

# GETRÄNKE



## KAFFEE / TEE / MILCH

Kaffee, Espresso		Fr. 3.90
Espresso doppelt		Fr. 5.50
Capuccino, Schale		Fr. 4.10
Latte Macchiato		Fr. 4.50
Kafi-Schnaps (diverse Sorten)		Fr. 5.50
Tee (diverse Sorten)		Fr. 3.50
Punch		Fr. 4.00
Pasteurisierte Milch offen, warm oder kalt	20 cl	Fr. 2.40
Ovomaltine / Schokolade	20 cl	Fr. 3.90

## MINERALWASSER / SAFT / EISTEE

Offene Mineralwasser, Knutwiler mit und ohne	20 cl	Fr. 2.50
Kohlensäure (Rivella, Citro, Cola, Süssmost)	30 cl	Fr. 3.50
Orangensaft	20 cl	Fr. 4.00
Sirup	20 cl	Fr. 1.00
Cola, Cola Zero	33 cl	Fr. 4.00
Eistee	50 cl	Fr. 4.50
Knutwiler nature mit und ohne Kohlensäure	100 cl	Fr. 7.00
Rivella, Citro, Cola, Süssmost	100 cl	Fr. 8.00

## BIER / SPIRITOUSEN

Eichhof Pony	33 cl	Fr. 4.50
Radler	33 cl	Fr. 4.50
Eichhof alkoholfrei	33 cl	Fr. 4.50
Campari / Cynar	4 cl	Fr. 5.50
Kirsch, Pflümli, Träsch, Grappa etc.	2 cl	Fr. 4.00
Williams, Vieille Prune (40%)	2 cl	Fr. 4.50

## KALTE SPEISEN

Fitnesssteller mit hausgemachten Sempacher Felchenknusperli und Kräutermayonnaise	Fr. 19.50
Fitnesssteller mit paniertem Pouletschnitzel und Kräutermayonnaise	Fr. 19.50
Fitnesssteller mit Pouletschnitzel und Kräutermayonnaise	Fr. 19.50
Bündnerteller garniert (100gr.)	Fr. 25.00
Grosser Salatteller	Fr. 15.00
Bunter Blattsalat	Fr. 7.50
Sandwich Käse	Fr. 7.00
Sandwich Bündnerfleisch	Fr. 8.00
Birchermüesli mit Brot und Butter	Fr. 6.00

## WARME SPEISEN

Sempacher Felchenfilet gebraten mit Salzkartoffeln, Marktgemüse und Kräuterschaum	Fr. 22.00
Pouletbrustschnitzel paniert mit Pommes-frites, Salat	Fr. 19.00 Fr. 15.00
Portion Pommes-frites	Fr. 8.00
Tagessuppe	Fr. 5.00
Tagesmenu werktags	Fr. 16.50
Tagesmenu Sonn- und Feiertage, inkl. Dessert	Fr. 30.00

# WEIN



## WEINE WEISS / ROSÉ

---

### *Schweiz*

**Yvorne Grand Cru AOC Chablais** 10 cl Fr. 5.00

Chasselas, Artisans Vignerons d Yvorne 50 cl Fr. 25.00

**Riesling-Sylvaner Luzern AOC** 50 cl Fr. 25.00

Riesling-Sylvaner, Weingut Schloss Heidegg

**Bianco del Ticino DOC Vinattieri** 75 cl Fr. 45.00

Chardonnay, Sauvignon blanc, Vinattieri Ligornetto

**Oeil-de-Perdrix Neuchâtel AOC (Rosé)** 75 cl Fr. 36.00

100% Pinot Noir, Domaine Château de Vaumarcus

### *Spanien*

**Navarra DO La Torre** 75 cl Fr. 32.00

Chardonnay, Pago de Cirsus

### *Italien*

**Roero Arneis DOCG** 75 cl Fr. 33.00

Arneis, Tibaldi

## SCHAUMWEIN

---

### *Italien*

**Prosecco DOC Treviso brut** 20 cl Fr. 10.00

Glera, Villa Sandi

**Prosecco DOCG Superiore Extra dry** 75 cl Fr. 29.00

Glera, Villa Sandi





## WEINE ROT

---

### *Schweiz*

**Pinot Noir du Valais AOC L'Empyrée** 10 cl Fr. 5.50

Pinot Noir, Cave Emery, Sion 50 cl Fr. 22.00

**Pinot Noir Mels St. Gallen AOC** 75 cl Fr. 32.00

Pinot Noir, Melser Rathauskeller

**Ruistal du Valais AOC** 75 cl Fr. 44.00

Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge und Cornalin  
Ph. Varone Vins Sion

## WEINE ROT AUSLAND

---

### *Spanien*

**Ribera del Duero DOC Crianza** 75 cl Fr. 38.00

Tempranillo, Rubiejo Alto-Sotillo

**Ribera del Guadiana DO Mérida** 75 cl Fr. 36.00

Carnacha Tintorera, Tempranillo, Syrah &  
Cab. Sauvignon, Pago los Balancines

### *Italien*

**Merlot Südtirol DOC** 75 cl Fr. 35.00

Merlot, J. Hofstätter

**Erre Piemonte DOC Rosso** 75 cl Fr. 41.00

Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Roberto  
Sarotto

**Scaia Paradiso Veneto IGT** 75 cl Fr. 35.00

Corvina, Rondinella, Corvinone, Cabernet  
Sauvignon, Tenuta Sant'Antonio

**Primitivo Puglia IGT Sei Forte** 75 cl Fr. 36.00

Primitivo, Tenuta Quattro Conti

## DIE KLASSIKER

<b>Bananensplit</b>	<b>Fr. 11.00</b>
Banane, Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm	
<b>Merinques</b> (2 Stück) und Rahm	<b>Fr. 8.00</b>
mit Vanille- und Erdbeerglace und Rahm	Fr. 11.00
<b>Coupe Danemark</b>	<b>Fr. 11.00</b>
Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm	mini Fr. 8.00



**Tagesangebot aus der Vitrine**  
Pâtisserie, Kuchen, Torten, Desserts

## COUPES

<b>Coupe Meierhöfli</b>	<b>Fr. 11.00</b>
Aprikosensorbet, Himbeersorbet, Vanilleglace, Früchte und Rahm	mini Fr. 8.00
<b>Coupe Bananita</b>	<b>Fr. 11.00</b>
Schokoladenglace, Vanilleglace und Bananenstückli mit Rahm	mini Fr. 8.00
<b>Coupe Hot Berry</b>	<b>Fr. 11.00</b>
Vanilleglace, heisse Waldbeeren und Rahm	mini Fr. 8.00
<b>Coupe Caramel</b>	<b>Fr. 11.00</b>
Vanilleglace, Caramelglace und Caramelsauce mit Rahm	mini Fr. 8.00
<b>Coupe Dublin</b>	<b>Fr. 11.00</b>
Vanilleglace, Moccaglace, mit Baileys Irish-cream und Rahm	mini Fr. 8.00
<b>Aprikosensorbet</b>	<b>Fr. 12.00</b>
mit Aprikosenlikör	mini Fr. 9.00
<b>Eiskaffee</b>	<b>Fr. 11.00</b>
Moccaglace, Moccasauce, Rahm	mini Fr. 8.00
<b>Frappé</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Glace Aromen:</b>	
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Caramel, Himbeersorbet, Aprikosensorbet	pro Kugel Fr. 3.50
<b>Portion Rahm</b>	Fr. 1.00
<b>Coupe Smarties für Kinder</b>	Fr. 6.00
Zwei kleine Kugeln Glace nach Wahl mit Smarties garniert	

# ALLERLEI

## SNACKS

---

Diverses Kleingebäck		Fr. 2.00
Verschiedene Schokoladen	100gr	Fr. 2.50
Schoggistängeli		Fr. 1.50
Pringels		Fr. 3.00

## VERSCHIEDENES

---

Waldbienenhonig	500 gr	Fr. 15.00
Frühlingsblütenhonig	500 gr	Fr. 13.00
Glückwunschkarten handgemacht	Stück	Fr. 6.00

Handarbeiten unserer Bewohner und Bewohnerinnen:

Eine Auswahl zum Kauf finden Sie in der Vitrine in der Eingangshalle.

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.

# ANLÄSSE



## ANLÄSSE / SAAL

---

Planen Sie....

Eine Geburtstagsfeier, einen Apéro, eine Versammlung, ein Seminar?

Auf Wunsch vermieten wir Ihnen unseren Saal. Unser Küchen- und Serviceteam bedient Sie gerne mit sorgfältig zubereiteten Menus aus unserer Meierhöflküche. Kontaktieren Sie unser Sekretariat, Tel. Nr. 041 462 67 67, welches Sie über weitere Details informiert und auch die Reservation entgegen nimmt. Für die Menüwahl steht Ihnen unsere Küchenchefin Frau Karin Meyer gerne zu Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und wünschen Ihnen eine gute Zeit bei uns.

MEIERHÖFLI

WOHNEN UND PFLEGE IM ALTER

Hubert Lieb, Heimleiter

# SPEISE UND GETRÄNKEKARTE

## CAFETERIA UND SEETERRASSE

