

Angebote Meiers Restaurant

Apéro

Knuspergebäck	Fr. 1.00 /Person
Hausgemachte Cracker mit Dipsaucen	Fr. 3.00 /Person
Parmesanstückli und Oliven	Fr. 7.70 /Portion
Canapé 1/2	Fr. 3.20 /Stück
Canapé 1/4	Fr. 2.50 /Stück
Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch	Fr. 3.10 /Stück
Crostini mit Oliven-Tapenade	Fr. 3.20 /Stück
Rindstatar auf Pumpernickel	Fr. 3.40 /Stück
Lachstartelettes mit Meerrettichmousse	Fr. 3.40 /Stück
Mini Sandwich (Fleischkäse, Salami, Schinken, Rohschinken, Mostbröckli, Käse, Hummus, Kräuterfrischkäse)	Fr. 3.00 /Stück
Pouletwürfeli mit Currysauce im Becher	Fr. 4.50 /Stück
Datteln im Speckmantel	Fr. 3.10 /Stück
Melone mit Rohschinken am Spiessli	Fr. 3.40 /Stück
Trauben mit Käse am Spiessli	Fr. 3.20 /Stück
Tomaten mit Mozzarella am Spiessli	Fr. 3.20 /Stück
Gemüsesticks mit Dipsauce im Becher	Fr. 4.50 /Stück
Tomaten-Mozzarella im Becher	Fr. 3.00 /Stück
Linsensalat im Becher	Fr. 3.00 /Stück
Couscoussalat im Becher	Fr. 3.00 /Stück
Schinkengipfeli/Chäschüechli	Fr. 2.90 /Stück
Blätterteigschnecken mit Spinat und Feta/Tomaten und Mozzarella	Fr. 2.70 /Stück
Gemüsesüppchen im Espressotassli	Fr. 3.00 /Stück
Poulet-Satay Spiessli mit Sweet and Sour Sauce	Fr. 4.50 /Stück
Weissweinsrisotto im Bambusblatt	Fr. 4.30 /Stück
Rindshackbällchen an Rotwein-Zwiebel-Sauce	Fr. 3.90 /Stück
Vegetarische Hackbällchen an Tomatensauce	Fr. 3.80 /Stück
Nuss- und Mandelgipfeli	Fr. 1.90 /Stück
Juniörli (Schoggi-S, Spitzbuben, Mandelstängeli, Schoggi-Rosetti)	Fr. 1.90 /Stück
Mini-Pâtisserie (Crèmeschnitten, Ofenchüechli, Himbeertörtli, Schoggimousse)	Fr. 3.50 /Stück
Blechkuchen mit saisonalen Früchten	Fr. 3.00 /Stück
Brownies	Fr. 3.00 /Stück
Früchtewürfel im Becher	Fr. 4.50 /Stück

Apéro Riche "Rosmarin" (ab 30 Personen)

Fr. 37.00 / Person

Kalte Häppchen:

Parmesan mit Oliven, Tomaten mit Mozzarella,
Pouletbrustwürfeli mit Currysauce, halbe Canapés,
Lachstartelettes mit Meerrettichmousse

Warme Häppchen:

Schinkengipfeli und Chäschüechli, Gemüsesüppchen,
Poulet-Satay Spiessli

Süsses:

Nuss- und Mandelgipfeli
Schoggimousse

Apéro Riche "Thymian" (ab 30 Personen)

Fr. 37.00 / Person

Kalte Häppchen:

Hausgemachte Cracker mit Dipsaucen, Couscoussalat
Rindstatar auf Pumpernickel, halbe Canapés,
Gemüsesticks mit Kräuterdip

Warme Häppchen:

Schinkengipfeli und Chäschüechli
Weissweinrisotto, Rindshackbällchen

Süsses:

Auswahl an Juniörli (kleines Süssgebäck)
Früchtewürfel

Flying Dinner (ab 50 Personen)

Fr. 58.00 / Person

Kalte Häppchen:

Zweierlei Bruschetta mit Tomaten/Mozzarella und Oliventapenade
Rindstatar auf ofenfrischem Brot

Warme Häppchen:

Poulet-Satay Spiessli
Gemüsesuppe oder kalte Gurkensuppe
Rotes Gemüsecurry mit Reismudeln
Weissweinrisotto mit Steinpilz oder Cherrytomäti
Zürcher Kalbsgeschnezeltes mit Rösti

Süsses:

Fruchtsalat garniert, Schoggimousse
Hausgemachter Früchtekuchen

Vorschläge für Ihren z'Vieriaufenthalt

Salatteller

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

Fr. 18.50 / Person

Fitnesssteller

Salatteller mit verschiedenen Salaten dazu:

Kalbsschnitzel und Kräuterbutter

Fr. 35.00 / Person

Schweizer Pouletbrust und Kräuterbutter

Fr. 31.50 / Person

Zanderknusperli und Tartarsauce

Fr. 29.50 / Person

Kartoffelsalat mit Fleischkäse

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

Fr. 20.50 / Person

Kartoffelsalat mit Schinken

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

Fr. 22.50 / Person

Z'Vieriteller

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

Fr. 25.00 / Person

Torten

Schwarzwälder, Passionsfrucht, Zitronenquark, Truffes etc.

Fr. 8.50 / Stück

Pâtisserie

Crèmeschnitte, Fruchtörtli, Rouladen etc.

Fr. 7.50 / Stück

Mini-Pâtisserie

Crèmeschnitten, Ofenchüechli, Himbeertörtli, Schoggimousse etc.

Fr. 4.50 / Stück

Buffet-Variationen

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

Fr. 28.00 /Person

Bauernschinken, Fleischkäse, Rohschinken,

Mostbröckli, Salami

verschiedene Käse

Butter, Honig, Konfitüre

Birchermüesli

Gipfeli/Brötli und verschiedene Brote

Kaffee/Tee, Orangenjus, Milch, Ovomaltine

Brunch von 8.30-12.00 Uhr (ab 30 Personen)

Fr. 35.00 /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

Buffet mit Schinken & Fleischkäse (ab 30 Personen)

Fr. 29.00 /Person

Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten

Bauernschinken gekocht

Hausgemachter Fleischkäse aus dem Ofen

Meerrettichschaum, Knoblauchsauce, Senf

Brot

Buffet mit Aufschnitt und Trockenfleisch (ab 30 Personen)

Fr. 29.00 /Person

Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten

Aufschnitt und Trockenfleisch

Senf und Mayonnaise

Silberzwiebeln, Essiggurken und Maiskölbchen

Brot

Grillbuffet (ab 40 Personen) (im Sommer)

Fr. 68.00 /Person

Lammkarree, Schweins-Nierstück, Kalbshohrücken,

Rindshohrücken, Pouletbrust und Lachsfilet

Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten

Kräuterbutter, Tartarsauce, Chnoblisauce

Kartoffelgratin

Brot

Wir grillieren das Fleisch in ganzen Stücken auf dem Holzkohlegrill

Schweizer Buffet (ab 40 Personen)

Fr. 39.00 /Person

Kalbsgeschnetzeltes nach "Zürcher Art", Pouletbrüstli gebraten,

Schweinscarrébraten

Kartoffelgratin, Butternudeln, Reis

Pilzrahmsauce, Rosmarinjus

drei verschiedene Gemüse

ASIA Buffet (ab 40 Personen)

Fr. 39.00 /Person

Rotes Poulet Thai Curry; Schweinsgeschnetzeltes Sweet&Sour,

Thunfischsteak mit Teriyaki Sauce

Basmatireis, Glasnudeln, Bulgur

Pak Choi, Asiagemüse, Grüne Bohnen mit Zwiebeln

Italian Buffet (ab 40 Personen)

Fr. 39.00 /Person

Zanderrückenfilet "Piemonteser Art"

Kalbshohrücken aus dem Ofen

Parmigiana (vegetarischer Auberginenauflauf)

Wildreis, Gnocchi, Teigwaren

Tomatensauce, Rotweinjus

Peperonata, Fenchel, Broccoli

Spaghettiplausch (ab 30 Personen)

Fr. 29.00 /Person

Bunter Blattsalat serviert

Spaghetti mit verschiedenen Saucen:

Bolognese, Pilzrahmsauce, Tomatensauce

geriebener Käse und Brot

Menuïdee Vreneli's Gärtli

Gemüsebouillon mit frischen Flädli und ofenfrischem Brötli

xxxxx

Gemischter Salat an Balsamicodressing

xxxxx

Hackbraten nach Grossmutter's Art

an kräftigem Rotweinjus

Bohnen und überbackene Tomate

xxxxx

Hausgemachte Crèmeschnitte

Fr. 57.00 /Person

Fr. 8.50

Fr. 12.00

Fr. 29.00

Fr. 7.50

Menuïdee Bachtel

Leichte Gemüsesuppe mit ofenfrischem Brötli

xxxxx

Bunter Blattsalat an Balsamicodressing

xxxxx

warmes Buffet mit: (ab 40 Personen)

Kalbsgeschnetzeltem nach "Zürcher Art", Pouletbrüstli gebraten,

Schweinscarrébraten

Kartoffelgratin, Butternudeln, Reis

drei verschiedene Gemüse

xxxxx

Fruchtsalat mit Vanilleglace

Fr. 69.00 /Person

Fr. 8.50

Fr. 8.50


Fr. 39.00

Fr. 13.00

Menuïdee Mythen

Gemüsebouillon mit frischen Flädli und ofenfrischem Brötli

xxxxx

UrDinkel Kichererbsen Ravioli 

handgemacht von Jolys Pasta aus Dürnten

mit einer leichten Zitronengras-Ingwersauce

xxxxx

Kalbssteak gebraten

an Morchelrahmsauce

Butternudeln

mit Gemüsebouquet

xxxxx

Dessertteller

mit 1 Kugel Glace, 2 kleine Patisserie

garniert mit Früchten

Fr. 75.00 /Person

Fr. 8.50

Fr. 15.50

Fr. 36.50

Fr. 14.50

Vorspeisen

Suppe nach Wahl	Fr. 8.50 / Person
Bunter Blattsalat Französisches oder Balsamicodressing	Fr. 8.50 / Person
Gemischter Salat Französisches oder Balsamicodressing	Fr. 12.00 / Person
Rindsfiletcarpaccio mit gehobeltem Parmesan, Olivenöl und Balsamico	Fr. 19.50 / Person
Rinds Tatar mit kleinem Salatbouquet, Toast und Butter	Fr. 19.50 / Person
Spinat-Linguine mit Cherrytomaten und Gorgonzolasauce	Fr. 15.00 / Person
UrDinkel Kichererbsen Ravioli ✓ handgemacht von Jolys Pasta aus Dürnten mit einer leichten Zitronengras-Ingwersauce	Fr. 15.50 / Person

Hauptgerichte

Gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Gemüsebouquet	Fr. 36.50 / Person
Kalbscarrébraten Kalbshohrücken ohne Knochen im Ofen gebraten, mit Rotweinjus mit Gemüsebouquet	Fr. 40.00 / Person
Gebratenes Rindsfilet mit Gemüsebouquet	Fr. 39.50 / Person

Rindsfiletwürfel "Stroganoff" mit Gemüsebouquet	Fr. 39.50 /Person
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Gemüsebouquet	Fr. 35.00 /Person
Geschnetzeltes Schweinefleisch an Champignonsrahmsauce mit Gemüsebouquet	Fr. 28.00 /Person
Ungarisches Rindsgulasch mit Gemüsebouquet	Fr. 32.50 /Person
Schweinscarrébraten an Rosmarinjus mit Gemüsebouquet	Fr. 29.50 /Person
Pouletbrust suprême mit Gemüsebouquet	Fr. 31.50 /Person
Rindsschmorbraten an kräftigem Rotweinjus Bohnen und überbackene Tomate	Fr. 34.00 /Person
Hackbraten nach Grossmutter's Art an kräftigem Rotweinjus Bohnen und überbackene Tomate	Fr. 29.00 /Person
Lasagne mit Rindshackfleisch mit kleinem buntem Blattsalat	Fr. 29.00 /Person

Beilagen nach Wahl

Butternudeln, Eierspätzli, Pommes Frites, Rösti, Reis, Kartoffelgratin, Kartoffelstock

Fischgerichte

Zanderfiletstreifen im Bierteig
mit Blattspinat und Kartoffeln
Tartarsauce Fr. 29.50 / Person

Zanderfilet mit Safransauce
Weissweinsrisotto
Lauchgemüse Fr. 30.50 / Person

Gebratenes Saiblingsfilet
von Fritz Hulliger aus Stäfa
auf Kräuterrisotto und buntem Gemüse Fr. 33.50 / Person

Gebratenes Saiblingsfilet «See & Meer»
von Fritz Hulliger aus Stäfa
mit Riesengarnele und buntem Gemüse
auf Kräuterrisotto Fr. 36.50 / Person

Vegetarische Gerichte

Gemüselasagne
mit kleinem buntem Blattsalat Fr. 28.00 / Person

Quorngeschnezeltes "Zürcher Art"
mit Champignonsrahmsauce
Butternüdeli
Gemüsegarniture Fr. 27.50 / Person

Spinat-Linguine mit Cherrytomaten
und Gorgonzolasauce Fr. 24.50 / Person

Rotes Gemüse Thai Curry ✓
mit Basmatireis Fr. 24.50 / Person

UrDinkel Kichererbsen Ravioli ✓
handgemacht von Jolys Pasta aus Dürnten
mit einer leichten Zitronengras-Ingwersauce Fr. 25.50 / Person

Desserts

Schokoladenküchlein mit frischen Früchten und Rahm Fr. 11.50 /Person

Panna Cotta Fr. 11.50 /Person
mit Himbeersauce und Früchten

Fruchtsalat mit Vanilleglace Fr. 13.00 /Person

Früchte-Schnitte mit Schlagcrème ✓ Fr. 8.50 /Person
mit Waldbeeren, Aprikosen, Äpfel etc.

Torten Fr. 8.50 /Stück
Schwarzwälder, Passionsfrucht, Zitronenquark, Truffes etc.

Pâtisserie Fr. 7.50 /Stück
Crèmeschnitte, Fruchttörtli, Rouladen etc.

Mini-Pâtisserie Fr. 4.50 /Stück
Crèmeschnitten, Ofenchüechli, Himbeertörtli, Schoggimousse etc.

Dessertteller Fr. 14.50 /Stück
mit 1 Kugel Glace, 2 kleinen Pâtisserie
garniert mit Früchten

Dessertbuffet (ab 40 Personen) Fr. 22.50 /Person
Frischer Fruchtsalat mit Rahm, Apfelstrudel, Beerencreme,
Schoggimousse, Tiramisu, Meringues, kleine Pâtisserie
Früchte, Käseplatte

Torten spezial Fr. 10.50 /Person
2 - 4-Stöckige Torten

die Zusammensetzung kann mit unseren Konditorinnen abgesprochen werden

Dekorationsmaterial (Tortenaufsätze, Blumen etc.) wird nach Verbrauch verrechnet

Das Dekorieren wird nach Aufwand verrechnet Fr. 6.00 /5min

Öffnungszeiten

Unser Restaurant ist ein Tagesbetrieb mit den gleichen Öffnungszeiten wie das Gartencenter.

Für Ihren Anlass stehen wir Ihnen gerne auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten zur Verfügung.

Mindestkonsumation

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Anlässe ausserhalb der normalen Öffnungszeiten einen Mindestumsatz von Fr. 2500.--

voraussetzen müssen, um unsere Kosten zu decken.

Die Nutzung unserer Räumlichkeiten sind für Sie im Preis inbegriffen.

Das Eindecken der Tische für angemeldete und nicht erschienene Personen verrechnen wir mit Fr. 25.-- pro Person.

Verlängerung

Für Anlässe, die länger als bis 24.00 Uhr dauern, verrechnen wir zusätzlich Fr. 200.-- pro angebrochene Stunde.

Dekoration

Unsere Floristinnen beraten Sie gerne für einen passenden Blumenschmuck zur Raum- und Tischdekoration.

Preise

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Preisänderungen für alle unsere Leistungen vorbehalten

Können Sie sich nicht spontan für einen unserer Vorschläge entscheiden oder haben Sie ein spezielles Anliegen?

Sprechen Sie mit uns, zusammen finden wir sicher etwas Passendes für Ihren Anlass.