

Angebote Meiers Restaurant

Apéro

Knuspergebäck	Fr. 1.00 /Person
Hausgemachte Cracker mit Dipsaucen	Fr. 3.00 /Person
Parmesanstückli und Oliven	Fr. 7.70 /Portion

Schinkengipfeli/Chäschüechli	Fr. 2.40 /Stück
Canapé 1/2	Fr. 2.80 /Stück
Mini Sandwich	Fr. 2.80 /Stück

Pouletwürfeli mit Currysauce im Becher	Fr. 4.50 /Stück
Datteln im Speckmantel	Fr. 3.10 /Stück
Melonenschiffli mit Rohschinken	Fr. 3.80 /Stück

Gemügesticks mit Dipsauce im Becher	Fr. 4.50 /Stück
Tomaten-Mozzarella im Becher	Fr. 3.00 /Stück
Linsensalat im Becher	Fr. 3.00 /Stück
Couscoussalat im Becher	Fr. 3.00 /Stück

Apéro Riche "Rosmarin" (ab 30 Personen) Fr. 35.00 /Person

Kalte Häppchen:

Parmesan mit Oliven, Tomaten mit Mozzarella
Pouletbrustwürfeli mit Currysauce, halbe Canapés
Lachstartelettes mit Meerrettichmousse

Warme Häppchen:

Schinkengipfeli und Chäschüechli
Gemüsesüppchen

Poulet-Satay Spiessli

Süsses:

Nuss- und Mandelgipfeli (Juniörli)
Schoggimousse

Apéro Riche "Thymian" (ab 30 Personen) Fr. 35.00 /Person

Kalte Häppchen:

Hausgemachte Cracker mit Dipsaucen, Couscoussalat
Rindstatar auf Pumpernickel, halbe Canapés,
Gemügesticks mit Kräuterdip

Warme Häppchen:

Schinkengipfeli und Chäschüechli
Weissweinsrisotto, Rindshackbällchen

Süsses:

Auswahl an Juniörli (kleines Süssgebäck)
Früchtewürfel

Meiers Restaurant

... das Feine!

Vorschläge für Ihren z'Vieriaufenthalt

Buffet mit Schinken & Fleischkäse (ab 30 Personen) Fr. 28.00 /Person

Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten
Bauernschinken gekocht
Fleischkäse aus dem Ofen
Meerrettichschaum, Knoblauchsauce, Senf
Brot

Buffet mit Aufschnitt und Trockenfleisch (ab 30 Personen) Fr. 28.00 /Person

Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten
Aufschnitt und Trockenfleisch
Senf und Mayonnaise
Silberzwiebeln, Essiggurken und Maiskölbchen
Brot

Salatteller Fr. 18.50 /Person

Salatteller mit verschiedenen Salaten
garniert mit einem gekochten Ei
mit frischem Brot oder Brötli

Kartoffelsalat mit Fleischkäse Fr. 20.50 /Person

Fleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffelsalat
mit frischem Brot oder Brötli
Senf

Kartoffelsalat mit Schinken Fr. 22.50 /Person

Bauernschinken aus dem Sud mit Kartoffelsalat
mit frischem Brot oder Brötli
Senf und Meerrettich

Zvieriteller Fr. 25.00 /Person

Schinken, Fleischkäse, Appenzeller Mostbröckli, Salami,
Rohschinken und Käse
mit frischem Brot oder Brötli

Schweinsschnitzel paniert Fr. 27.50 /Person

Schweinsschnitzel vom Nierstück paniert
mit Pommes Frites

Torten Fr. 8.50 /Stück

Auswahl aus unserem Tortenangebot

Patisserie Fr. 7.50 /Stück

Crèmeschnitte, Fruchttörtli, Rouladen etc.

Meiers Restaurant

... das Feine!

Brunch einfach (ab 10 Personen von 8.30-12.00Uhr)

Fr. 25.00 Person

Bauernschinken, Fleischkäse, Rohschinken,
Mostbröckli, Salami
verschiedene Käse, Früchte
Butter, Honig, Konfitüre
Birchermüesli
Gipfeli/Brötli und verschiedene Brote
Kaffee/Tee, Orangenjus, Milch, Ovomaltine

Brunch (ab 15 Personen von 8.30-12.00Uhr)

Fr. 32.00 /Person

Bauernschinken, Fleischkäse, Rohschinken,
Mostbröckli, Salami
Rösti, Eier und Bratspeck
verschiedene Käse, Früchte
Butter, Honig, Konfitüre
Birchermüesli
Gipfeli/Brötli und verschiedene Brote
Kaffee/Tee, Orangenjus, Milch, Ovomaltine

Mineralwasser und alkoholische Getränke können separat bestellt werden und werden auch zusätzlich verrechnet

Grillbuffet (ab 40 Personen) (im Sommer)

Fr. 63.00

Fleisch vom Lamm, Schwein, Kalb, Rind, Geflügel und Fisch
Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten
Kräuterbutter, Tartarsauce, Chnoblisauce
Kartoffelgratin
Brot

Wir grillieren das Fleisch in ganzen Stücken auf dem Holzkohlegrill

Spaghettiplausch (ab 30 Personen)

Fr. 29.00

Bunter Blattsalat serviert
Spaghetti, Bolognese, Pilzrahmsauce, Tomatensauce
geriebener Käse und Brot

Meiers Restaurant

... das Feine!

Menuidee Vreneli's Gärtli (ab 25 Personen)

Fr. 57.50

Gemüsebouillon mit frischen Flädli
und ofenfrischem Brötli

Fr. 8.50

Gemischter Salat
an Balsamicodressing

Fr. 12.--

Pouletbrüstli "sûprême"

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Fr. 29.50

Hausgemachte Crèmeschnitte

Fr. 7.50

Menuidee Bachtel (ab 40 Personen)

Fr. 66.00

Leichte Gemüsesuppe serviert
mit ofenfrischem Brötli

8.50

Bunter Blattsalat serviert
an Balsamicodressing

Fr. 9.--

warmes Buffet mit:

Kalbsgeschnetzeltem nach "Zürcher Art", Pouletbrüstli gebraten,

Schweinscarrébraten

Kartoffelgratin, Butternudeln, Reis

drei verschiedene Gemüse

Fr. 36.--

Fruchtsalat mit Vanilleglace

Fr. 12.50

Meiers Restaurant

... das Feine!

Menuidee Mythen (ab 25 Personen)

Fr. 75.00

Gemüsebouillon mit frischen Flädli

ofenfrisches Brötli

Fr. 8.50

gebratenes Eglifilet

auf feinem Lauchbeet

Fr. 16.50

Kalbssteak gebraten

Morchelrahmsauce

feine Nüdeli

Saisongemüse

Fr. 35.50

Dessertteller

mit 1 Kugel Glace, 2 kleine Patisserie

garniert mit Früchten

Fr. 14.50

Vorspeisen

Suppe nach Wahl

Fr. 8.50

Bunter Blattsalat

Fr. 8.50

Französisches oder Balsamicodressing

Gemischter Salat

Fr. 12.00

Französisches oder Balsamicodressing

Rindsfiletcarpaccio mit gehobeltem

Fr. 18.50

Parmesan, Olivenöl und Balsamico

Vorspeisenteller mit

Fr. 18.50

Rohschinken, Mostbröckli, Salami und Käse

Taglierini mit Rauchlachsstreifen

Fr. 16.50

an Dillrahmsauce

Tortellini mit Ricotta und Spinat

Fr. 14.50

Meiers Restaurant

... das Feine!

Hauptgerichte

Gebratenes Kalbssteak Morchelrahmsauce mit Gemüse garnitur	Fr. 35.50
Kalb carré braten Kalbshohrücken ohne Knochen im Ofen gebraten, mit Rotweinjus Gemüse garniture	Fr. 39.00
Gebratenes Rindsfilet mit Gemüse garniture	Fr. 39.50
Rindsfilet würfel " Stroganoff" mit Gemüse garniture	Fr. 38.50
Kalbs geschnetzeltes "Zürcher Art" mit Gemüse garniture	Fr. 34.50
Geschnetzeltes Schweinefleisch an Champignonsrahmsauce mit Gemüse garniture	Fr. 26.50
Ungarisches Rindsgulasch mit Gemüse garniture	Fr. 31.00
Schweins carré braten an Rosmarinjus mit Gemüse garniture	Fr. 28.50
Pouletbrust suprême mit Gemüse garniture	Fr. 29.50
Rindsschmorbraten an kräftigem Rotweinjus Bohnen und überbackene Tomate	Fr. 33.00
Hackbraten nach Grossmutter's Art an kräftigem Rotweinjus Bohnen und überbackene Tomate	Fr. 28.50

Beilagen nach Wahl

Butternudeln, Eierspätzli, Pommes Frites, Rösti, Reis, Kartoffelgratin, Kartoffelstock

Meiers Restaurant

... das Feine!

Fischgerichte

Zanderfilet im Bierteig
mit Blattspinat und Kartoffeln
Tartarsauce Fr. 29.50

Zanderfilet mit Safransauce Fr. 29.50
Weissweinsorotto
Lauchgemüse

Lachstranche mit Zitronenpfeffer Fr. 32.50
an Weissweinsauce
Gemüsenudeln
Blattspinat

3 Riesencrevetten gebraten Fr. 36.50
mit Limetten, Chili
Knoblauch und Tomatenwürfeln
Safranrisotto

Forellenfilets gebraten Fr. 33.00
Spargelragout mit Kräutern
Salzkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Gemüselasagne Fr. 24.00

Quorngeschnetztes "Zürcher Art" Fr. 26.50
mit Champignonrahmsauce
Butternüdeli
Gemüse garniture

Pilzrisotto Fr. 22.00
mit Parmesankäse und Kräutern

Vollkornpenne Fr. 21.00
mit Ratatouille und Tomaten

feine Nudeln Fr. 24.00
mit Spargelragout an Weissweinsauce
(Saison)

Gemüsecurry Fr. 24.50
im Reisring
garniert mit Früchten

Meiers Restaurant

... das Feine!

Desserts

Tiramisu Fr. 13.50

Panna Cotta Fr. 13.50
mit Himbeersauce und Früchten

Zitronensorbet mit Wodka Fr. 13.50

Fruchtsalat mit Vanilleglace Fr. 12.50

Gebrannte Creme Fr. 12.50
nach Grossmutter's Art

Torten Fr. 8.50
Auswahl aus unserem Tortenangebot

Patisserie Fr. 7.50
Crèmeschnitte, Fruchttörtli, Rouladen etc.

Dessertteller Fr. 14.50
mit 1 Kugel Glace, 2 kleinen Patisserie
garniert mit Früchten

Dessertbuffet (ab 40 Personen) Fr. 21.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm, Apfelstrudel, gebrannte Crème,
Schoggimousse, Tiramisu, Meringues, kleine Patisserie
Früchte, Käseplatte

Blumenschmuck

Unsere Floristinnen beraten Sie gerne und kompetent für einen
passenden Blumenschmuck

Unser Restaurant ist ein Tagesbetrieb mit den gleichen
Öffnungszeiten wie das Gartencenter.

Für Gesellschaften öffnen wir gerne auch am Abend.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir am Abend einen
Mindestumsatz von Fr. 2500.-- voraussetzen müssen um unsere
Kosten zu decken.

Für Anlässe, die länger als bis 24.00 Uhr dauern, verrechnen wir
zusätzlich Fr. 200.-- pro angebrochene Stunde.

Meiers Restaurant

... das Feine!