

# VILLA MERIAN

Café | Restaurant

---

## DER START IN DEN TAG

---

Täglich von 09 Uhr bis 11 Uhr

### Kleines Frühstück

1x warmes Getränk	12.50
2x Buttergipfeli   Käse   Aufschnitt   Konfitüre   Butter	

### Merian Frühstück

2x warmes Getränk	21.00
2x Buttergipfeli   Brot   Käse   Aufschnitt   1x Eierspeise nach Wahl   Konfitüre   Butter	

### Prosecco Frühstück

1x Cüpli   2x warmes Getränk	27.50
Buttergipfeli   Brot   Käse   Aufschnitt   1x Eierspeise nach Wahl   Konfitüre   Butter	

### Ihr individuelles Frühstück

Orangensaft	2 dl	3.50
Multivitaminsaft	2 dl	3.50
3-Minuten-Ei		3.00
Spiegelei Nature		3.00
2 Spiegeleier mit Schinken		8.50
Rührei Nature		8.00
Rührei mit Schinken		9.00
Auswahl an Aufschnitt Salami Milano   Buure-Vorderschinken		5.00
Bündnerfleisch		5.50
Buttergipfeli		1.60
Hausgemachtes Bircher Müsli		6.50
Obstsalat		4.50
Joghurt		3.50

---

# SONNTAGSBRUNCH

---

Jeden ersten Sonntag im Monat  
ab 10 Uhr

So kann ein Sonntagmorgen entspannt und lecker beginnen.

Wo früher Christoph und Margaretha Merian die Sommertage verbrachten, geniessen Sie heute liebevoll zubereitete Speisen und Getränke.

Reservieren Sie doch gleich für Ihre Familie und Freunde.

Pro Person	38.00
Kinder 6-11 Jahre	19.00
Kinder unter 6	Gratis

---

# FÜR DEN KLEINEN HUNGER ODER VORSPEISEN

---

## Vorspeisen

Blattsalat 🌿 Hausdressing   Balsamicodressing	8.50
Gazpacho 🌿	9.00
Honigmelonenkaltschale 🌿 Minze   Joghurt	10.50
Wurstsalat	18.50
Wurstkäsesalat	22.50
Griechischer Salat mit Feta 🌿	12.50
Caesar Salat   Pouletbrust   Käse	24.50

## Ihr Villa Merian Sandwich

Die Sandwiches servieren wir mit klassischer Garnitur, Salat und Sauce

Wählen Sie zwischen:

Sauce Remoulade	
Gesalzene Butter	
Currysauce	
Brotauswahl:	3.00
Zwirbelbrot hell   dunkel	
Büürli	
Buure-Vorderschinken	4.00
Salami Milano	5.00
Trockenfleisch	5.50
Königskäse	3.00
Brie de Mont	2.00

---

# FEINES & WARMES

---

Fitnessteller nach Ihrem Wunsch 	
Gemischter Blattsalat und Hausdressing mit	
Doradenfilet	27.50
Rinds-Wellenspiess aus dem Bäckli	28.50
Pouletbrust	24.50
Tagliatelle 	22.50
Blattspinat   Limonensauce   Cherrytomate	
Tagliatelle Napoli 	19.50
Tomatensauce	
Spinat-Ricotta Ravioli 	25.50
Rucola   Cherry Tomaten	
Pulled Pork im Bun	32.50
Süsskartoffel   Joghurdip	
Mariniertes Pouletsteak	29.00
Kräuterkartoffeln   Saisongemüse	
Doradenfilet	31.50
Basilikumrisotto   Tomate provençale	
<b>Für die Kleinen</b>	
Tagliatelle   Bolognesesauce oder Tomatensauce	10.50
Fischstäbchen   Reis   Saisongemüse	12.50
Poulet-Nuggets   zweierlei BIO Kartoffeln   Saisongemüse	14.50

## Villa-Tipp:

Gerne informieren wir Sie über unser täglich wechselndes Tagesmenü

Unser Küchenchef verwendet, wenn immer möglich, Produkte aus den Merian Gärten.

Fragen Sie unser Serviceteam nach näheren Informationen.

Vegetarisch 

Glutenfrei 

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

---

# DER SÜSSE ABSCHLUSS

---

## Coupes

Portion Erdbeeren mit Rahm	8.50
Eiskaffee Kaffeeglance   Rahm   Espresso	9.00
Coupe Merian Schokoladenglace   Vanilleglance   Pistacheglance   Mandelsplitter   Rahm	11.00
Coupe Romanoff Vanilleglance   Erdbeeren   Rahm	12.50
Bananensplit Vanilleglance   Schokoladensauce   Banane   Mandelsplitter	12.50

## Frappés

Vanille | Banane | Erdbeere

## Glace

Rahmglace pro Kugel Schokolade   Vanille   Erdbeere   Stracciatella   Kaffee   Karamell Pistache	4.00
Sorbet pro Kugel Birne   Limette   Mango	4.00
Veganeglace pro Kugel Cremino Vegano   Passionsfrucht	4.50
Portion Rahm	1.50

## Für die Kleinen

Kleine Überraschung Vanilleglance   Schokoladensauce	6.00
Gartenzwerg Glacekugel nach Wahl   Schokoladenerde   Smarties   Cornet   Rahm	7.50

---

# KUCHEN

---

Hausgemachter Apfelstrudel Vanilleglace   Rahm	12.50
Hausgemachte Apfelwähe	7.50
Linzer Torte	7.00
Hausgemachter Schokoladen-Kuchen	6.50
Hausgemachter Frucht-Cheesecake	8.50
Portion Rahm	1.50

**Villa-Tipp:**

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über unser täglich wechselndes Kuchenangebot

---

# KAFFEE

---

Café Crème	4.60
Espresso	4.60
Doppelter Espresso	6.00
Espresso Macchiato	5.00
Schale	4.80
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	5.80
Latte Freddo	5.80
Café Mélange	5.90
Schokolade Mélange	5.90
Heisse   Kalte Ovomaltine	4.60
Heisse   Kalte Schokolade	4.60

---

# TEE

---

Earl Grey Schwarztee   Bergamotte-Öl   Zitronengras	5.00
Darjeeling «Second Flush» Schwarztee   Muskatellerbouquet	5.00
Mentha «Nana» Kräutertee   Ätherische Öle	5.00
Finest Japan Senscha Grüntee   Fruchtig   Süsslich	5.00
Rooibos Bourbon Vanille Rooibostee   Vanillestücke   Cremig   Süsslich	5.00
Verveine Eisenkraut   Zitrone	5.00
Chai «Supreme Masala» Schwarztee   Ingwer   Anis   Schwarze Pfefferkörner   Zimt   Kardamom	5.00
Hagebutten-Hibiskusblütentee Hagebuttentee   Süsslich   Herb	5.00
Läckerli Tee Früchteteetee   Honigsüß   Fruchtig   Sanft-würzig	5.00
Schwarzer Holunder Früchteteetee   Hibiskus   Korinthen   Holunderbeeren   Rosenblütenblätter   Beerig-Cremig	5.00

## Villa-Tipp:

Unsere Teesorten werden in Beuteln serviert, die Brühzeit können Sie somit jederzeit selber bestimmen



---

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE UND SÄFTE

---

Rhazünser mit Kohlensäure	4 dl	5.00
Rhazünser mit Kohlensäure	8 dl	8.00
Arkina ohne Kohlensäure	4 dl	5.00
Arkina ohne Kohlensäure	8 dl	8.00
Coca Cola	3.3 dl	5.00
Cola Zero	3.3 dl	5.00
Fanta	3.3 dl	5.00
Elmer Citro	3.3 dl	5.00
Ramseier Apfelsaft	3.3 dl	5.00
Ramseier Apfelschorle	3.3 dl	5.00
Rivella Rot   Blau	3.3 dl	5.00
Schweppes Tonic	2 dl	5.00
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	5.00
San Bitter	1 dl	4.50
Orangensaft	3 dl	4.50
Rauch Tomatensaft	3 dl	5.00

## Bier

Stange	3 dl	5.00
Stange Panaché	3 dl	5.00
Feldschlösschen Braufrisch	3.3 dl	5.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3 dl	5.20
Feldschlösschen Premium	3.3 dl	5.50
Unser Bier Blond	3.3dl	5.00
Unser Bier Weizen	5 dl	7.50

---

# APERITIF UND OFFENE WEINE

---

Martini Bianco	0.4 dl	6.80
Aperol Spritz	1 dl	9.50
Gespritzter Weisswein Süß oder Sauer	1 dl	7.50
San Bitter Tonic Water Alkoholfrei	1 dl	7.00
Cynar Orange   Soda	1 dl	8.50
Campari Orange	1 dl	8.50

## Schaumwein

Prosecco Dry Paladin Veneto   Italien	1 dl	8.00
Rosé Tradition Thurgau   Schweiz	1 dl	9.00

## Champagner

Laurent Perrier Champagne / Frankreich	1 dl	12.00
---	------	-------

## Weisswein

Villa Antenori 2014 Trebiano   Malvasia   Pinot Bianco   Pinot Grigio   Riesling Toscana   Italien	1 dl	6.80
Epésses Les Tourelles 2018 Chasselas Lavaux   Schweiz	1 dl	7.50
Grüner Veltliner 2018 Grüner Veltliner Österreich	1 dl	8.00
Quarteto 2018 «BIO» Sauvignon Blanc   Seyval Blanc   Müller Thurgau Thurgau   Schweiz	1 dl	8.00

## Roséwein

Le Caprice de Clémentine 2018 1 dl 8.50  
Grenache | Cinsault  
Côtes de Provence | Frankreich

## Rotwein

Primitivo I Tratturi 2018 1 dl 6.80  
Primitivo  
Apulien | Italien

Brolo Ripasso Campofiorin Oro 2016 «Vegan» 1 dl 7.80  
Corvina | Rondinells | Oselata  
Veneto | Italien

Figuero 12 2016 1 dl 9.00  
Tempranillo  
Ribera del Duero | Spanien

Two Miles 2016 1 dl 11.00  
Monastrell | Garnacha Tintorera | Syrah  
Yecla | Spanien

---

# FLASCHENWEINE

---

## Schaumwein

Prosecco Dry Paladin 7.5 dl 55.00  
Veneto | Italien

Rosé Tradition 7.5 dl 51.00  
Thurgau | Schweiz

## Champagner

Laurent Perrier 7.5 dl 75.00  
Champagne | Frankreich

## Weisswein

Epesses Les Tourelles 2018 7.5 dl 49.00  
Chasselas  
Lavaux | Schweiz

Grüner Veltliner 2018 7.5 dl 54.00  
Grüner Veltliner  
Österreich

Quarteto 2018 «BIO» 7.5 dl 55.00  
Sauvignon Blanc | Seyval Blanc | Müller Thurgau  
Thurgau | Schweiz

Bianco Rovere 2018 7.5 dl 56.00  
Merlot  
Tessin | Schweiz

Villa Antenori 2014 7.5 dl 46.00  
Trebiano | Malvasia | Pinot Bianco | Pinot Grigio | Riesling  
Toscana | Italien

## **Roséwein**

Le Caprice de Clémentine 2018 7.5 dl 57.00  
Grenache | Cinsault  
Côtes de Provence | Frankreich

## **Rotwein**

Primitivo I Tratturi 2018 7.5 dl 46.00  
Primitivo  
Apulien | Italien

Brolo Ripasso Campofiorin Oro 2016 «Vegan» 7.5 dl 55.00  
Corvina | Rondinells | Oselata  
Veneto | Italien

Cuvée 1844 Noir 2017 7.5 dl 58.00  
Pinot Noir  
Thurgau | Schweiz

Figuero 12 2016 7.5 dl 59.00  
Tempranillo  
Ribera del Duero | Spanien

Gigondas Jacunditas 2016 7.5 dl 69.00  
Grenache | Mourvèdre | Syrah  
Rhône | Frankreich

Two Miles 2016 7.5 dl 75.00  
Monastrell | Garnacha Tintorera | Syrah  
Yecla | Spanien

### **Villa-Tipp:**

Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl