

# GETRÄNKE



## KAFFEE / TEE / MILCH

---

Kaffee, Espresso		Fr. 4.20
Espresso doppelt		Fr. 5.50
Cappuccino, Schale		Fr. 4.50
Latte Macchiato		Fr. 5.00
Kafi-Schnaps (diverse Sorten)		Fr. 5.50
Tee (diverse Sorten)		Fr. 3.80
Punch		Fr. 4.00
Pasteurisierte Milch offen, warm oder kalt	20 cl	Fr. 3.00
Ovomaltine / Schokolade	20 cl	Fr. 4.20

## 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. 5.00
Knutwiler nature mit und ohne Kohlensäure	100 cl	Fr. 7.00
Hahnenwasser	100 cl	Fr. 5.00
Rivella, Citro, Cola, Süssmost	100 cl	Fr. 8.00

## BIER / SPIRITOUSEN

---

Eichhof Lager	33 cl	Fr. 4.50
Radler	33 cl	Fr. 4.50
Eichhof alkoholfrei	33 cl	Fr. 4.50
Campari / Cynar		Fr. 8.00
Aperol Spritz		Fr. 8.00
Kirsch, Pflümli, Träsch, etc.	2 cl	Fr. 4.50
Williams, Vieille Prune, Grappa etc. (40%)	2 cl	Fr. 6.00

## KALTE SPEISEN

---

Fitnesssteller mit hausgemachten Sempacher Felchenknusperli und Kräutermayonnaise	Fr. 24.50
Fitnesssteller mit Pouletschnitzel paniert und Kräutermayonnaise	Fr. 22.50
Fitnesssteller mit Pouletschnitzel natur und Kräuterbutter	Fr. 22.50
Grosser Salatteller	Fr. 15.00
Bunter Blattsalat	Fr. 7.50
Sandwich diverse	Fr. 7.50
Birchermüesli mit Brot und Butter	Fr. 7.00

## WARME SPEISEN

---

Felchenknusperli mit Pommes frites, Tagesgemüse und Kräutermayonnaise	Fr. 26.50
Pouletbrustschnitzel paniert mit Pommes frites, Tagesgemüse und Kräutermayonnaise	Fr. 24.50
Pouletbrustschnitzel natur mit Pommes frites, Tagesgemüse und Kräuterbutter	Fr. 24.50
Portion Pommes frites	Fr. 8.00
Boullion mit Einlage	Fr. 6.50
Tagessuppe	Fr. 6.50
Tagesmenu werktags	Fr. 18.00
Tagesmenu Sonn- und Feiertage, inkl. Dessert	Fr. 32.00

# WEIN



## WEINE WEISS

---

### *Schweiz*

<b>Epesses Beau-Rivage</b>	10 cl	Fr. 5.00
Chasselas Landolt Weine, Zürich	50 cl	Fr. 20.00
<b>Riesling-Sylvaner Luzern AOC</b>	50 cl	Fr. 25.00
Riesling-Sylvaner Weingut Schloss Heidegg		
<b>Petit d'Arvin</b>	75 cl	Fr. 44.00
Cave du Rhodan, AOC Valais Mounir Weine, Salgesch		

### *Italien*

<b>Roero Arneis DOCG</b>	75 cl	Fr. 31.00
Arneis, Tibaldi Piemont		

## SCHAUMWEIN

---

### *Italien*

<b>Prosecco Treviso Extra Dry</b>	20 cl	Fr. 10.00
DOC, Le Contesse	75 cl	Fr. 29.00





## WEINE ROT

---

### *Schweiz*

<b>Pinot Noir du Valais AOC L'Empyrée</b>	10 cl	Fr. 5.50
Pinot Noir, Cave Emery, Sion	50 cl	Fr. 22.00
<b>Pinot Noir Mels</b>	75 cl	Fr. 34.00
Pinot Noir Melser Rathauskeller, St. Gallen		
<b>Gaio</b>	75 cl	Fr. 42.00
Merlot Enrico Trapletti, Tessin		
<b>Seelagencuvée AOC Luzern</b>	75 cl	Fr. 45.00
Zweigelt, Blaufränkisch, Dornfelder Brunner Weinmanufaktur, Eich		

### *Spanien*

<b>Ribera del Guadiana DO Mérida</b>	75 cl	Fr. 37.00
Carnacha Tintorera, Tempranillo, Syrah & Cab. Sauvignon, Pago los Balancines		

### *Italien*

<b>Villa Saletta Chianti Superiore DOCG</b>	75 cl	Fr. 32.00
Savignone, Cabernet Sauvignon, Merlot		
<b>Ripasso Degani</b>	75 cl	Fr. 36.00
Valpolicella Classico Superiore DOC		
<b>Erre Piemonte DOC Rosso</b>	75 cl	Fr. 46.00
Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Roberto Sarotto		
<b>Primitivo Puglia IGT Sei Forte</b>	75 cl	Fr. 38.00
Primitivo, Tenuta Quattro Conti		

## DIE KLASSIKER

<b>Bananensplit</b>	<b>Fr. 11.00</b>
Banane, Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm	
<b>Meringues (2 Stück) und Rahm</b>	<b>Fr. 8.00</b>
mit Vanille- und Erdbeerglace und Rahm	Fr. 11.00
<b>Coupe Dänemark</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. 17.00
Frühlingsblütenhonig	500 gr	Fr. 17.00

Handarbeiten und Karten 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.

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

