

HOTEL & RESTAURANT  
MEIERHOF

KILLWANGEN

---

RISTORANTE & PIZZERIA

Il Menù.

## Antipasti / Vorspeisen

---

<b>„Bruschette della Casa“</b>	<b>14</b>
<i>Geröstetes Brot mit Olivenöl, frischen Tomatenwürfeln, Basilikum und Burratacrème</i>	
<b>„Antipasto della casa“</b>	<b>23</b>
<i>Kalte gemischte Vorspeise des Hauses</i>	
<b>„Carpaccio di manzo“</b>	<b>26/32</b>
<i>Rindscarpaccio mit Rucola und Grana Padano Splitter</i>	
<b>„Caprese di bufala con prosciutto crudo“</b>	<b>25</b>
<i>Büffel Mozzarella serviert mit hauchdünnen italienischen Rohschinken</i>	
<b>„Tartare di manzo“</b>	<b>28/35</b>
<i>Garniertes Rindstatar serviert mit Butterstoast</i>	

---

## Insalate / Salate

---

<b>„Insalata verde“</b>	<b>10</b>
<i>Grüner Salat</i>	
<b>„Insalata mista“</b>	<b>12</b>
<i>Gemischter Salat</i>	
<b>„Fermentino“</b>	<b>14</b>
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	
<b>„Insalata Caprese“</b>	<b>17</b>
<i>Tomaten, Mozzarella und Basilikum an Olivenöl</i>	
<b>„Insalata di Rucola“</b>	<b>13</b>
<i>Rucolasalat mit Grana Padano Splitter und Aceto Balsamico Modena</i>	
<b>„Insalata di Pomodoro“</b>	<b>11</b>
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	

---

## Minestre / Suppen

---

<b>„Zuppa di Pomodoro“</b>	<b>11</b>
<i>Tomatencreme-Suppe</i>	
<b>„Minestrone“</b>	<b>11</b>
<i>Italienische Gemüsesuppe</i>	

## Pasta, Risotti / Teigwaren, Risotto

<b>„Rigatoni all'arrabbiata“</b>	24
<i>Teigwaren mit Tomaten, Peperoncini und Knoblauch</i>	
<b>„Spaghetti alla carbonara“</b>	26
<i>Mit Speck, Eigelb, Grana Padano und Rahm</i>	
<b>„Tagliatelle al salmone“</b>	29
<i>Teigwaren mit Lachs an Zitronen-Dill-Rahmsauce</i>	
<b>„Spaghetti al Gamberoni“</b>	32
<i>Riesencrevetten, Knoblauch, peperoncini, Olivenöl</i>	
<b>„Spaghetti alle vongole veraci“</b>	28
<i>Mit Venusmuscheln, Weissweinsauce, Knoblauch und Cherrytomaten</i>	
<b>„Rigatoni del padrone“</b>	29
<i>Teigwaren mit Kalbsstreifen, Knoblauch und Peperoncini an Tomatenrahmsauce</i>	
<b>„Risotto al limone con gamberoni“</b>	32
<i>Zitronen-Risotto mit Riesencrevetten</i>	
<b>„Risotto al Frutti di Mare“</b>	29
<i>Risotto mit Meeresfrüchten</i>	
<b>„Risotto ai Porcini“</b>	27
<i>Risotto mit Steinpilzen</i>	
<b>„Risotto Milanese Burrata nocciole e porcini“</b>	31
<i>Safran Risotto mit Burratacreme, Walnüsse und Steinpilze</i>	
<b>„Gnocchi al pesto“</b>	24
<i>Kartoffel-Gnocchi an Basilikum-Pesto</i>	
<b>„Gnocchi al gorgonzola“</b>	26
<i>Kartoffel-Gnocchi an Gorgonzolasauce</i>	

*Kleine Portionen 3 CHF günstiger.  
Gerne bieten wir auch glutenfreie Penne an.*

## Per i piu piccoli\* / Für Kinder\*

<b>„Kleine Pizza Margherita, Prosciutto oder Funghi“</b>	13
<i>Mit Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken oder Champignons</i>	
<b>„Spaghetti nach Wahl“</b>	13
<i>Mit Tomatensauce, Bolognesesauce oder Buttersauce</i>	
<b>„Schnipo“ oder „Chicken Nuggets“</b>	18/13
<i>Kalbschnitzel oder Chicken Nuggets mit Pommes-Frites</i>	

*\*für Kinder bis 12 Jahre*

## Pizze speciali / Pizza Spezialitäten

---

<b>„Crudo“</b>	29
<i>Mit Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone, Rucola und Cherrytomaten</i>	
<b>„Victoria“</b>	31
<i>Mit Tomaten, Mozzarella, Bresaola, ganzer Mozzarella di Bufala, Grana Padano Splitter und Pesto</i>	
<b>„Sophia Loren“</b>	29
<i>Mit Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Burratacrème und Trüffel-Öl</i>	
<b>„Gamberi e peperoncino“</b>	31
<i>Mit Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Knoblauch und Peperoncini</i> <i>Kleine Portionen 3 CHF günstiger.</i>	

## Pasta ripiena / Gefüllte Teigwaren

---

<b>„Ravioloni Toscana“</b>	28
<i>Teigtaschen gefüllt mit Büffelricotta und Spinatfogle, serviert mit Schinkenstreifen, Steinpilzen und Gorgonzola an Tomatenrahmsauce</i>	
<b>„Lasagne alla casalinga“</b>	26
<i>Lasagne mit Rindshackfleisch</i>	
<b>„Agnoli con Tartufo e Stracchino“</b>	29
<i>Teigtaschen gefüllt mit Trüffel und stracchino an Salbeibutter</i>	

## Pesce / Fisch

---

<b>„Filetto di pesce persico“</b>	35
<i>Eglifilet im Bierteig, serviert mit Tartarsauce</i>	
<b>„Mattonella di salmone“</b>	39
<i>Lachstranche an Zitronen-Dill-Rahmsauce</i>	
<b>„Gamberoni dello Chef“</b>	41
<i>Riesencrevetten im Pfännchen mit Knoblauch und Peperoncini</i>	

### Fleisch/Fisch Deklaration

\*\*\*\*\*

Kalbs, Schwein und Poulet (CH), Poulet (Holland)  
Rinds-Filet, Rinds-Entrecote und Lammrückenfilet (IRL, AUS)  
Garnelen (Vietnam\*), Lachs (Norwegen), Eglifilet (Estland)

\*Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

## Carne / Fleisch

<b>„Scaloppine al limone“</b>	<b>43</b>
<i>Kalbsschnitzel an Zitronensauce</i>	
<b>„Saltimbocca alla Romana“</b>	<b>44</b>
<i>Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei</i>	
<b>„Piccata alla Milanese“</b>	<b>43</b>
<i>Kalbsschnitzel mit Ei und Grana Padano</i>	
<b>„Delizia viennese di vitello impanato“</b>	<b>43</b>
<i>Wiener Schnitzel (Paniertes Kalbsschnitzel)</i>	
<b>„Lombata d'agnello“</b>	<b>48</b>
<i>Rosa gebratenes Lammrückenfilet in Kräuterkruste</i>	
<b>„Entrecôte di manzo“</b>	<b>52</b>
<i>Rindsentrecôte an grüner Pfeffersauce oder mit Café de Paris</i>	
<b>„Filetto ai porcini“</b>	<b>59</b>
<i>Rindsfilet an Steinpilzsauce</i>	
<b>„Filetto (220 gr.) al tegamino“</b>	<b>56</b>
<i>Rindsfilet im Pfännchen, Knoblauch, Peperoncini und Kräuter</i>	
<b>„Cordon Bleu“</b>	
<i>Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Bresaola und Gruyère oder</i>	<b>47</b>
<i>Schweins Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Gruyère</i>	<b>36</b>

## Contorni / Beilage

Bei allen Fleisch- und Fischgerichten ist eine der folgenden Beilagen nach Wahl inbegriffen (Mehrpreis 2. Beilage + 7.-) :

<i>Pommes Frites</i>	<i>Reis</i>
<i>Rösti Krokette</i>	<i>Risotto</i>
<i>Tagliatelle</i>	<i>Spinat oder Gemüse</i>
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	<i>Safranrisotto + 3 CHF</i>

## Fitnesssteller/Gemüseteller

<b>„Petto di pollo con insalata“</b>	<b>30</b>
<i>Fitnesssteller mit zartem Pouletschnitzel, Champignons und Café de Paris</i>	
<b>„Bistecca di maiale con insalata“</b>	<b>34</b>
<i>Fitnesssteller mit Schweinssteak und Café de Paris</i>	
<b>„Scaloppine di vitello con insalata“</b>	<b>41</b>
<i>Fitnesssteller mit Kalbsschnitzel und Café de Paris</i>	
<b>Gemüseteller</b>	<b>22</b>
<b>Salatteller mit Ei</b>	<b>22</b>
<b>Salatteller ohne Ei</b>	<b>20</b>

## STEAKS AUF LAVASTEIN

*Zartes Rindsfilet, Entrecôte oder Lammrückenfilet  
auf heissem Stein serviert.  
Garen Sie Ihr Steak nach Ihrem Geschmack selbst.  
Dazu servieren wir 3 Saucen und Beilagen nach Wahl.*

### **RINDS FILET**

150 g	49
250 g	59

---

### **RINDS ENTRECÔTE**

150 g	43
250 g	53

---

### **LAMMRÜCKENFILET**

150 g	41
250 g	51

---

## INKLUSIVE 3 SAUCEN

**BBQ-Sauce • Knoblauch-Sauce • Cocktailsauce**

<i>Pro 100 g mehr</i>	+ 15
<i>Kräuterbutter oder zusätzliche Sauce</i>	+ 2.50

---

## BEILAGE NACH WAHL

<i>•Pommes Frites • Reis • Rösti Krokette • Tagliatelle • Gemüse oder Spinat</i>	+ 3
<i>• Rosmarinkartoffeln • Risotto • Safranrisotto</i>	

HOTEL & RESTAURANT  
**MEIERHOF**

KILLWANGEN

RISTORANTE & PIZZERIA

## Bevande / Getränke

### Mineral

<i>San Pellegrino</i> 50cl	6
<i>Panna naturale</i> 50cl	6
<i>San Pellegrino/Panna naturale</i> 1lit	11
<i>Coca-ColaZero</i> 33cl	5
<i>Rivella Rot/Blau</i> 33cl	5
<i>Apfelschorle</i> 33cl	5
<i>Schweppes Tonic</i> 20cl	5
<i>Schweppes Bitterlemon</i> 20cl	5
<i>Crodino</i> 17.5cl	7
<i>Killwangenwasser</i> 5 dl	4

### Offenes Mineral

<i>Sprite</i>	3dl 4.5,	5dl 7.5
<i>Orangensaft</i> 3dl		5

### Bier

<i>Appenzeller Bier</i> 3dl	6
<i>Appenzeller Bier</i> 5dl	8
<i>Herrgöttli</i> 2dl	5
<i>Appenzeller Leermond (alkoholfrei)</i> 33cl	6
<i>Appenzeller Weizenbier</i> 50cl	8

### Warme Getränke

<i>Espresso</i>	5
<i>Café Creme</i>	5
<i>Doppio Espresso</i>	7
<i>Coretto Grappa</i>	8
<i>Coretto Cognac, Baileys</i>	8
<i>Latte macchiato</i>	7
<i>Cappuccino</i>	6
<i>Diverse Teesorten</i>	5
<i>Heisse schokolade</i>	5

### Aperitif

<i>Campari</i> 4cl/23	10
<i>Cynar</i> 4cl/17	10
<i>Martini Rot und Weiss</i> 4cl/15	10
<i>Ramazotti</i> 4cl/30	10
<i>Pernod</i> 4cl/40	10
<i>Fernet Branca</i> 4cl/15	10
<i>Averna</i> 4cl/40	10
<i>Aperol Spritz</i> 2.5dl	13
<i>Cüppli Prosecco</i> 1dl	9.5
<i>Gespritzter Weisswein</i> 2.5dl	10

### Long Drink

<i>Campari- oder Cynar Orange</i>	12
<i>Gin Tonic oder Whisky-Cola</i>	14

### Whisky

<i>Ballantine's, Jack Daniel's</i>	9/12
<i>Chivas Regal</i>	14

### Digestive

<i>Grappa Nardini</i> 2cl/50	13
<i>Grappa di Barolo</i> 2cl/43	12
<i>Berta Tre Soli Tre</i> 2cl/43	17
<i>Grappa Amarone</i> 2cl/41	12
<i>Williamine Morand</i> 2cl/40	9.5
<i>Vecchia Romagna</i> 4cl/38	11
<i>Amaretto di Saronno</i> 4cl/28	9.5
<i>La Vieille Prune</i> 2cl/40	9.5
<i>Wodka</i> 4cl/40	11
<i>Baileys</i> 4cl/17	10
<i>Remi Martin</i> 2cl/40	12
<i>Gin</i> 4cl/38	11

### Diverse Teesorten

<i>Grüntee</i>	5
<i>Minzetee</i>	5
<i>Früchtete</i>	5
<i>Estl Greytee</i>	5
<i>Schwarztee</i>	5
<i>Ginger lemongrass</i>	5
<i>Vervine</i>	5

HOTEL & RESTAURANT  
**MEIERHOF**

KILLWANGEN

---

RISTORANTE & PIZZERIA