

Vorspeisen

Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmli
Baumnüssen und Himbeerdressing
Fr. 13.50

Kürbissuppe
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
Fr. 9.50

Wildgerichte

Rehgeschnetzeltes „Jägerart“
an Wildrahmsauce
Fr. 36.50 / Fr. 33.50*

Rehschnitzel
mit frischen Eierschwämmli
Fr. 37.50 / Fr. 34.50*

Rosa gebratenes Wildschweinfilet
auf glasiertem Rosenkohl
Steinpilzsauce
Baumnusspätzle
Fr. 33.50 / Fr. 30.50*

Hirschpfeffer
Fr. 31.50 / Fr. 29.50*

* kleine Portion

**Unsere Wildgerichte servieren wir mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl,
mit Preiselbeeren gefüllter Apfel und glasierten Maroni.**

Herkunft: Wildschwein (EU), Hirsch(EU), Reh(AT)

Die Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt

Meiers Restaurant

... das Feine!

Herbstgerichte

Hausgemachte Kürbis Amaretti Ravioli

von Jolys Pasta in Dürnten
mit gebratenen Eierschwämmli

Fr. 25.50 / Fr. 15.50*

Gebratenes Saiblingsfilet

aus der Zürichsee Region

auf Kürbisrisotto
mit frischen Eierschwämmli

Fr. 37.50

Desserts

Vermicelles mit Meringues und Rahm

Fr. 13.50 / Fr. 10.50*

Coupe Nesselrode

Fr. 14.50 / Fr. 11.50*

* kleine Portion

Weinempfehlung

Barbera d'Alba DOC Superiore

Traubensorte: Barbera

Francone, Neive

75cl Fr. 42.00 / pro dl Fr. 7.50

Contrada Ticino DOC Bianco di Merlot

Guido Brivio

Mendrisio, Ticino

75cl Fr. 43.00 / pro dl Fr. 7.50

Die Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt

Meiers Restaurant

... das Feine!