



*Liebe Gäste*

*Wir freuen uns, Sie während der kommenden Festtage bei uns im Meierhöfli  
kulinarisch verwöhnen zu dürfen.*

*Feiern Sie Weihnachten oder Neujahr mit einem leckeren Festessen bei uns!*

*Gerne halten wir für Sie an **Weihnachten und Neujahr ab 11.30 Uhr**  
einen Tisch bereit, damit Sie mit den Bewohnerinnen und Bewohnern  
ein festliches Mittagessen geniessen können.*

*Ihre **Reservation** erwarten wir gerne bis zum 17. (Weihnachten) bzw. 21.  
Dezember 2025 (für Neujahr),  
am besten per Mail an unser Sekretariat ([info@meierhoefli.ch](mailto:info@meierhoefli.ch)).*

*Wir heissen Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen frohe Festtage  
und viel Glück und Freude im Neuen Jahr!*

*Ihr Meierhöfli-Team*

***Bilder:** Dekoration 2025 und Lebkuchenhaus im Meierhöfli*

# FESTTAGSMENUS

## 2025 / 2026



### WEIHNACHTEN 25. Dezember 2025

Seeteufel-Medaillons mit Vanilleschaum  
Lauwarmer Spitzkohlsalat

\*\*\*

Rinder-Consommé  
mit Schinken-Profiterols

\*\*\*

Wachtelbrust Supreme an Orangen-Honig Sauce  
Prosecco Risotto  
Bohnen im Speck-Mantel

\*\*\*

Charlotte Royal-Torte

### STEPHANSTAG 26. Dezember 2025

Geräucherte Entenbrust  
Chinakohl-Salat mit Mandarinen

\*\*\*

Hausgemachte Ochsenchwanz-Consommé  
mit Noilly Prat

\*\*\*

Kalbsnierstück an Bordeaux-Sauce  
Herzoginkartoffeln  
Buntes Gemüse

\*\*\*

Grand-Marnier-Zwetschgen Parfait  
Lauwarmes Schoggiküchlein

### NEUJAHR 1. Januar 2026

Kalbsfleischpastete mit Sauce Cumberland  
Linsensalat

\*\*\*

Prosecco-Schaum-Süppchen  
mit Rohschinken-Knusper

\*\*\*

Maispoularde mit dunkler Estragon-Sauce  
Kartoffelkroketten  
Gemüse-Bouquet

\*\*\*

Zweierlei Schoggi-Mousse, Birnenragout

### BERCHTOLDSTAG 2. Januar 2026

Roastbeef mit Tartar-Sauce  
Selleriesalat, Baumnuss

\*\*\*

Consommé mit Cognac  
mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Zanderfilet gebraten mit Limettensauce  
Mascarpone-Risotto  
Battspinat mit Ingwer, geflammte Tomatenfilet

\*\*\*

Schwarzwälder Torte

**CHF 48 pro Gedeck für alle Menüs**