



Liebe Gäste

Gerne unterbreiten wir Ihnen nachfolgend unsere Apéritif- und Menuvorschläge. Unsere Räumlichkeiten eignen sich für eine Geburtstagsfeier, ein Bankett oder Apéritif genauso wie für eine Versammlung oder ein Seminar. Unser Sekretariat Tel. 041 462 67 67 nimmt gerne Ihre Reservation entgegen und berät sie hinsichtlich der räumlichen Möglichkeiten.

Anhand der vorliegenden Vorschläge können Sie selbst Ihr individuelles Menu zusammenstellen oder sich von unserem Küchenchef Daniel Ziswiler-Erni persönlich beraten lassen. Gerne nimmt er Ihre Anfrage entgegen. Wir würden uns freuen einen Anlass für Sie organisieren zu dürfen und Sie dabei mit frischen und sorgfältig zubereiteten Gerichten verwöhnen zu dürfen.

Das Meierhöfli Küchen- und Serviceteam heisst Sie herzlich willkommen und freut sich auf Sie.

Freundliche Grüsse
MEIERHÖFLI
WOHNEN UND PFLEGE IM ALTER



VORSPEISEN / SALATE

Bunter Blattsalat	7.-
Gemischter Salat	8.-
Nüsslisalat Meierhöfli (Saison)	8.-
Bunter Salat mit Felchenfilet in Haselnusskruste	11.-
Weizen-Tortilliarollen mit Rauchlachs-Frischkäsefüllung	13.-
Forellenfilet geräuchert mit Apfel-Meerrettichschaum	11.-
Kalbfleischterrinen mit getrockneten Früchten und Salatbouquet	14.-
Frischkäseterrine im Zucchetti-Mantel mit Basilikum	11.-

SUPPEN

Kraftbrühe mit Einlage (Flädli, Backerbsen, Eierstich, Gemüsestreifen)	6.-
Proseccoschaumsuppe mit Lachsstreifen	6.-
Crèmesuppe nach Saison (Kürbis, Spargel, Bärlauch, Tomate etc.)	6.-

HAUPTGERICHTE

Kalbfleisch

Kalbsteak gebraten an Morchelrahmsauce	38.-
Kalbsrücken am Stück gebraten an Rosmarinjus	38.-
Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce	33.-
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart	32.-

Schweinefleisch

Schweinsfilet gebraten auf Apfelrösti, Calvadosauce	36.-
Schweinsfilet gefüllt mit Banane, Cognacsauce	36.-
„Chämibraten“ leicht geräuchertes Nierstück in Honig-Kräuter marinade, Rotweinsauce	26.-
„Schwedenbraten“ gefüllt mit Pflaumen	26.-
Schweinshalsbraten, Rosmarinsauce	21.-
Schweins - Cordon-Bleu	25.-
Schweinssteak mit Kräuterbutter	22.-

Geflügel

Maispouardenbrust gefüllt mit Rohschinken, Cantadou, Portweinsauce	28.-
Pouletbrust mit Kokos paniert, Currysauce	24.-
Pouletbrust mit Dörrfrüchten und Speck	24.-
Perlhuhnbrust mit Apfelfüllung, Balsamicosauce	28.-

Lammfleisch

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste, Marsalasauce	36.-
---	------

Rindfleisch

Geschmorter Rindsbraten , Rotweinsauce	32.-
Roastbeef, Bernaise-Sauce	40.-
Rindsfiletmedaillon, Kräuterbutter	42.-

Fischgerichte

Sempacher Felchenfilet gebraten auf Curry-Wokgemüse	26.-
Sempacher Felchenfilet pochiert mit Kräuter und Weissweinsauce	26.-

Beilagen

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen Marktgemüse und folgende Beilagen nach Wahl:
Pommes-frites, Kartoffelpüree, Kartoffel-Kroketten, Rösti, Kartoffelgratin, Nudeln, Reis, Risotto,
Bramata Polenta, Quarkspätzli, Griessgnocchi

Vegetarische Gerichte

Gemüserisotto mit gebratenem Quornschnitzel	18.-
Selleriepiccata mit Tomatenspaghetti	18.-
Gemüseteller mit Käserösti	18.-

Tellergerichte

Neben den erwähnten Speisen servieren wir Ihnen auf Anfrage auch einfachere Tellergerichte in der Preislage von Fr. 16.- bis Fr. 20.-.

DESSERTS

Gebrannte Creme	8.-
Joghurtköpfler mit Saisonfrüchten	9.-
Fruchtquarkschnitte mit Saisonfrüchten	8.-
Grand Marnier Parfait Glace mit Orangensalat	9.-
Caramelköpfler mit Rahm	9.-
Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Fruchtsauce	11.-
Pina Coladaparfaitglace im Kokosmantel	10.-
Kleiner Dessertteller	12.-
1 Stück Torte(Schwarzwälder, Kirsch, Quark-Früchtetorte)	5.-
Dessertbuffet auf Anfrage	

Aperitif Variationen

Variante 1	17.-
Mini-Canapé mit (Rinds Tatar, Rauchlachs, Kräuter Cantadou, Bündnerfleisch, Salami, Hobelkäse, Eiermousse, Crevetten) Gemüse mit Quark Dip Saison Früchtespiessli	
Variante 2	19.-
Käse-Lauchküchlein, Schinkengipfel, Mini Pizza Käseplatte, Trockenfleischplatte mit Partybrot Gemüse mit Quark Dip Saison Früchtespiessli	
Variante 3	12.-
Verschiedene gefüllte Parisettebrote mit (Schinken, Poulet, Eier, Salami, Thon, Rauchlachs, Trockenfleisch, Tomaten, Salat, Gurken)	
Variante 4	19.-
Tortillasrollen mit Rauchlachsfüllung Fleischbällchen mit Sesam und Tomaten Dip Marinierte Zucchettischeiben mit Mozzarella Mini Peperoni mit Frischkäsefüllung Parmesan, Cherrytomaten, Oliven -Spiessli Gemüse mit Quark Dip Saison Früchte Spiessli Avocadomousse mit Maischips Schinkengipfel Käse-Lauchküchlein Mini Sandwiches mit (Schinken, Bündnerfleisch, Frischkäse, Thonmousse, Salami)	

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unserem ausgebildeten Fachpersonal.

Fleischherkunft: Unsere Fleisch- und Fischprodukte stammen aus der Schweiz.
Ausnahmen sind deklariert. Wir garantieren für eine einwandfreie Qualität.