



Unsere Gerichte sind zum Teilen gedacht und werden in die Tischmitte serviert.

Wir empfehlen ca. 4-6 Gerichte für 2 Personen.

Für alle, die Überraschungen lieben, stellen wir eine Auswahl unserer Lieblingsgerichte zusammen und servieren sie als Menü.

APERITIVO & ANTIPASTI

Neumarkt Spritz Yuzu · Prosecco · Soda	16.50
Ultradition extra brut nV · Laherte Frères · Champagne · 1 dl	18
Crémant d'Alsace La Colline Brut Nature nV · Camille Braun · Alsace · 1 dl	12
Olive Verdi (v)	8
Sauerteigbrot (v) Yuzu Kosho Butter	7.50
Mortadella (55g)	14

PRIMI

Tonno Tataki · Ponzu · Spitzpaprika · Pinienkerne	24.50
Vitello Bonito · Tomaten · Olivenöl · Zitrone	24
Burrata (v) Shiso Pesto · Pistazien	20.50
Spinach Salad (v) Trüffel Miso Dressing · Erdnuss Bruch	16
Gamberetti Fritti Salatherzen · Yuzu Trüffel · Chili Mayo	26.50
Tori Karaage Poulet · Rosmarin · Chili Mayo (4stk)	22.50
Arancini (v) Scamorza · Arrabiata · Shichimi	13

JAPANESE PASTA „FATTA IN CASA“

Black Cod Ravioli Yuzu · Beurre Blanc	26
Udon Cacio e Pepe (v) Pecorino · Eigelb · Pfeffer	25
Mazemen al Limone (v) Zucchini Fritti · Nori	25.50

SECONDI

Brasato di Manzo Orange Gremolada · Ingwer	42
Miso Black Cod · Japanisches Curry · Fenchel · Zitronenblattöl	38
Polpette Yakitori (Rind, 150g) · Tare · Peperoncini · Ingwer-Lauch Vinaigrette	21
Calvo fiore (v) Blumenkohl · Kapern · Sesam · Zitrone	24

CONTORNI

Crispy fried Bramata (v) Salzzitrone · Aioli	12.50
Weisser Spargel (v) Jalapeño Salsa Verde · Furikake	14

Trattoria Neumarkt konzentriert sich auf italienisch-japanische Kochtechniken unter Verwendung der besten Zutaten.

Fleisch: Mortadella & Nduja · Italien | Rind, Schwein, Kalb & Poulet · Schweiz
Seafood & Krevetten · Vietnam | Forelle · Schweiz | Black Cod · USA | Bonito · Japan
Sauerteigbrot · Schweiz

Wir informieren Sie gerne über Zutaten, die Allergien auslösen können

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. in CHF



DOLCI		CAFFÈ	
Tiramisu	16	Espresso	4.50
Subarashi Classico		Americano	5
Affogato	9	Doppio	6
Espresso · Vanille Glacé		Cappuccino	6
Ice Cream Maritozzo	9	Flat white	6.50
Shokupan · Pistazien Glacé · Aprikose			
BIRRA		TÈ	
Turbinenbräu Sprint	6	Schwarzenbach	5.50
Lager · 4.9% · 3.3 dl		Früchte Tee · Kräuter · Grün Tee · Minze	
Ichnusa	6.50	Schwarz Tee · Roiboos & Vanille · Vervein	
Non Filtrata · 5% · 3.3 dl		Zitronengras & Ingwer	
Kirin Ichiban	7.50		
Spezialbier · 5% · 3.3 dl		FATTA IN CASA	
Kitchen Brew	7	Kombucha Aprikose & Thymian	6.50
Alkoholfrei · 0.5% · 3.3 dl		Cola	6.50
		Eistee Alpenkräuter & Apfel	6.50
DIGESTIVO		Matcha Cold Brew	6.50
Birne Zürich	8		
Zahner · 40 % · 2 cl		NON ALCOHOLICO	
Marc 2002 Zürich	9	Wasser	5.50
Zahner · 41 % · 2 cl		mit ohne · à discretion pro Person	
Limoncello Italien	8	Birnen Schorle	6
Amalfi · 28 % · 2 cl		Gazosa Limone	5.50
Roter Gravensteiner Aargau	8	Tonic	5.50
Humbel · 40 % · 2 cl		Ginger beer	5.50
Grappa Amarone Invecchiata Italien	14	COCKTAILS	
Aldobrandini · 43 % · 2 cl		Negroni Classico	16
Grappa Riesling & Sylvaner Zürich	9	Bitter · Wermut · Gin	
Erismann · 41 % · 2 cl		Sake Martini	18
Straight Rye Berlin	19	Wodka · Sake · Wermut	
Freimeisterkollektiv · 48.2 % · 4 cl		Matcha Mule	16
Whisky No. 4 Corn Bern	18	Wodka · Matcha · Ginger Beer	
Matter-Luginbühl · 46 % · 4 cl		Sake Ginger	16.50
From the Barrel Japan	21	Ingwer Wodka · Sake · Zitrone · Tonic	
Nikka · 51.4 % · 4 cl		MOCKTAILS	
Toki Suntory Whisky Japan	16	Ginger Zero Spritz	14.50
Suntory · 43 % · 4 cl		Ingwer · Tonic · Soda	
Tete Japanese Botanicals Japan	14	Yuzu Zero Collins	14.50
Umeshu · Amabuki · 12 % · 7 cl		Gin 0.0% · Yuzu · Soda	
YUZU SAKE Japan	9.50	Noricano Grapefruit	14.50
Fukuju · 14 % · 7 cl		Bitter 0.0 % · Grapefruit · Soda	