

Angebote Meiers Restaurant

Apéro

Knuspergebäck	SFr. 1.00 /Person
Parmesanstückli und Oliven	SFr. 7.70 /Portion
Schinkengipfeli/Chäschüechli	SFr. 2.40 /Stück
Canapé 1/2	SFr. 2.80 /Stück
Mini Sandwich	SFr. 2.80 /Stück
Pouletbrustwürfeli mit Currysauce im Becher	SFr. 4.50 /Stück
Gemügesticks mit Dipsauce im Becher	SFr. 4.50 /Stück
Tomaten-Mozzarella im Becher	SFr. 2.50 /Stück

Apéro riche (ab 30 Personen)

SFr. 35.00 /Person

Kalte Häppchen:

Parmesan mit Oliven, Tomaten mit Mozzarella

Pouletbrustwürfeli mit Currysauce, halbe Canapés

Lachs mit Frischkäse

Warme Häppchen:

Schinkengipfeli und Chäschüechli

Gemüsesüppchen

Poulet-Satay Spiessli

Süsses:

Juniörli (kleines Süssgebäck)

Früchtewürfel

Meiers Restaurant

... das Feine!

Vorschläge für Ihren z'Vieriaufenthalt

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

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

Salatteller SFr. 18.50 /Person

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

Kartoffelsalat mit Fleischkäse SFr. 20.50 /Person

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

Kartoffelsalat mit Schinken SFr. 22.50 /Person

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

Zvieriteller SFr. 25.00 /Person

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

Schweinsschnitzel paniert SFr. 27.50 /Person

Schweinsschnitzel vom Nierstück paniert
mit Pommes Frites

Torten SFr. 8.50 /Stück

Auswahl aus unserem Tortenangebot

Patisserie SFr. 7.50 /Stück

Crèmeschnitte, Fruchttörtli, Rouladen etc.

Meiers Restaurant

... das Feine!

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

SFr. 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)

SFr. 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)

SFr. 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)

SFr. 29.00

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

Meiers Restaurant

... das Feine!

Menuidee Vreneli's Gärtli (ab 25 Personen)

SFr. 62.50

Gemüsebouillon mit frischen Flädli
und ofenfrischem Brötli

Fr. 8.50

Gemischter Salat
an Balsamicodressing

Fr. 12.--

Pouletbrüstli "sûprême"

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Fr. 29.50

Vanilleglace

mit warmen Waldbeeren und Schlagrahm

12.50

Menuidee Bachtel (ab 40 Personen)

SFr. 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.--

Panna cotta garniert mit Früchten

Fr. 12.50

Meiers Restaurant

... das Feine!

Menuidee Mythen (ab 25 Personen)

SFr. 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

SFr. 8.50

Bunter Blattsalat
Französisches oder Balsamicodressing

SFr. 9.00

Gemischter Salat
Französisches oder Balsamicodressing

SFr. 12.00

Rindsfiletcarpaccio mit gehobeltem
Parmesan, Olivenöl und Balsamico

SFr. 18.50

Vorspeisenteller mit
Rohschinken, Mostbröckli, Salami und Käse

SFr. 18.50

Taglierini mit Rauchlachsstreifen
an Dillrahmsauce

SFr. 16.50

Tortellini mit Ricotta und Spinat

SFr. 14.50

Meiers Restaurant

... das Feine!

Hauptgerichte

Gebratenes Kalbssteak Morchelrahmsauce mit Gemüse garnitur	SFr. 35.50
Kalb carré braten Kalbshohrücken ohne Knochen im Ofen gebraten, mit Rotweinjus Gemüse garniture	SFr. 39.00
Gebratenes Rindsfilet mit Gemüse garniture	SFr. 39.50
Rindsfilet würfel " Stroganoff" mit Gemüse garniture	SFr. 38.50
Kalbs geschnetzeltes "Zürcher Art" mit Gemüse garniture	SFr. 34.50
Geschnetzeltes Schweinefleisch an Champignonsrahmsauce mit Gemüse garniture	SFr. 26.50
Ungarisches Rindsgulasch mit Gemüse garniture	SFr. 31.00
Schweine carré braten an Rosmarinjus mit Gemüse garniture	SFr. 28.50
Pouletbrust suprême mit Gemüse garniture	SFr. 29.50
Rindsschmorbraten an kräftigem Rotweinjus Bohnen und überbackene Tomate	SFr. 33.00
Hackbraten nach Grossmutter's Art an kräftigem Rotweinjus Bohnen und überbackene Tomate	SFr. 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	SFr. 29.50
Zanderfilet mit Safransauce Weissweinsrisotto Lauchgemüse	SFr. 29.50
Lachstranche mit Zitronenpfeffer an Weissweinsauce Gemüsenudeln Blattspinat	SFr. 32.50
3 Riesencrevetten gebraten mit Limetten, Chili Knoblauch und Tomatenwürfeln Safranrisotto	SFr. 36.50
Forellenfilets gebraten Spargelragout mit Kräutern Salzkartoffeln	SFr. 33.00

Vegetarische Gerichte

Gemüselasagne	SFr. 24.00
Quorngeschnetztes "Zürcher Art" mit Champignonrahmsauce Butternüdeli Gemüse garniture	SFr. 26.50
Pilzrisotto mit Parmesankäse und Kräutern	SFr. 22.00
Vollkornpenne mit Ratatouille und Tomaten	SFr. 21.00
feine Nudeln mit Spargelragout an Weissweinsauce (Saison)	SFr. 24.00
Gemüsecurry im Reisring garniert mit Früchten	SFr. 24.50

Meiers Restaurant

... das Feine!

Desserts

Tiramisu SFr. 13.50

Panna Cotta
mit Himbeersauce und Früchten SFr. 13.50

Zitronensorbet mit Wodka SFr. 13.50

Fruchtsalat mit Vanilleglace SFr. 12.50

Gebrannte Creme
nach Grossmutter's Art SFr. 12.50

Dessertteller SFr. 14.50

mit 1 Kugel Glace, 2 kleinen Patisserie
garniert mit Früchten

Dessertbuffet (ab 40 Personen) SFr. 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!