

Meiers Restaurant

... das Feine!

Speisekarte

Unsere Küche überzeugt mit regionalen, traditionellen und saisonalen Gerichten und dem gewünschten Wow-Effekt. Unser Team zaubert mit viel Liebe und Leidenschaft täglich frische und gluschtige Kreationen auf den Tisch.

En Guetä wünscht...

Familie Holderegger & Team

Vorspeisen

| | |
|-------------------|-----------|
| Bunter Blattsalat | Fr. 9.50 |
| kleine Portion | Fr. 8.50 |
| Gemischter Salat | Fr. 13.00 |

Unsere Dressings: French, Balsamico ✓

| | |
|-------------------------|-----------|
| Erbsen-Minzcrèmesuppe | Fr. 12.50 |
| garniert mit Rauchlachs | |

| | |
|------------|----------|
| Tagessuppe | Fr. 9.50 |
|------------|----------|

| | |
|-------------|-----------|
| Rinds Tatar | Fr. 19.50 |
|-------------|-----------|

mit kleinem Salatbouquet,

Toast und Butter

mild 🌿, *rassig* 🍌 oder *scharf* 🌶️

| | |
|---------------|-----------|
| als Hauptgang | Fr. 36.50 |
|---------------|-----------|

| | |
|---------------------------------|-----------|
| ✓ UrDinkel Kichererbsen Ravioli | Fr. 16.50 |
|---------------------------------|-----------|

handgemacht von Jolys Pasta aus Dürnten

mit einer leichten Zitronengras-Ingwersauce

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt

Vegetarische Gerichte

Pflanzenbasierter Burger Fr. 32.50
auf Röstli und Grillgemüse
mit Frischkäsesauce

✓UrDinkel Kichererbsen Ravioli Fr. 28.50
handgemacht von Jolys Pasta, Dürnten
mit einer leichten Zitronengras-Ingwersauce

Rotes Tofu Gemüse Thai Curry Fr. 27.50
im Reising

Fischgerichte

Gebratenes Forellenfilet Fr. 37.00
vom Zürichsee (Fritz Hulliger, Stäfa)
auf Zitronen-Thymian Risotto
und geschmolzenen Cherrytomaten
mit Sauce Choron

Zanderfiletstreifen im Bierteig Fr. 32.50/29.50*
mit Blattspinat und Kartoffeln

✓ = vegan

*für den kleinen Hunger

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt

Fleischgerichte

| | |
|--|------------------|
| Gebratenes Kalbssteak mit Morchelsauce und Gemüsebouquet | Fr. 41.50/38.50* |
| Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Gemüsebouquet | Fr. 44.00/41.00* |
| Mini Cordon Bleu «Thymian» gefüllt mit Mostbröckli und Bachtelstei dazu Gemüsebouquet | Fr. 36.00 |
| Mini Cordon Bleu «Rosmarin» gefüllt mit Bauernschinken und Senneflade dazu Gemüsebouquet | Fr. 36.00 |
| Duett vom Kalbs Cordon Bleu mit unseren beiden Mini-Variationen dazu Gemüsebouquet | Fr. 40.50 |
| Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Bauernschinken und Emmentaler dazu Gemüsebouquet | Fr. 34.00 |
| Wiener Schnitzel mit Pommes Frites | Fr. 39.00/36.00* |

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt

| | |
|---|------------------|
| Rosa gebratenes Lammcarré mit Grillgemüse und Polentataler mit Knoblauchjus | Fr. 40.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Gemüsebouquet | Fr. 41.00/38.00* |
| Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites | Fr. 32.50/29.50* |
| Rotes Poulet Thai Curry im Reisring | Fr. 35.00/32.00* |
| Gefüllte Pouletbrust mit Fetakäse und getrockneten Tomaten mit Weissweinsrisotto und mediterranem Gemüse | Fr. 36.50/33.50* |

Dazu können Sie gerne aus folgenden Beilagen wählen:

Butternudeln, Reis, Hausgemachte Spätzli, Rösti,
Kartoffelgratin, Pommes Frites, Weissweinsrisotto

*Informationen betreffend Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von
unseren MitarbeiterInnen.*

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt

Wussten Sie schon...

Gerne heissen wir Sie und Ihre Gäste auch ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten in unserem Restaurant, auf der Sonnenterrasse oder in einem unserer schönen Räume willkommen.

Für einen Apéro oder ein mehrgängiges Nachtessen - für eine Grillparty, ein Geburtstagsfest oder eine Hochzeitsfeier.

Wenn Sie Fragen zu unseren Dienstleistungen haben oder Hilfe für Ihr Fest benötigen, lassen Sie es uns einfach wissen.

