

N E U

M

A

R

K

T

Die kulinarische Kultur Zürichs in einem Restaurant erlebbar machen: Das ist unser Ziel im Neumarkt. Wir nehmen damit auf, was vor etwas mehr als 700 Jahren an gleicher Stelle begonnen hat: Am Neumarkt verkauften die Bauern der Umgebung was sie auf ihren Feldern gepflanzt und gezogen, Fischer im See gefangen, Jäger im Wald gejagt und Käser und Schnapsbrenner produziert hatten: Gemüse, Salate, Fleisch, Fische, Kräuter, Käse, Wein, Schnaps und vieles mehr. Im Restaurant Neumarkt arbeiten wir eng mit den Bauern und Herstellern der Region zusammen – wir wollen ihnen einen gastronomischen Weg bereiten, eine Plattform zur Präsentation bieten und ihre nachhaltig hergestellten Produkte auf innovative Weise verarbeiten.

BISTRO

V

O

R

S

P

E

I

S

E

Sauerteigbrot vom Eigenbrotler mit hausgemachter Tunke	7.50
Neumarktsalat mit Kernen & Senf Dressing	14.50
Vitello Trotato dazu Focaccia & Kapern	25.–
Rindstatar mit eingelegten Zwiebeln, Eigelbcrème & Toast + Pommes Frites	33.– 39.– 6.50
Gebeizter Swiss Lachs mit Snackgurke, Buttermilch Vinaigrette & Dill	31.–
Geeiste Gazpacho mit Joghurt & Kräuteröl	14.–
Tomatensalat mit Stracciatella di Burrata & Basilikumöl	29.50

ALLE PREISE inkl. 8.1 | MwSt. in CHF
HERKUNFT Rind CH | Kalb CH | Forelle CH | Lachs CH
ALLERGENE Wir informieren Sie gerne über die Allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

V O M

Kalbs Kotelett 45.–
260 gr.

Schweinebauch 21.50

Fleischkäse 15.–
mit Spiegelei

Ausgelöste Pouletschenkel 28.–
250 gr.

Zunftwurst 19.–
160 gr.

Neumarktburger 28.–
160 gr.

Planted Neumarktburger 26.–
120 gr.

Marinierter Grillkäse 18.–

BBQ Auberginen Steak 18.–

kombinieren Sie Ihr Gericht mit einer Beilage & Sauce nach Wahl

ALLE PREISE inkl. 8.1 | MwSt. in CHF
HERKUNFT Rind CH | Kalb CH | Pouet CH | Schwein CH
ALLERGENE Wir informieren Sie gerne über die Allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

ZUM

BEILAGEN

Pommes Frites	6.50
Knoblauch Kräuterbrot	9.–
Ofenkartoffel & Quark	8.50
Beilagensalat	6.50
Tomatensalat	8.50
Grillgemüse	8.–

SAUCEN

Chili Crunch	je 3.50
Raps Hollandaise	
Senfmayo	
Trüffelmayo	
Steaksauce	
Salsa Verde	

ALLE PREISE inkl. 8.1 | MwSt. in CHF

ALLERGENE Wir informieren Sie gerne über die Allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

H A U P T

S

P

E

I

S

E

Luma Hacktätschli	40.–
mit Pfifferlingen à la crème & Risolées Kartoffeln	
Forellen Knusperli	30.50
mit Remouladen Sauce	
+ Pommes Frites	6.50
+ Blattsalat	6.50
Bremgartner Bachsaibling	42.–
mit Safranrisotto	
Artischocken Ravioli	32.–
mit Zitronen Velouté & Kräuteröl	
Hausgemachte Orecchiette	29.–
mit Tomaten, Aubergine, Ricotta, Oliven & Knusper	
Grillierter Blumenkohl	26.50
mit Labneh & Kräutervinaigrette	

ALLE PREISE inkl. 8.1 | MwSt. in CHF

HERKUNFT Rind CH | Kalb CH | Forelle CH | Saibling CH

ALLERGENE Wir informieren Sie gerne über die Allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

N A C H

S

P

E

I

S

E

Löffel Bisquit	15.–
mit Beerenkompott, Vanille Eis & Marsala Zabaglione	
Olivenöl Kuchen	16.–
mit eingelegten Amarena Kirschen & Ricotta	
Schlorzifladen	13.–
mit Dörrbirnen Crème	
+ Tête de Moine	6.50
Affogato	9.50
Vanille Glacé & Espresso	
Glacé von Leonardo	pro Kugel 5.–
Fragen Sie unser Servicepersonal nach unseren aktuellen Glacesorten	

ALLE PREISE inkl. 8.1 | MwSt. in CHF

ALLERGENE Wir informieren Sie gerne über die Allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

G

E

T

R

Ä

N

K

E

WASSER

mit | ohne - à discrétion pro Person

5.–

HAUSGEMACHT

Kombucha 3 dl

Assam | Birne

6.50

Cola 3 dl

aus Eberraute von Klaus Böhler

6.50

Eistee 3 dl

Apfel-Alpenkräuter

6.50

Limonade 3 dl

Hibiskus | Holunderblüte

6.50

VOM BAUERNHOF

Birnenmost 3 dl

6.50

Rhabarber-Apfel Schorle 3 dl

6.–

Quitten Schorle 3 dl

6.–

Birnen Schorle 3 dl

6.–

MINERAL

Citro | 3 dl

5.50

Tonic | 2 dl

5.50

Ginger Beer | 2 dl

5.50

COCKTAILS

Sbagliato Bitter Wermut Schaumwein	16.50
Negroni Gin Bitter Wermut	18.–
Aperitivo Spritz Swiss Alpine Bitters Schaumwein	16.–
Neumarkt Spritz Quitte Aperitivo Wermut Schaumwein Rosenblüte	17.–

MOCKTAILS

Mediterranean Breeze Wacholder Birne Rosmarin Thymian	14.–
Garten Spritz Floreal 0.0% Gurke Apfel Soda	14.–
NoGroni Bitter 0.0 % Gin 0.0 % Roter Wermut 0.0 %	14.50

BIER

Solibier für Nightlife in Solidarity 4.8 % 3.3 dl	7.–
Turbinenbräu Sprint Lager 4.9 % 3.3 dl	6.–
Turbinenbräu Orion IPA 5.5 % 3.3 dl	6.50
Paul 01 Spezialbier Hell 5.2 % 3.3 dl	6.50
Paul 08 Weizen 5.2 % 5 dl	8.–
Kitchen Brew Pale Ale Alkoholfrei 0.0 % 3.3 dl	7.–

SPIRITUOSEN

KERNOBST

Birne Zahner 40 % 2 cl	8.–
Quitte Zahner 40 % 2 cl	8.–
Roter Gravensteiner Humbel 40 % 2 cl	8.–
Vieille Pomme Matter Luginbühl 43 % 2 cl	9.–
Vieille Framboise Fassbind 40% 2cl	9.–

KRÄUTER

Eau du Paradis Haldi Hof 30 % 2 cl	9.–
Fenchelgeist Lipp 41 % 2 cl	10.–
Herbes Alpines du Rigi Haldi Hof 50 % 2 cl	9.–
Gletschermilch Chnächt & Meister 42 % 2 cl	9.–
Kümmel Honig Draft Brothers 40 % 2 cl	10.–
Kräuter Erismann 40 % 2 cl	8.–

STEINOBST

Huus Zwetschge Humbel 43 % 2 cl	9.–
L'Héritage de Bois Kirsch Fassbind 52.3% 2cl	11.–
Mirabelle Etter 40 % 2 cl	8.–
Rote Mirabelle Streuli 40 % 2 cl	12.–
Vieil Abricot Fassbind 40% 2cl	10.–
Vieille Prune Erismann 41 % 2 cl	9.–
Vieille Prune Humbel 40 % 2 cl	9.–

WEINBRAND

Lie, Weindruse Zahner 40 % 2 cl	8.–
Grappa Barrique Erismann 41 % 2 cl	9.–
Grappa Ticino Merlot Barrique Etter 41 % 2 cl	9.–
Grappa Rovere Merlot Tamborini 45 % 2 cl	8.–
Marc 2oo2 Zahner 41 % 2 cl	9.–
Muscat Bleu Humbel 43 % 2 cl	12.–

WERMUT

Vermouth de Gents Blanc 18.8 % 4 cl	11.–
Vermouth de Gents Rouge 18.8 % 4 cl	11.–
Wermoutte Batch #6 16 % 4 cl	10.–
Wermoutte Batch #7 16 % 4 cl	10.–

WHISKY

Goldwaescher Whisky 43 % 4 cl	16.–
Langatun Old Woodpecker Bio Whisky 46 % 4 cl	27.–
Säntis Malt Edition Himmelberg 43 % 4 cl	21.–
Straight Rye Freimeister 48.2 % 4 cl	19.–
Whisky No. 4 Corn Matter 46 % 4 cl	18.–
Whisky No. 8 Rye Matter 46 % 4 cl	18.–
ZH Züri Whisky Erismann 40 % 4 cl	19.–
Züri Whisky Cream Erismann 40 % 4 cl	15.–

KAFFEE

STOLL

Fazenda Dutra | 100 % Arabica | nussig & schokoladig | Brasilien

Espresso	4.50
Americano	5.–
Doppio	6.–
Cappuccino	6.–
Café Latte	6.50
Flat White	6.50

TEE

5.50

SCHWARZENBACH

Das traditionsreiche Kolonialwarengeschäft | 1864 gegründet

Früchte Tee | Kräuter | Grün Tee | Minze | Schwarz Tee

Roiboos & Vanille | Verveine | Zitronengras & Ingwer

PRODUZENTEN

KLAUS BÖHLER

Biohof | Seuzach

Klaus und Monika betreiben den Biohof in Seuzach schon in vierter Generation. Über ihn beziehen wir die Eberraute, aus welcher wir unsere hausgemachte Cola herstellen.

TRUTTIKER

Weingut Familie Zahner | Truttikon

Auf dem Weingut der Familie Zahner werden seit 1963 Reben zu Wein gekeltert und Kernobst mit Sorgfalt zu Schnaps gebrannt. Durch die geringe Stückzahl passen wir unsere Weine und Spirituosen laufend ihrem wechselnden Angebot an.

MAUSACKER HOF

Biohof | Egnach

Zwischen Bodensee und St. Gallen findet man den 200-jährigen Hof. Die 500 grossen Hochstamm bäume prägen den Bauernhof. Wir beziehen ausgewählte Produkte wie zum Beispiel unseren Birnen Most und den Quitten Saft.

STOLL KAFFEE ORGANIC

Brasil | 100 % Arabica

Mitten in Zürich röstet Stoll Bio-Kaffee aus der ganzen Welt und sorgt damit seit 1936 für Qualitätskaffee. Von den Dutra Brüdern Ednilson Alves Dutra und Walter Cesar Dutra beziehen sie den Kaffee Brasil. Dieser wird mit einer in Brasilien übliche Methode verarbeitet, die dem Kaffee seine Süsse und seinen Körper verleiht.

EIGENBRÖTLER

Eigenbrötler Backwerke GmbH | Wauwil in Luzern

Daniel Amrein produziert Brot mit Charakter, sein Sauerteigbrot ist ein fester Bestandteil unserer Häuser. Der sympathische «Eigenbrötler» backt noch nach alter Kunst mit regionalen und biologischen Produkten im Steinofen.

PATRICK MARXER

Das Pure – ökologische Delikatessen | Wetzikon

Vor vielen Jahren hat sich Patrick zur Aufgabe gemacht, gute Produkte noch besser zu machen. Er produziert neben seinen Räucher- und Wurstwaren auch Schweizer Miso Pasten.

LEONARDO

Gelateria Leonardo | Zürich

Seit 1999 stecken sie ganz viel Herzblut in ihre Gelati-Rezepturen. Ihre Milch kommt direkt von der Bauernfamilie Keller in Stallikon - sie hat somit einen Fahrtweg von 10min.

LUCAS & MARCO

Luma Delikatessen | Neuhausen am Rheinfall

Die beiden sympathischen Jungmetzger Lucas & Marco haben ein spezielles Verfahren für die Veredelung von Fleischwaren entwickelt und die erste Online-Metzgerei der Schweiz ins Leben gerufen.

GRUND- PRODUKTE

GEWÜRZE

Schwarzenbach | Zürich

FORELLE

Fischereihandel Zahner | Gommiswald

FLEISCHWAREN

Metzgerei Keller | Zürich

MILCHPRODUKTE

Chäs & Co | Bergdietikon

SCHOKOLADE

Felchlin | Ibach

SALAT

Marinello | Zürich

... und viele mehr!

KUNST

MAI 36 GALERIE

Internationale Gegenwartskunst | Victor & Henri Gisler

Seit über 35 Jahre zeigt die Mai 36 Galerie internationale Künstlerinnen und Künstler in der Schweiz und fördert Kunstschaffende durch Publikationen, Museumsausstellungen und globale Kunstmessen.

AKTUELLE KÜNSTLER & KÜNSTLERINNEN

Jürgen Drescher | «Sprechblase IX» | 2011 & «Wrap» | 2014

Der Berliner Bildhauer hinterfragt unsere globalisierten, auf Effizienz und Nutzen ausgerichteten Welt und unseren Umgang mit Ressourcen. Seine Aluminiumabgüssen von Alltagsgegenständen versehen vertraute Formen mit neuen Bedeutungsebenen und Lesbarkeiten.

John Baldessari | «Engravings with Sound» | 2015

Baldessari gilt als Mitbegründer der Konzeptkunst. Seit den 1960er Jahren beschäftigte er sich mit der Gegenüberstellung von Text und Bild; und mit dem Raum für Interpretation und Imagination, welcher sich durch deren Kombination eröffnet.

Rémy Zaugg | «Untitled» | 1994

Rémy Zaugg war einer der radikalsten Schweizer Künstler unserer Zeit. Seine Werke und Schriften gehören zu den tiefgründigsten Reflexionen über die Wahrnehmung und über das Sehen.

Jorge Méndez Blake | «Complete Short Stories» | 2017

Der mexikanische Künstler Méndez Blake wandelt das Poetische in visuelle Sprache um. In seinen Lichtinstallationen bezieht er sich auf grosse Meister der Weltliteratur, wie Jules Verne, Franz Kafka und James Joyce.

Lawrence Weiner | «As Long As It Lasts»

Lawrence Weiner war einer der weltweit einflussreichsten zeitgenössischen Künstler. Seit 1968 widmet er sich der Macht der Sprache, der geschriebenen Worte. Die Werke nehmen im Kontext ihrer Präsentation konkrete Gestalt an: Sie erzeugen mentale Räume und Beziehungen in den Köpfen der Betrachter.

GALERIE PHILIPPZOLLINGER
Rämistrasse 5 | 8001 Zürich

Internationale Kunst, kuratiert von Philipp Zollinger.

AKTUELLE KÜNSTLER & KÜNSTLERINNEN
Renée Levi | « GINNY » | 2021

Seit über dreissig Jahren hinterfragt Renée Levi das Medium Malerei, dabei untersucht sie auf diversen Bildträgern und in teils raumgreifenden Installationen Farbe, Farbauftrag, Körper und Raum.

Cassidy Toner | « In the studio 2 (After Hieronymus Hess' Death to the Painter), 1830 » | 2019

Cassidy Toner hinterfragt künstlerische Prinzipien; ästhetische Werte und akademische Traditionen sowie existenzielle Fragen; Verhaltensmuster wie Verlangen und Vorurteile.

