackfleisch

Vegetarisch: Lasagne mit Spinat und Ricotta

Mittwoch

Currysuppe

Rice Bowl mit Shoyu Chicken und Gemüse

Vegetarisch: Rice Bowl mit Soja Packchoi und Gemüse

Donnerstag

Linsen - Kokossuppe

In Tomatensauce geschmorte Peperoni mit Hackfleisch und Nudeln

Vegetarisch: In Tomatensauce geschmorte Peperoni mit Sojahack und Nudeln

Freitag

Sellerie-Birnensuppe

Pouletbrüstchen mit Chimmi Churri und Kartoffelecken

Vegetarisch: Blumenkohlsteak mit Chimmi Churri und Kartoffelecken

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

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

Unser Start in den Tag

«Brülgut-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	0.60
Portion «Caritas-Honig» oder Ovi Crunchy Cream	1.00
Portion hausgemachte Konfitüre	1.50

Ein gutes Frühstück ist der Beginn eines schönen Tages.

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

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

Speisen

Montag bis Sonntag

klein gross

Gemischter Blattsalat

mit gerösteten Kernen

7.00 12.00

Gemischter Salat

Variation aus verschiedenen Salaten

9.00 13.50

Saisonsalat

Saisonales Ofengemüse, Randen, Sellerie,
Karotten, Hüttenkäse auf Blattsalaten

12.00 16.00

Pouletbrustwürfel (CH Freiland)

3.00

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Hausdressing (Senf/Honig), Französisch, Curry-Ingwer
Kürbiskern dressing (vegan)

Hackbraten mit Jus

mit Duchesse-Kartoffeln und einem Tagesgemüse nach Wahl

25.00

Käsespätzli mit Käse von der «Sennerei Grund»

mit Röstzwiebeln

15.00

mit Speck

4.00

mit Apfelmus

2.00

Flammkuchen

mit Ziegenkäse, Birnen und Honig

19.50

Gemüseteller

Kombinieren Sie aus drei Gemüsekreationen (vegan)

14.00

Kindermenü

hausgemachte Käsespätzli mit Wienerli oder einem Tagesgemüse

12.00

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

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

Unsere süssen Leckereien

Warmer Brownie

mit hausgemachtem Joghurtglace

6.50

Apfelstrudel

mit hausgemachtem Zimtglace

12.00

Vermicelles

Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm

9.80

Coupe Nesselrode

Vanilleglace mit Vermicelles, Meringue und Schlagrahm

12.00

Meringue

Meringue mit Schlagrahm

12.00

Eine Kugel Rahmglace oder Sorbet

Vanille, Schokolade, Mokka, Joghurt, Erdbeer (Sorbet)

3.80

Frappé

Vanille, Schokolade, Mokka, Erdbeere

9.80

Frappé mit Sojamilch

Vanille, Schokolade, Mokka, Erdbeere

9.80

Torten & Patisserie

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

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

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

Unser Brunch à discrétion!

Unser Sonntagsangebot

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 Jahren	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, Ovi Crunchy Cream, Butter

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

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

**Ab 10 Personen bieten wir auch an anderen Tagen ein Bruchangebot/
den Frühstückstisch an. Fragen Sie unser Personal ...**

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

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