

# Saisonkarte Winter 2010

## Vorspeisen

---

Neumarktsalat	9.00
Linsen- Gemüsesuppe	10.50
Bio-Geissenfrischkäse mit Kräutern, Salatbouquet und Champignons (Muotathaler Geissenkäse von Priska Oechlin)	17.00 Hauptspeise 27.00
Nüsslisalat mit KAG-Bio-Ei und französischer Sauce	12.00
Geflügelleber- Portweinmousse mit Salatgarnitur und Brioche-Toast (Geflügelleber von Werner Schönholzer, Wädenswil)	15.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Blattsalat und frischem Meerrettich (Bio-Forellenfilets der Fischzucht Glauser in Bachs)	17.00
Hirschtrockenfleisch mit marinierten Zwetschgen (Echt luftgetrocknetes Hirschtrockenfleisch aus Bündner Jagd von Renato Giovanoli, Maloja)	17.50

## Hauptspeisen

---

Trevisano-Ravioli mit geschmortem Trevisano (Ravioli von Patrizia Fontana)	29.50 Vorspeise 19.50
Kartoffelgnocchi mit Parmesan- Mascarponesauce	28.00 Vorspeise 18.00
Felchenfilet mit Räuschlingsauce, Blattspinat und Pilawreis (Felchenfilets von Sämi Weidmann, Männedorf)	34.00
Elgger Kalbsschulterbraten Kartoffelstock und Wurzelgemüse	38.00
Pouletbrust mit Zitronen- Mascarponesauce Frische Nudeln und Blattspinat	34.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignon- Rahmsauce Kartoffelgratin und glasierte Karotten	38.00
Lamm- Hacksteak mit Rosmarinjus Dicke Pommes frites (Schweizer Lamm von Werner Schönholzer, Wädenswil)	35.00

## Dessert

---

Crema Catalana		9.50
Fanny's warmes Schokoladenkuchlein mit Alpwhisk-Sauce (Maracaibo "Grand Cru" Schokolade von Felchlin)		14.00
Dunkle Schoggimousse mit Creme Gruyere (Bolivia "Cru Sauvage" Schokolade von Felchlin)		12.00
Blutorangenmousse mit Mandelsauce		11.50
Walliser Aprikosenkompott mit Sauerrahmglace		10.50
St. Marcellin Weichkäse (Kuhmilchkäse aus den Rhonealpen)		8.50
Alpwhisk-Truffe mit Ecken und Kanten (Java "Grand Cru" Schokolade von Felchlin, Kastanienschnaps von Schnaps.ch)		3.00
Quittensorbet mit edlem Quittenschnaps		12.50
Schokoladen- / Sauerrahm- / Rosenglace Feigen- / Quittensorbet (Glace und Sorbet von Sorbetto)	pro Kugel Rahm dazu	5.00 2.00

### Man isst was man isst

Liebe Gäste und Freunde der Wirtschaft Neumarkt

Gesundes Essen ist gross in Mode. Die Realität sieht meistens anders aus. Die Lebensmittelindustrie will uns mit raffinierter Werbung zu angeblich gesünder- und glücklichmachenden Zusätzen verleiten. Von all den ungesunden, und nur bei industrieller Produktion notwendigen Zusatzstoffen, spricht sie nicht. Das Aroma in unseren Gerichten kommt nicht von "naturidentischen" Aromastoffen sondern aus der Natur.

Der Neumarkt bekennt sich seit Jahren zum intelligenten Genuss.

Wir kochen von Grund auf selber, mit ursprünglichen Produkten die frei von Zusatzstoffen sind. Wenn immer möglich, beziehen wir regionale Produkte von uns bekannten Herstellern. Auf eingeflogene Lebensmittel verzichten wir nicht erst, seit die Oelpreise explodiert sind.

Das Fleisch auf Ihrem Teller kann **nicht** mit AML oder mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein. Artgerechte Haltung liegt uns am Herzen. Fische, die Sie bei uns essen, entsprechen den WWF-Richtlinien und stammen nicht aus überfischten Beständen. Zuchtfische mögen wir ausschliesslich in Bio-Qualität.

Wir bieten auch regelmässig weitere Bio-Produkte und Fidelio-Fleisch an – für Leute, denen die inneren Werte wichtiger sind als modischer Luxus.

Intelligenter Genuss ist unbeschwerter Genuss.

Herzliche Grüsse, René Zimmermann und Team