

VORSPEISEN

KNOBLAUCHCRÈMESUPPE NACH ÄLPLER ART
die Lieblingssuppe des Chefs wird mit Schlagrahm garniert FR. 8.50

FLEISCHBRÜHE MIT FLÄDLI & LISI'S BÄRGSCHNITTLAUCH
etwas fürs Gemüt FR. 7.50

BRENNESSELSUPPE
die brennende, heisse Suppe FR. 8.50

SALAT AUS ROSMARIES GARTE

TOMATEN MIT HOBELKÄSE
Tomatenscheiben mit gehobeltem Käse vom Leissigbärgli FR. 14.50

GRÜNER SALAT "MIMOSA"
mit Ei- und Brotwürfelchen als Garnitur FR. 7.50

KARI'S HIRTENSALAT
grüner Blattsalat, garniert mit feinem Hobelkäse FR. 9.50

GEMISCHTER SALAT MIT EI
der traditionelle Salatgenuss FR. 9.00

GROSI'S SALATTOPF
*bunte Blattsalate mit Speck,
Ei- und Brotwürfelchen* *im kleinen Topf* FR. 11.50
im grossen Topf FR. 14.50

FIT DURCH DEN ALLTAG AUCH AM SONNTAG

SOMMERTELLER MIT MÄGENWILER POULETBRÜSTCHEN FR. 26.50
*mit hausgemachter Kräuterbutter
und vielen gemischten Salaten zusammengestellt ca. 160 gr*

SOMMERTELLER MIT SCHWEYNSCOTLET MIT DR SCHWARTE FR. 32.00
*über 250 gr mit hausgemachter Kräuterbutter
und vielen verschiedenen bunten Salaten*

SOMMERTELLER MIT FRITIÄRTA LEISSIGA FELCHACHNUSPERLI FR. 28.50
mit Mayonnaise und verschiedenen Salaten garniert ca. 160 gr.

SOMMERTELLER MIT THUNERSEE-FELCHENFILETS FR. 28.50
in Butter gebraten, garniert mit Salaten ca. 160 gr.

SOMMERTELLER MIT RINDSENTRECÔTE FR. 36.00
*mit hausgemachter Kräuterbutter
und vielen verschiedenen bunten Salaten ca. 160 gr.*

HAUSGEMACHTE BRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE À PART FR. 19.50
VON UNSEREM METZGER BODMER HANS
und vielen verschiedenen bunten Salaten

SOMMERTELLER MIT PFERDESTEAK FR. 33.50
*mit hausgemachter Kräuterbutter
und vielen verschiedenen bunten Salaten*

Alle unsere Salate sind von uns hergestellt und frisch zubereitet.

FLEISCHGERICHTE AUS DER PFANNE

SCHWEINSSTEAK NACH HOLZFÄLLERART <i>mit Älplermakkaronen und buntem Gemüsebouquet</i>	FR.	32.00
HAUSGEMACHTE BRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE VON UNSEREM METZGER BODMER HANS <i>serviert mit Rösticroquettes</i>	FR.	19.50
POULETGESCHNETZELTES MIT PILZRAGOUT <i>serviert mit hausgemachten Älplermakkaronen</i>	FR.	24.00
POULETBRUST „MEIELISALP“ <i>mit frischem Horeberganke verfeinert, mit Reis und Gemüse</i>	FR.	24.50
SCHWEINSRAHMSCHNITZEL “DES SCHWEIZERS EVERGREEN” <i>mit breiten Nudeln, Karotten, Bohnen und gedämpfter Tomate</i>	FR.	28.00
PFERDESTEAK MIT KRÄUTERBUTTER <i>mit Countrykartoffeln, Karotten, Bohnen und Tomate</i>	FR.	33.50
RINDSENTRECÔTE “RENGGLI” <i>gebratenes Rindsentrecôte an pikanter Pfeffersauce mit Countrykartoffeln und verschiedenen bunten Gemüsen</i>	FR.	36.00

Das Schweinefleisch stammt von Schweizer Tieren aus artgerechter Haltung. Die Herkunft des Pouletfleisches ist Schweiz. Das Rindfleisch ist ein Naturprodukt aus Brasilien/Argetinien. Das Pferdefleisch stammt aus Kanada. Das Lamm stammt aus Neuseeland oder Australien.

FISCHE AUS DEM THUNERSEE

THUNERSEE-FELCHEN MIT MEIELISALPSAUCE FR. 29.50
Felchen mit Reis und Gemüse

THUNERSEE-FELCHEN MIT BIRNEN FR. 28.50
Felchen mit Reis, Karotten und in Butter geschwenkten Birnen

THUNERSEE-FELCHEN MEUNIÈRE FR. 28.50
Gebratene Thunersee-Felchen mit Reis und Broccoli

Die Fische beziehen wir von unserem Fischer Erwin Meyer aus Leissigen.

WEDER FISCH NOCH VOGEL

AGNOLOTTI MIT BÄRLAUCHSAUCE FR. 18.50
dazu servieren wir einen grünen Salat

ÄLPLERMAKKARONEN FR. 18.50
zum typischen Schweizeressen servieren wir Ihnen Apfelmus



DESSERTS ZUM VERLIEBEN

HAUSGEMACHTES CAMELKÖPFLI FR. 7.00
*Das traditionelle, urchige Caramelköpfl
mit Schlagrahm verziert*

FRISCHER FRUCHTSALAT FR. 8.50
*Der Klassiker für Obstfreunde. Frische Früchte
in Zuckersirup mariniert und mit Schlagrahm serviert*

COUPE MEIELISALP FR. 10.00
*Der Geheimtip des Hauses! Zwei grosse Kugeln Vanilleeis
versüsst mit warmen Waldbeeren und mit Schlagrahm verfeinert*

DS TRÖIMLI FÜR ZWÖI FR. 22.00
*Nicht nur für Verliebte. In der Ananasschale, mit vielen frischen
Früchten und bunten Eiskugeln garniert und verziert*

MERINGUES MIT GLACE UND RAHM FR. 10.00
Verführerische Meringues mit Eiscrème und luftigem Schlagrahm

MERINGUES MIT RAHM FR. 8.00
*Die himmlische Kombination von leichten Meringues
und luftigem Schlagrahm*

*Hier eine kleine Auswahl unserer Dessert-Spezialitäten. Alle süssen Kreationen sind haus-
gemacht. Die spezielle Glacekarte bietet Ihnen noch mehr Vorschläge. Die verführerischen
Eiscrèmes dazu erhalten wir von Lusso Foods in Premium Qualität. Preise inkl. MwSt*