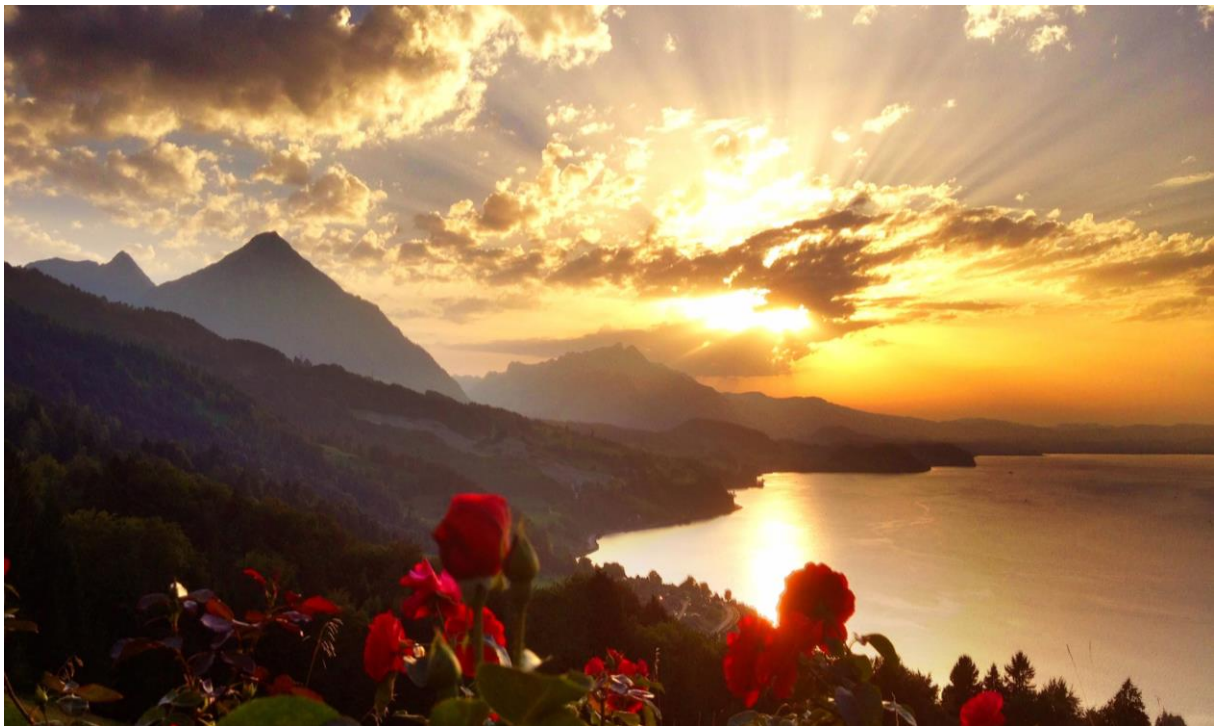


# Herzlich Willkommen auf der Meielisalp

---



Schön, dass Sie heute unser Gast sind.

Die Familie Bettler und das Meielisalp-Team freuen sich, dass wir Sie auf der Meielisalp mit frischen und regionalen Produkten verwöhnen dürfen.

Geniessen Sie die Ruhe und Erholen Sie sich in der malerischen Umgebung.

Allergiker: Für Informationen zu Inhaltsstoffen der einzelnen Produkte wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## Apéro zum Teile

---

<b>Morgenberghornteller</b> Därliger Trockenfleisch und Trockenwurst von Balmers Hof, Bündner Rohschinken und Hobelkäse aus dem Saxetental serviert mit Garnituren	CHF	26.50
<b>Hobelkäseteller</b> Würziger Hobelkäse aus dem Saxetental	CHF	21.00



## Vorspeisen

---

<b>Hausgemachte Spargelcrèmesuppe</b> Im Chacheli serviert mit Grissini und Spargeleinlage	CHF	10.50
<b>Grosis Salatopf</b> bunte Blattsalate mit Speck, Ei und Brotwürfelchen im kleinen Topf	CHF	14.50
	CHF	17.50
<b>Grüner Salat «Mimosa»</b> mit biologischem Freilandei und Brotwürfelchen als Garnitur	CHF	9.50
<b>Karis Hirtensalat</b> Grüner Blattsalat, garniert mit feinem Saxettal-Hobelkäse	CHF	11.50
<b>Bunter Spargelsalat mit Löwenzahn</b> bunte Blattsalate mit Spargeln, Löwenzahn, Erbsen und Pinienkernen, serviert mit Meielisalp-Bärlauch-Dressing	CHF	19.50
	Hauptgang	26.50

**Produkte und Lieferanten aus der Region sind uns ein Anliegen, deshalb arbeiten wir gerne mit lokalen Partnern zusammen:**

Graber Bäckerei-Konditorei - Aeschi

Fischer Meyer Erwin - Leissigen

Balmers Hof - Därligen

Gafners Hof - Leissigen

Steuris Hof - Saxeten

Michel Comestibles - Unterseen

Gourmador - Unterseen

H&R - Interlaken

Prodega - Wilderswil

---

**Deklaration:**

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Wasserbüffel	Schweiz - Schangnau
Felchen	Schweiz - Thunersee - Netzfang
Egli	Schweiz - Ringgenberg - Aquakultur

---

Die Preise dieser Speise- und Getränkekarte sind inklusive 8,1 % MWST.



## Fleisch- & Fischgerichte

---

<b>Suure Mocke vom Schangnauer Wasserbüffel</b> mit Polenta-Schnitte und buntem Gemüse	CHF 31.50
<b>Schweinsrahmschnitzel «des Schweizers Evergreen»</b> mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und buntem Gemüse	CHF 29.50
<b>Gebratene Simmentaler Rinderstreifen</b> in Pilzrahmsauce geschwenkt mit Bärlauch-Fiorelli und buntem Gemüse	CHF 39.50
<b>Schweizer Schweinssteak &amp; Kräuterbutter</b> mit Röstikroketten und buntem Gemüse	CHF 31.50
<b>Gebratene Thunerseefelchen mit Meielisalsauce</b> von unserem Fischer Erwin Mayer aus Leissigen mit Reis und Gemüse	CHF 32.50

## Frische Spargeln

---

Der Spargel, ein Gewächs so zart, bereitet auf so manche Art. Ob kalt, ob warm, ganz nach unseren Launen, erfreut der Spargel uns den Gaumen. Und das ganze Jahr, das träumen wir, wäre doch die Spargelzeit schon hier!



Wir servieren Ihnen ca. 300 gr. weissen & grünen Spargel mit Sauce Hollandaise. Dazu geniessen Sie in Butter geschwenkte junge Kartoffeln.

<b>mit Egliskusperli aus Ringgenberg</b> dazu servieren wir Ihnen Mayonnaise	CHF 41.50
<b>Gratinierte Spargeln nach Mailänder Art</b> mit jungen Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Reibkäse überbacken	CHF 27.50
<b>Simmentaler Rindsentrecote ca. 180g</b> mit hausgemachter Kräuterbutter	CHF 46.50
<b>Gebratene Thunerseefelchen mit Mandelbutter</b> von unserem Fischer Erwin Mayer aus Leissigen	CHF 34.50
<b>Sanft geschmorte Kalbsbrustschnitte</b> mit feinem Gemüse	CHF 32.50



## Weder Fisch noch Vogel

---

<b>Äplermakkaronen mit Röstzwiebeln</b> zum typischen Schweizer Alpengericht servieren wir Apfelmus		CHF	23.50
<b>Rotes Linsen-Süßkartoffel-Curry</b> mit Reis, Samosas und buntem Gemüse		CHF	24.50
<b>Knuspriges Jackfruit-Königsausternpilzschnitzel</b> mit Süßkartoffel frites, Sweet-Chillisaucе und Gemüse		CHF	26.50
<b>Hausgemachte Wirsing-Ziegenfrischkäseroulade</b> mit buntem Gemüse und Sesammarinade		CHF	26.50
<b>Bärlauchfiorelli mit Spargel &amp; Löwenzahn</b> mit Pilzsauce und Grana Padano		CHF	28.50



