

**Martin Wanner**

# **DESIGN**





PURO

PURO

PURO

DIETER MEIER

DIETER MEIER

DIETER MEIER

**PURO PURO PURO**

**CORTE**  
RED WINE  
2008

WINE MADE WITH ORGANIC GRAPES  
MENDOZA ARGENTINA

**CORTE BORDO**  
MALBEC / CABERNET SAUVIGNON  
2008

WINE MADE WITH ORGANIC GRAPES  
MENDOZA ARGENTINA

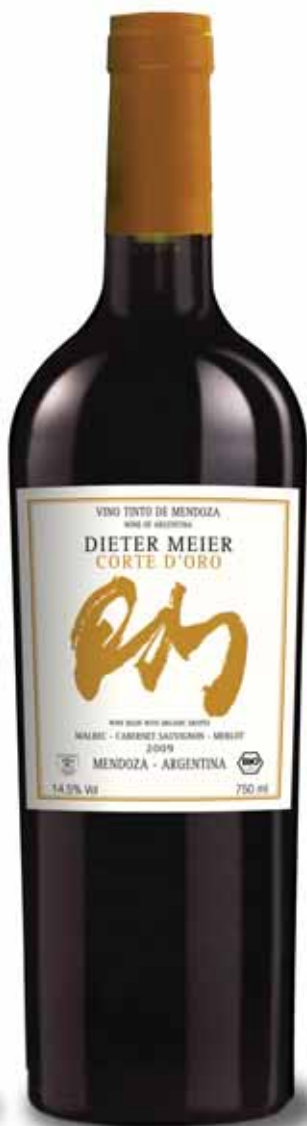
**MALBEC**  
2008

WINE MADE WITH ORGANIC GRAPES  
MENDOZA ARGENTINA















OJO DE AGUA  
BACHGASSE 13  
601 ZÜRICH  
(0)44 210 47 00  
(0)44 210 47 01  
ojo-de-agua.ch  
ojo-de-agua.ch



DIETER MEIER ARGENTINA

# Hütenspecial CHF 39.50

ab 2 Personen

Welcome Drink

Salat

Fondue mit Hausmischung

Schwarztee

Frischer Erbsensalat / Schoggihuchen

oder

Salat

Raclette à discretion

mit Gürkli, Silberwiebeli, Kartoffeln

Schwarztee

Frischer Erbsensalat / Schoggihuchen

WEIN

Weisswein:

Feshant 0.5 M 17.-

Chasselas 0.75

Aligle 49.50



MIXERAL 5.-  
coca cola / rosa cola light,  
s-brink citra, s-brink orange,  
orange-saft, schwarzes tonic /  
Mitter lemon  
rot bull 6.-

CAPRI  
prosecco (1.5L) 8.- / 49.-  
champagne (1.2L) 12.- / 79.-

Longdrinks an der Hüttenbar - 12.-  
wodka (40%) lemon, tonic, orange  
gin (40%) tonic  
kavanna rosa (40%)  
whisky (40%) cola  
tequila (21%) orange

BIER  
Müllerbräu offen (4.80) 5.-  
Müller (4.80) 6.-  
Becks (4.80) 6.-

PROMI-PENDANT  
0.5 L 17.50



WIKI-KRISCH

# Fondue und Raclette



Saisoneröffnung: 22. November  
Mittwoch bis Samstag ab 17.00 Uhr



Kronengasse 20 - Baden

DO  
C A R

VII  
BL  
Sal  
Ed  
TI  
G

Moscato d'Or  
Moscato d'A

DIGESTI  
Brandy TO  
JAIME L  
Orange T  
Ramo d'  
Amaro  
Grappi  
Grapp

ASADOR  
**N CARLOS**  
 ARGENTINA

- MENÚ -

Don Carlos - Stüsslihofstatt 15 - 8001 Zürich

www.doncarlos-asador.ch

VOS  
 BRRES 10, 38°  
 Brandy "Reserva de la familia" - Torres, 38°  
 Brandy Liqueur - Torres, 39°  
 Oru Liqueur al limone - Zedda Piras, 28°  
 Quintessentia - Nonino, 35°  
 di Brunello - Banfi, 45°  
 di Ornellaia, 42°

CUISINE DE MÉNAGE  
**Lumière**  
 RESTAURANT BAR

Widdergasse 5 Zürich Tel.: +41 44 211 56 65

ENTRÉES

Carpaccio de Thon Cru <i>Leicht geräucherter Thunfisch, Virgin Balsam</i>	18.50	Salade de Fenouil avec Crevette géante <i>Rohr Fenchelsalat, Kapern und Riesencrevette</i>	21.50
Poireaux Vinaigrette <i>Lauwarmer Lauch mit Vinaigrette</i>	13.50	Salade Verte <i>Grüner Salat</i>	8.50
Mozzarella et Tomates au Pistou <i>Bufala Mozzarella, Tomaten mit Minzpesto</i>	14.50	Salade Lumière	14.50
		Crème de Curry <i>Currysuppe</i>	9.50

SPÉCIALITÉ MAISON  
 OJO DE AGUA - PREMIUM QUALITY ARGENTINA BEEF

Entrecôte Café de Paris <i>Pommes frites</i>	200 gr	48.00
Bœuf bouilli „Vinaigrette“ <i>Siedfleisch mit Gemüse-Vinaigrette, Bratkartoffeln</i>	180 gr	39.00
Rump-Steak Robespierre, Sauce Diabla <i>Rindshuftstreifen mit Rucola, Chili-Tomatensauce und Pommes Frites</i>	160 gr	38.00
Filet de Bœuf au Poivre <i>Rindsfillet mit grünem Pfeffer, Pommes Frites</i>	200 gr	52.00
Haricots Verts <i>Grüne Butterbohnen</i>		7.50

À LA CARTE

Ris de Veau aux Lentilles <i>Milken auf Linsen</i>	32.00
Gnocchi aux Morilles <i>Kartoffelgnocchi an Morchelsauce</i>	28.00
Nouillettes aux Crevottes, Gingembre et Tomates <i>Feine Nudeln mit Riesencrevetten, Ingwer und Tomaten</i>	36.00
Cigales de Mer au Beurre de Citron <i>Bärenkrebse mit Zitronenbutter und schwarzem Reis</i>	42.00
Escalope de Veau au Citron, Nouillettes <i>Kalberückenschnitzel an Zitronensauce, Nudeln</i>	42.00
Poularde à L'Estragon, Purée de Pommes de Terre <i>Pouardenbrust an Estragonsauce, Kartoffelpurée</i>	38.00

LA SEMAINE "LUMIÈRE"

Lundi Montag	Tripes à la Florentine <i>Kutteln an Tomatensauce</i>	26.00
Mardi Dienstag	Foie de Veau à la Sauge, Riz <i>Kalbsleber mit Salbei, Reis</i>	36.00
Mercredi Mittwoch	Rognons de Veau à la Moutarde, Purée de Pommes de Terre <i>Kalbsnieren an Senfsauce, Kartoffelpurée</i>	28.00
Jedi Donnerstag	Coq au Vin, Purée de Pommes de Terre <i>Poulet an Rotweinsauce, Kartoffelpurée</i>	34.00
Vendredi Freitag	Moules Marinières, Pommes Frites <i>Muscheln im Weissweinsud, Pommes Frites (Septembre - Février)</i>	26.00

Herkunft unserer Fleischs: Geflügel, Kalb: CH - Rind: ARGENTINEN

LES DESSERTS

Coupe Danemark	10.50	Crème brûlée	9.50
Café glacé au Kirsch	12.50	Ananas frais	11.50
Mousse au Chocolat	11.50	Sorbets et Glaces	4.00
Tarte au Citron	9.50		



Roman Bucheli & Dieter Meier präsentieren

# Die Nachtlesung in der Bärengasse



María Cecilia Barbetta

Montag, 8. Juni 2009, 22 Uhr

Bar Bärengasse



Restaurant - Bar Bärengasse - Bahnhofstrasse 25 - 8001 Zürich

t +41 (44) 210 08 08 - reservation@restaurant-baerengasse.ch - www.restaurant-baerengasse.ch





*Au Terrasse du Casino*

SA. 10. JULI 2010

TERRASSE & AU PREMIER - GRAND CASINO BADEN

PRESENTED BY:

*Party pur*  
EVENTS

8 JAHRE GRAND CASINO BADEN





# SUMMER END

# Party



GRAND CASINO BADEN

PRESENTED BY:

*Party*  
EVENTS

# GRAND CASINO BADEN

IWAN HAUCK  
**OCO**  
DIETER MEIER



**HIGHLAND COFFEE - SINGLE ESTATE**

SANTO DOMINGO - REPUBLICA DOMINICANA

2008



**OCO**A  
HIGHLAND COFFEE  
SINGLE ESTATE



# OJO DE AGUA



# WEINKONTOR

KOLONIALWAREN & BIO-PRODUKTE



ZÜRICH - BUENOS AIRES





# OJO DE AGUA



**WEINKONTOR**

ZÜRICH - BUENOS AIRES



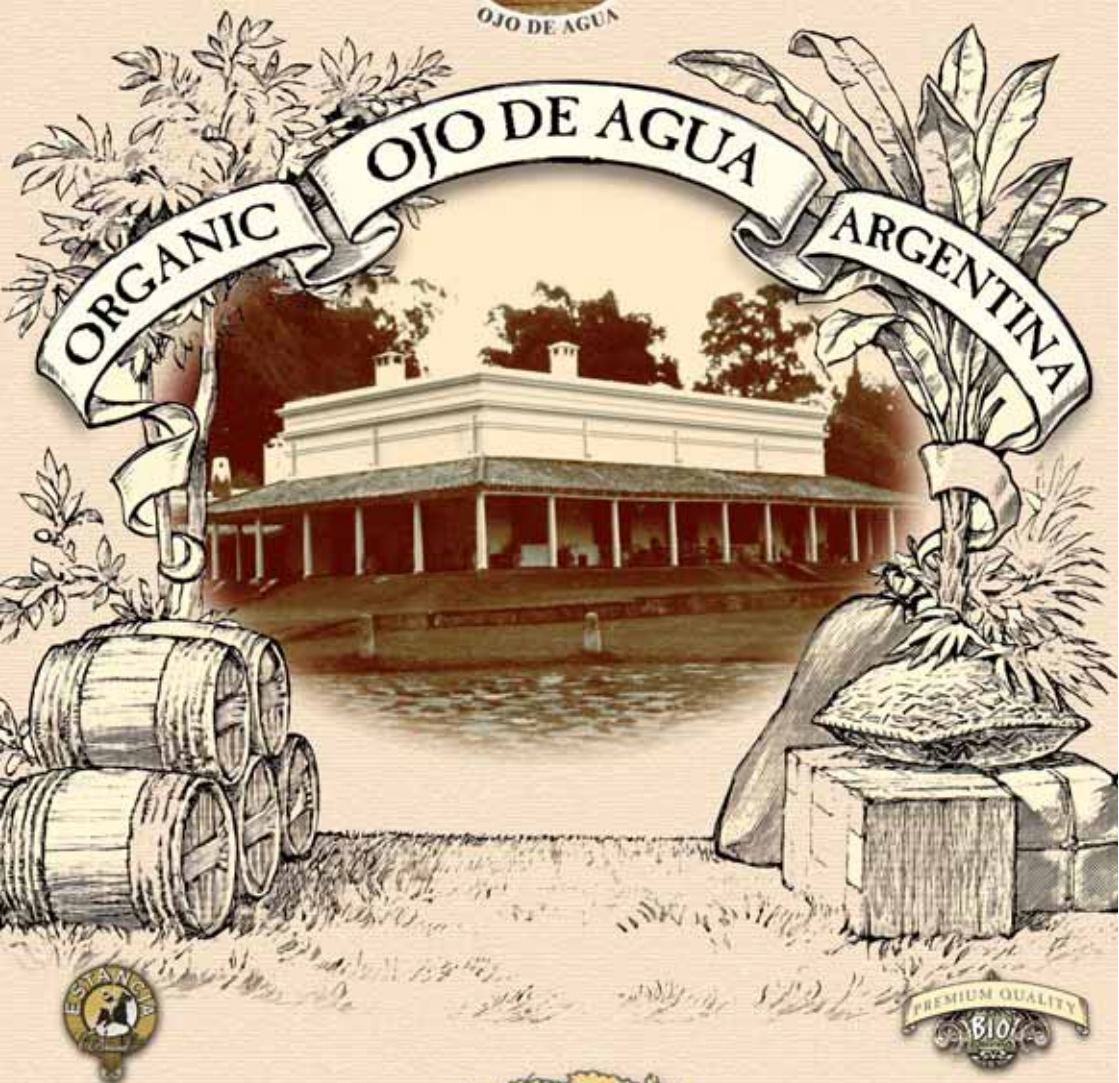
**BEEF & WEIN**  
VON UNSERER FARM IN ARGENTINIEN







PREMIUM BIO BEEF  
ARGENTINA  
OJO DE AGUA



A CONTRACT WITH NATURE  
*Order Now*  
C.E.O. OJO DE AGUA

**OJO DE AGUA**

SWITZERLAND  
ARGENTINA  
ORGANIC ARGENTINA



**PREMIUM BIO BEEF**

ESTANCIA



OJO DE AGUA

**ARGENTINA**

HIER ERHÄLTlich



# TUPUNGATO

**CABERNET  
SAUVIGNON**

**2003**  
TUPUNGATO  
MENDOZA

14,2% Alc.

PRODUCT OF ARGENTINA

75cl.



DIETER MEIER™

ARGENTINA



PREMIUM

BUENOS AIRES  
BEEF  
BREEDERS GROUP

QUALITY





# ENTRECÔTE

08.2007



# FILET

08.2007

estancia / origen: Ojo de Agua  
 productor: Dieter Meier  
 provincia: Buenos Aires  
 buey: Hereford

nato: 04.2005  
 matar: 08.2007  
 el cargo: 493 Kg  
 el administrador: Alfredo Santamarina



DIETER MEIER

# ARGENTINA



PREMIUM



QUALITY

estancia / origen: Ojo de Agua

productor: Dieter Meier

provincia: Buenos Aires

buey: Hereford

nato: 04.2005

matar: 08.2007

el cargo: 493 Kg

el administrador: Alfredo Santamarina

control exportación



# ARGENTINA



PREMIUM



QUALITY

08.2007

# ARGENTINA BEEF QUALITY PREMIUM ENTRECÔTE



PREMIUM

KG. : 1.5



dieter meier

liest:  
hermes baby



seiten aus  
verwöhnt  
als banale Flu  
Welt die  
en näher b  
und f  
Realität  
berühmte  
lichee des  
Charles sich  
richtigen Realität  
berühmte  
Schlag inside des  
Tilgung des  
den V  
Abgang des  
nstiftung des Spätkapital

dieter meier

liest

hermes baby



die

her



dieter meier

liest

hermes baby



Der vorliegende Band 3 der Serie  
"face à face" zeigt erstmals das bildliche  
Werk von Dieter Meier, der als Musiker von "Yes"

Mit einer Text-Hommage an Jean Tinguely  
Vorwort von Guido Magnago



Auf der "Icecave de Dio"  
Sinnlos wie aus dem Nichts ein  
schwerer Eisregen nieder.

© 2008 Benteli Verlag, sämtliche Rechte vorbehalten. Michael Heppner, 2008



museum  
**Tinguely**

Benteli Verlag

ISBN 978-3-7165-1497-9



9 783716 514979

chriftenreihe  
inaterische Werk  
"ollo" Welterfolge feiert.

guely und einem  
guagno.

La conquête de l'inutile

Dieter Meier



# Dieter Meier

## La conquête de l'inutile

Werke 1969 - 2007

museum  
Tinguely



Brisson's **Rock Night**  CLUBHAUS CREEPERS  
AB 20.00 UHR

INDUSTRIE GHEID MELLINGEN  
SA 30 JAN 2010

**ZAMBARO**  
**pornolé**



 [www.creepers.ch](http://www.creepers.ch)   
[www.hardndirty.ch](http://www.hardndirty.ch) 

INDUSTRIE GHEID MELLINGEN

Brisson's **Rock Night**  CLUBHAUS CREEPERS  
AB 20.00 UHR

SA. 27. MÄRZ 2010



 [www.creepers.ch](http://www.creepers.ch)   
[www.hardndirty.ch](http://www.hardndirty.ch) 

Brisson's **Rock Night**  CLUBHAUS CREEPERS  
AB 20.00 UHR

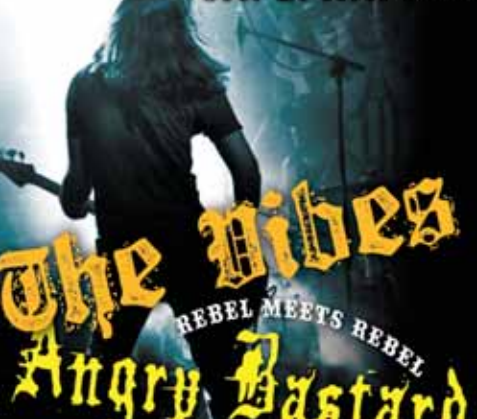
INDUSTRIE GHEID MELLINGEN  
SA. 27. FEB. 2010



 [www.creepers.ch](http://www.creepers.ch)   
[www.hardndirty.ch](http://www.hardndirty.ch) 

Brisson's **Rock Night**  CLUBHAUS CREEPERS  
AB 20.00 UHR

INDUSTRIE GHEID - MELLINGEN  
SA. 2. MAI 2009



 [www.creepers.ch](http://www.creepers.ch)   
[www.hardndirty.ch](http://www.hardndirty.ch) 

Brunnen's **Rock Night**  CLUBHAUS CREEPERS AB 20.00 UHR

**SA. 29. MÄRZ**  
AB 20.00 UHR

**CREEPERS CLUBHAUS MELLINGEN (INDUSTRIE GHEID)**

LIVE ON STAGE:

**McLUCKY**

*wincare*

[www.creepers.ch](http://www.creepers.ch)  
[www.hardndirty.ch](http://www.hardndirty.ch)

Brunnen's **Rock Night**  CLUBHAUS CREEPERS AB 20.00 UHR

**INDUSTRIE GHEID - MELLINGEN**

**SA. 28. NOV. 09**

**SHADOW'S FAR**

AND **SPEAK**



*wincare*

[www.creepers.ch](http://www.creepers.ch)  
[www.hardndirty.ch](http://www.hardndirty.ch)

Brunnen's **Rock Night**  CLUBHAUS CREEPERS AB 20.00 UHR

**SA. 25. OKT. 08**

**INDUSTRIE GHEID - MELLINGEN**

**The TOENAILS**  
*Live!*



*wincare*

 [www.creepers.ch](http://www.creepers.ch)  
[www.hardndirty.ch](http://www.hardndirty.ch)



Brunnen's **Rock Night**  CLUBHAUS CREEPERS AB 20.00 UHR

**INDUSTRIE GHEID - MELLINGEN**

**SA. 26. SEPT. 09**

**THE ORDER**

**DOWNSPIRIT**

*wincare*

 [www.creepers.ch](http://www.creepers.ch)  
[www.hardndirty.ch](http://www.hardndirty.ch)





© Warner Bros. Kommunikation GmbH

ISBN 3-033-00005-3



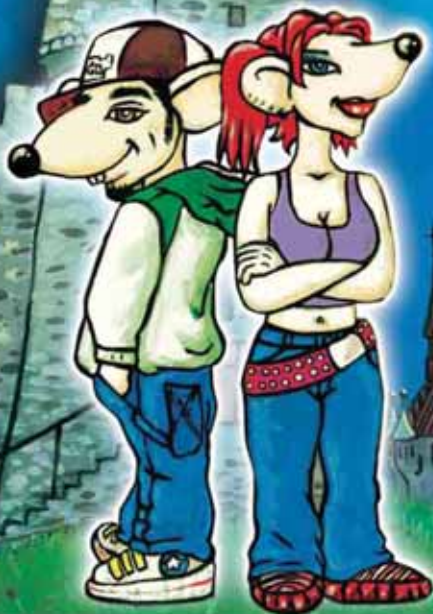
7 640113 050023

ISBN 3-033-00005-3

LOCO & LOCA



# LOCO & LOCA<sup>®</sup>



DIE GESCHICHTE  
EINER  
MÄUSEFAMILIE

VON MARTIN WANNER  
ILLUSTRIERT VON NIK PERGIČKAJ

