

# Menuvorschlage 2023



Gastgeber: Thomas und Elisabeth Bettler und das Meielisalp-Team

## Was Sie wissen sollten!

---

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Festessen im Hotel Meielisalp interessieren. Wir helfen Ihnen gerne bei der Organisation und möchten Ihnen ein optimales Fest nach Ihren Wünschen bieten.

<b>Saalkapazität</b>	15 - 120 Personen Den Saal 1 vergeben wir ab 30 Personen zur Alleinbenutzung und den Saal 2 ab 25 Personen. Das "Weisse Haus" vergeben wir für 10 - 30 Personen.
<b>Getränke</b>	Unsere Getränke- und Weinkarte gibt Auskunft. Wir gehen gerne auf Ihre speziellen Weinwünsche ein, führen aber auch ein breites Angebot an Fruchtsäften und alkoholfreien Getränken
<b>Apéro</b>	Die aussichtsreiche Hotelterrasse zeigt sich bei Schönwetter als idealer Ort für Ihren Apéro. Sollte das Wetter nicht mitspielen, stehen auch die Hotelhalle oder der Speisesaal zur Verfügung.
<b>Dekoration</b>	Ihre Blumenarrangements werden wir auf Wunsch bei der Blumenwerkstatt Rudolf Haefliger AG in Interlaken bestellen. Wir arbeiten Ihnen gerne, nach Absprache Ihrer Bedürfnisse, eine Offerte aus. Kerzen in ihrer Wunschfarbe besorgen wir zu CHF 2.00/Stück.
<b>Tischwäsche</b>	Es steht Ihnen elegant weisse oder altrosa Tischwäsche zur Auswahl. Die Servietten sind dementsprechend entweder aus weissem oder blauem Stoff.
<b>Menukarten</b>	Ihr Festmenu wird nach Wunsch dem Gast auf weissen Menukarten, welche im Preis inbegriffen sind, bekanntgegeben.
<b>Rauchen</b>	Rauchen dürfen Ihre Gäste bei den Aschenbechern im Aussenbereich.
<b>Einrichten des Saales</b>	Normalerweise wird der Saal erst kurze Zeit vor dem Bankett von uns eingerichtet. Eine eventuelle zusätzliche Dekoration des Saales oder das Einrichten der Musikanlage etc. kann daher erst kurz vor dem Anlass erfolgen (nach Absprache mit dem Chef de Service). Für mitgebrachtes Material steht Ihnen ab dem Vorabend einen Teil des Schuhraumes zur Verfügung. Das Aufstellen der Tischkärtchen übernehmen wir gerne anhand des dazugehörigen Sitzplanes und mit den nach Tischen sortierten Kärtchen.
<b>Hilfsmittel</b>	Als Seminarhotel sind wir mit verschiedensten Apparaten ausgerüstet (Hellraumprojektor, Beamer, Mikrofon, CD-Anlage usw.). Wir stellen sie Ihnen gerne gegen Verrechnung zur Verfügung.
<b>Tischordnung</b>	Wir unterbreiten Ihnen verschiedene Vorschläge passend zu Ihrer Teilnehmerzahl.

<b>Nachtzuschlag</b>	Verlassen des Speisesaales nach der Polizeistunde (00.30 Uhr) pro angefangene 1/2 Stunde CHF 75.00 Zuschlag. Verlängerung bis max. 01.30 Uhr.						
<b>Bankettzuschlag</b>	Wenn Sie mit einer Gesellschaft unter 50 Personen den ganzen grossen Saal (1& 2) benutzen möchten, verrechnen wir CHF 500.00 Saalmiete.						
<b>Musik</b>	<b>Elektronisch verstärkte</b> oder sonst <b>laute</b> Musik muss ab 23.00 Uhr auf Raumlautstärke gedrosselt werden. Spieldauer verstärkter Musik nach Absprache, aber bis max. 24.00 Uhr.						
<b>Annullationskosten</b>	Durch die Annullierung einer fixen Reservation entstehen uns erhebliche Ertragsverluste. Wir sind gezwungen, einen Teil durch den Gast abzudecken. Es gelten folgende Bedingungen:  <table> <tr> <td>ab 90 Tagen vor dem Anlass</td> <td>50% des Gesamtbetrages</td> </tr> <tr> <td>ab 60 Tagen vor dem Anlass</td> <td>80% des Gesamtbetrages</td> </tr> <tr> <td>ab 30 Tagen vor dem Anlass</td> <td>100% des Gesamtbetrages</td> </tr> </table>	ab 90 Tagen vor dem Anlass	50% des Gesamtbetrages	ab 60 Tagen vor dem Anlass	80% des Gesamtbetrages	ab 30 Tagen vor dem Anlass	100% des Gesamtbetrages
ab 90 Tagen vor dem Anlass	50% des Gesamtbetrages						
ab 60 Tagen vor dem Anlass	80% des Gesamtbetrages						
ab 30 Tagen vor dem Anlass	100% des Gesamtbetrages						
<b>Zufahrt</b>	Es stehen für Gäste ca. 50 Parkplätze zur Verfügung. Damit wir die nötigen Vorkehrungen treffen können, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf. <b>Die Maximalmasse für Reisebusse auf der Zufahrtsstrasse zur Meielisalp betragen: 2.5 m Breite, 11.5 m Länge und 16 Tonnen, keine Doppelstöcker.</b>						
<b>Lärm</b>	Unsere Hotelgäste sind Ihnen dankbar, wenn Sie und Ihre Gäste das Hotel und den Parkplatz zu nächtlicher Stunde möglichst ruhig verlassen!						
<b>Feuerwerk</b>	Das Abbrennen von Feuerwerken ist <b>nicht</b> gestattet.						
<b>Hotelzimmer</b>	Wer den Rückweg nicht mehr unter die Füsse, bzw. Räder nehmen möchte, kann sich nach dem gelungenen Fest in unseren gemütlichen Zimmern ausruhen und erst nach dem ausgiebigen Frühstück nach Hause reisen. Bitte reservieren Sie frühzeitig das Hotelzimmer Ihrer Wahl. Bei einer Hochzeit übernachtet das Brautpaar kostenlos!						
<b>Garantie</b>	Wir garantieren Ihnen einen diskreten, freundlichen und gepflegten Service. Wir verwenden Qualitäts- und Frischprodukte erster Güte unter Berücksichtigung der Saisonalität.						
<b>Bankett- und</b>	Wann dürfen wir Sie bei uns zu einer <b>Menubesprechung</b> begrüßen? Weil wir für Sie Zeit haben möchten, bitten wir um telefonische Voranmeldung: 033/847 13 41. Unser Gastgeber oder Küchenchef bespricht gerne mit Ihnen Ihren Anlass.						

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung und freuen uns Sie persönlich kennenzulernen. Die Preisvorschläge sind gültig **ab 1. Januar 2023 bis Dezember 2023**, können jedoch jederzeit der neuen Marktsituation angepasst werden.

Die Preise sind inkl. MwSt.

Ihr Meielisalp-Team

1. Januar 2023

## **Lieber Gast**

---

Wir verwenden hauptsächlich Schweizer Produkte aus nachhaltiger Produktion. In der nachfolgenden Deklaration können Sie die Einzelheiten gerne nachlesen. Wir informieren Sie gerne auf Anfrage zu Allergien und Intoleranzen.

### **Fische**

---

Die Felchenfilets sind von unserem Leissiger Fischer Erwin Meier. Wegen des Fangverbots anfangs November bis April fragen Sie nach dem aktuellen Angebot. Wir garantieren Ihnen aber, dass die Felchenfilets immer aus einem Schweizer See stammen.

Unseren Lachs beziehen wir von Swiss Alpine Lachs aus Misox (Graubünden). Die Aquakultur ist eine der modernsten der Welt. Dank der geschlossenen Kreislaufanlage gibt es kein Fischentkommen und es müssen keine Meeresflora und -fauna schädigende Chemikalien oder Antibiotika eingesetzt werden.

### **Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch sowie Wurstwaren**

---

Das Fleisch beziehen wir von der Prodega in Wilderswil und H&R Gastro in Interlaken. Das Schweine- und Kalbfleisch sowie die Wurstwaren kommen aus der Schweiz. Wir garantieren Ihnen zudem, dass wir für unsere Gerichte nur erstklassiges Schweizer Rindfleisch verwenden.

### **Lammfleisch**

---

Den Lammgigot beziehen wir aus der Schweiz, alle anderen Lammspeisen stammen aus Neuseeland/Australien oder Irland (Das Lamm aus Neuseeland/Australien kann mit Antibiotika u./o. anderen antimikrobiellen Substanzen erzeugt sein).

### **Geflügel**

---

Pouletfleisch sowie unsere Chicken Nuggets beziehen wir aus der Schweiz, Trutenfleisch aus Deutschland

### **Ei und Eiprodukte**

---

Fürs Frühstücksbuffet brauchen wir Schweizer Bio-Eier aus Freilandhaltung. Für die restlichen Speisen mit Eiern verwenden wir pasteurisierte Eierprodukte.

### **Milch und Milchprodukte**

---

Den Bergkäse beziehen wir von lokalen Leissiger-Bauern. Den Hobelkäse stammt aus Saxeten. Die restlichen Milchprodukte beziehen wir aus der Prodega in Wilderswil.

## Apérovorschläge für Bankette

---

<b>Apéro «Leissigbärgli»</b> - erfrischende Früchtebowle (ohne Alkohol) - Pommes Chips und gesalzene Erdnüssli	Preis pro Person: CHF	11.00
<b>Apéro «Brunni »</b> - Orangensaft und Adelbodner nature - Hallauer Rosé, ein lieblicher Schaffhauser Wein - Pommes Chips und Meielisalp-Flammkuchen (auf Vorbestellung auch Vegi-Variante möglich)	Preis pro Person: CHF	17.10
<b>Apéro «Hore»</b> - Tropischer Fruchtsaft und Adelbodner nature - Lieblicher Johannisberg aus dem Wallis - Chäschüechli und Schinkengipfeli	Preis pro Person: CHF	20.30
<b>Apéro «Morgenberghorn»</b> Därliger Dauerwurst & Trockenfleisch, Saxettaler Hobelkäse und Bündner Rohschinken serviert mit Garnituren auf einer heimeligen Holzplatte. Sämtliche Getränke werden nach Aufwand verrechnet, lassen Sie sich bei der passenden Weinauswahl persönlich durch uns beraten	Preis pro Person: CHF	24.70

Diese Preise gelten für die ersten 45 Minuten. Anschliessend erlauben wir uns, einen Zuschlag zu verrechnen.

Sollte Ihnen keiner dieser Vorschläge zusagen oder möchten Sie ergänzen oder abändern, dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Vorstellungen ein und beraten Sie dazu gerne!



*Begegnung   
mit Aussicht*

## Kalte Vorspeisen

---

<b>Kalt und Warm Geräuchertes Thunerseefelchenfilet mit Meerrettichschaum</b>	CHF	23.70
farbenfroh garniert, passend dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter Produzent: Fischer Hans Sieber, Leissigen		
<b>Schweizer Rauchlachs «Miso»</b>	CHF	27.00
geräucherter Bündnerlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter, serviert mit einem Salatbouquet		
<b>Bunte Blattsalate mit Ei</b>	CHF	7.80
<b>Gemischter Salat mit Ei</b>	CHF	10.00
<b>Karis Hirtensalat</b>	CHF	9.50
Grüner Blattsalat, garniert mit feinem Leissiger-Hobelkäse		
<b>Grosis Salat</b>	CHF	10.20
Blattsalate mit sautiertem Speck-, Ei- und Brotwürfeln		

## Warme Vorspeisen

---

<b>Pilzragout im Blätterteigpastetchen</b>	CHF	15.20
chüschtiges mit Knoblauch und Rahm		
<b>Agnolotti verdi an scharfer Tomatensauce</b>	CHF	15.20
Teigwaren gefüllt mit Käse und Spinat		
<b>Thunerseefelchenfilet nach Thurgauer Art</b>	CHF	19.60
mit in Butter gebratenen Apfelwürfeln und Gemüsereis		




## Suppen

---

<b>Fleischbrühe</b>		
mit Gemüsestreifen	CHF	8.50
mit Croûtons, Flädli, oder Backerbsen	CHF	8.00
mit Sherry oder Porto	CHF	8.50
<b>Klare Gemüsesuppe</b>	CHF	8.50
<b>Tomatenrahmsuppe</b>	CHF	9.00
<b>Knoblauchcrèmesuppe</b>	CHF	9.00
<b>Kürbisrahmsuppe (Saison)</b>	CHF	8.00
<b>Brennnesselsuppe</b>	CHF	9.00
<b>Schweizer Alpen-Heublumensuppe</b>	CHF	9.00
<b>Kartoffelsuppe mit geräuchertem Thunerseefelchen</b>	CHF	13.00
zubereitet nach schottischem Vorbild, Empfehlung des Küchenchefs		
Gerne servieren wir Ihnen auch Ihre Suppe nach Wahl (Preis gemäss Offerte)		

## Vegetarisch

---

<b>Bunter Salatteller mit gemischten Salaten &amp; Melone</b>	CHF	21.50
<b>Reichhaltiger Gemüseteller</b> mit einem Pilzpastetli	CHF	21.80
<b>Agnolotti «Bärlauch»</b> Teigwaren mit einer Ricotta-Spinat-Füllung, an Meielisalp-Bärlauchsauce	CHF	20.40
<b>Rotes Linsencurry</b> mit saisonalem Gemüse und Meielisalp-Falafel	 CHF	27.00
<b>Frühlingsrolle an Thaisauce</b> mit Reis, Broccoli und Mandelsplitter	CHF	22.80
<b>Plant-Based Chicken Curry</b> mit gebratenen Udonnudeln und buntem Gemüse	 CHF	28.80
<b>Chilli sin Carne</b> mit Avocado, veganem Sauerrahm & Nachos	 CHF	26.80
<b>Hausgemachte Wirsing-Ziegenfrischkäseroulade</b> mit buntem Gemüse und Sesammarinade	CHF	26.80

## Hauptgerichte

---

Beilagen nachfolgend; im Preis inbegriffen.

### Fische

---

<b>Thunerseefelchenfilets «Table du roi»</b> pochierte Felchenfilets aus dem Thunersee mit flambierten Champignons an Pernodsauce, Blattspinat	CHF	32.50
<b>Thunerseefelchenfilets «St. Petersinsel»</b> gebratene Thunerseefelchen an Dill-Zwiebel-Sauce, Broccoli mit Mandeln	CHF	32.50
<b>Thunerseefelchenfilets mit Birnenwürfeli</b> übergossen mit in Butter geschwenkten Birnenwürfeli, Broccoli mit Mandeln	CHF	32.50
<b>Schweizer Lachsfilet «Miso»</b> gebratene Bündner Lachs Tranche an Curry-Dillsauce, Blattspinat und gedämpfte Tomate	CHF	37.00

## Hauptgerichte

---

Beilagen nachfolgend; im Preis inbegriffen.

### Geflügel

---

<b>Pouletgeschnetzeltes «St. Beatus»</b> an Currysauce, mit frischen Früchten garniert	CHF	27.60
<b>Pouletbrustfilet «Stoffelberg»</b> an chüschtiger Pilzsauce, buntes Gemüse	CHF	27.60
<b>Trutenbrust mit feiner Pilzrahmsauce</b> saftiges und zartes Geflügel, buntes Gemüse	CHF	29.80

### Kalbfleisch

---

<b>Schweizer Kalbsschnitzel «Saltim bocca» mit Jus</b> mit Salbei und Rohschinken belegt, feines Gemüse	CHF	39.00
<b>Schweizer Kalbsfilet an Morchelsauce</b> mit feinem Gemüse	CHF	57.70

### Schweizer Rindfleisch

---

<b>«Sure Mocke»</b> mit buntem Gemüsebouquet	CHF	31.00
<b>Schweizer Rindsschmorbraten mit Salbeisauce</b> mit buntem Saisongemüse	CHF	34.20
<b>Schweizer Entrecôte mit pikanter grüner Pfeffersauce</b> mit saisonalem Gemüsebouquet	CHF	48.00
<b>Schweizer Roastbeef auf Rosmarinjus</b> am Stück gebratenes Rindfleisch, buntes Gemüse	CHF	47.80
<b>Schweizer Rindsfilet «Helder»</b> das klassische Filet an Sauce Bearnaise, buntes Gemüse	CHF	57.60
<b>Schweizer Rindsfilet «Stoffelberg»</b> vor dem Gast flambiertes Rindsfilet mit Cognac, Sauce nach Wahl und Gemüsebouquet	CHF	59.30



## Hauptgerichte

---

Beilagen nachfolgend; im Preis inbegriffen.

### Schweinefleisch

---

<b>Schweinsbraten mit Madeirasauce</b> mit buntem Saisongemüse	CHF	31.40
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> an Pilzrahmsauce, Gemüsebouquet	CHF	31.40
<b>Schweinssteak «Chrüttergärtli»</b> an Kräutersauce mit buntem Gemüse	CHF	36.70
<b>Schweinsnierstück an Aprikosensauce</b> am Stück gebraten, mit Gemüse und gedörrten Aprikosen	CHF	32.60
<b>Cordon Bleu mit Gruyère und Schinken</b> mit buntem Gemüse	CHF	39.30
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> mit frischem Gartgemüse	CHF	31.30

### Lammfleisch

---

<b>Lammrückenfilet mit Kräutern</b> mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch und vielen Kräutern an brauner Sauce, buntes Gemüse	CHF	38.60
<b>Lammrack mit Kräuterkruste und Knoblauchjus</b> mit Speck-Bohnenbündeln	CHF	45.20

### In zwei Gängen serviert

---

<b>Thunerseefelchenfilet und Lachstranche Misox</b> in zwei Gängen serviert, mit verschiedenen Beilagen, Gemüsen und Saucen	CHF	42.70
<b>Schweizer Lammgigot und Kalbsbraten (ab 20 Personen)</b> in zwei Gängen serviert, mit verschiedenen Beilagen, Gemüsen sowie Salbeisauce und Pilzrahmsauce	CHF	41.70
<b>Schweizer Rinds- und Kalbsfilet</b> in zwei Gängen serviert, mit Bearnaise- und Morchelsauce, Beilagen und Gemüse nach Wahl	CHF	67.30

### Beilagen

---

Wählen Sie die Beilage zu Ihrem Hauptgang aus. Diese ist im Preis inbegriffen.

Butterrösti	Safranreis	Kartoffelkroketten	Basilikumnudeln
Bratkartoffeln	Gemüsereis	Röstikroketten	Butterreis
Kartoffelgratin	Butternudeln	Kartoffelstock	Countrykartoffeln
Butterspätzli	Pommes Frites	Risotto	Gnocchi Romaine

## Kindergerichte

---

<b>Tomatenspaghetti</b>	CHF	9.30
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> mit Pommes frites und Karotten	CHF	14.00
<b>Schweizer Chicken Nuggets</b> mit Pommes frites	CHF	11.00

## Kinderdesserts

---

<b>Schoggiköpfli mit Rahm</b>	CHF	7.30
<b>Coupe «Jogi-Bär»</b> zwei Sorten Glace, Gummibärchen und Rahm	CHF	8.00
<b>Coupe «Bananita»</b> Vanille- und Schoggiglance mit Bananen, Schoggisauce und Schlagrahm	CHF	8.00

## Nachspeisen

---

<b>«Schlottriges» Caramelköpfli mit Schlagrahm</b>	CHF	7.30
<b>«Träumli» aus Schokolade</b> luftiges Schoggimousse aus weisser und dunkler Schokolade, hausgemachtem Brownie und Milkschokoladenglacé	CHF	13.50
<b>Aprikosensorbet mit Apricotine</b>	CHF	11.20
<b>Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm</b>	CHF	9.50
<b>Schwarzwäldertorte</b> wie zu Grossmutterns Zeiten	CHF	6.30
<b>Apfelstrudel</b> auf warmer Vanillesauce	CHF	9.50
<b>Gebrannte Crème</b> mit Schlagrahm und Mandelsplittern	CHF	7.30
<b>Meielisalp-Brownie</b> serviert mit einer Kugel Vanilleglace	CHF	10.50
<b>Wolke 7 Dessert</b> Zitronen- und Aprikosensorbet in hausgemachten «Brätzelichörbli», Waldbeeren mit Cassis aromatisiert und geschlagenem Rahm	CHF	13.60

# Nachspeisen

---

## Dessertbuffet I

---

Frischer Fruchtsalat, zwei verschiedene Sorten Glace oder Sorbet nach Wahl,  
Schoggimousse, gebrannte Crème und Schlagrahm

CHF 19.10

## Dessertbuffet II

---

Frischer Fruchtsalat, zwei verschiedene Sorten Glace oder Sorbet nach Wahl,  
Tiramisù, Schwarzwäldertorte, Caramelköppli, Meringues,  
heisse Waldbeeren und geschlagener Rahm

CHF 21.90

## Dessertbuffet III

---

Frischer Fruchtsalat, drei verschiedene Sorten Glace oder Sorbet nach Wahl,  
Tiramisù, gebrannte Crème, Meringues,  
Schwarzwäldertorte von Bäckerei Graber, Aeschi  
heisse Waldbeeren, hausgemachtes Schokoladenmousse, Käseplatte mit feinen  
Spezialitäten und Garnitur,  
Früchtekorb, Schlagrahm und bärenstarke Brownies aus der Meielisalpküche

CHF 25.40

## Glacesorten und Sorbets zur Auswahl

---

Vanille-Bourbon  
Tiramisu  
Schokolade

Haselnuss-Praline  
Mocca  
Salted-Caramel



Mangosorbet  
Zitronensorbet

Kokos-Blaubeerglace  
Himbeersorbet

## «Ds Meielisalp-Bufferet»

---

Dieses Buffet bereiten wir Ihnen ab 25 Personen zu.  
Wollen Sie es kleiner oder grösser? Mit anderen Speisen?  
Wir beraten Sie gerne.

---

«Gluschtige» und bunte Salate je nach Saison

Geräucherte Thunerseefelchenfilets  
mit Meerrettichschaum  
Toast und Butter

Morgenberghornplatte mit  
Rohschinken, Bündnerfleisch,  
Modellschinken, Salami, Leissiger Hobelkäse  
und saftigen Melonen

---

Suppe je nach Saison

---

Pochierter Bündnerlachs «Misox» an Curry-Dillsauce  
Lammgigot an Salbeisauce  
Schweinsbraten an Pilzrahmsauce  
Kartoffelgratin, Gemüsereis und Butternudeln  
drei Gemüse je nach Saison und Wunsch

---

Grosser Früchtekorb, frischer Fruchtsalat,  
Schoggimousse, zwei erfrischende Sorbets, gebrannte Creme,  
Meringues mit Schlagrahm und Brownies aus der Meielisalpküche

CHF 88.70

## «Ds Geburtstags-Menu»

---

Dieses Menu kochen wir auch für Sie,  
selbst wenn Sie nicht Geburtstag haben

---

**Grosis Salat**  
der Meielisalp-Hitsalat

---

**Fleischbrühe mit Flädli**  
die beliebte Suppe

---

**Schweinsnierstückbraten an Pilzrahmsauce**  
Butternüdeli  
Buntes Gemüse

---

**Kleines Dessertbuffet**  
Frischer Fruchtsalat, dunkles Schoggimousse  
und eine liebevoll angerichtete Geburtstagstorte (Schwarzwälder)

CHF 56.80

## «Ds Verliebte-Menu»

---

Dieses Menu kochen wir auch für  
Nicht-Verliebte oder für andere Anlässe

---

**Apéro «Leissigbärgli»**  
Erfrischende Früchtebowle (ohne Alkohol)  
Pommes Chips und gesalzene Erdnüssli

---

**Gemischter Salat**  
bunte Salate

---

**Schweinspiccata nach Mailänder Art**  
Feine Butternüdeli,  
Blattspinat

---

**Wolke 7 Dessert**  
Zitronen- und Aprikosensorbet  
im hausgemachten «Brätzelichörbli»,  
Waldbeeren mit Cassis aromatisiert  
mit geschlagenem Rahm garniert

CHF 57.80 (inklusive Apéro)

## **«Ds Verlobig's-Menu»**

---

Dieses Menu kochen wir auch für Sie,  
wenn Sie sich nicht Verloben oder für andere Anlässe

---

**Geräucherter Schweizer Lachs «Miso» mit Meerrettichschaum**  
Toast und Butter

---

**Tomatencrèmesuppe**  
kalt oder warm

---

**Schweizer Rindsfilet an rassiger Pfeffersauce und feiner Kräuterbutter**  
Kartoffelkroketten  
Gemüsebouquet

---

**«Träumli» aus der Alpküche**  
das zweitschönste «Träumli» nach dem zukünftigen Ehepartner

CHF 82.80

## «Ds Hochzyt's-Menu»

---

Dieses Menu kochen wir auch für Sie, auch wenn Sie noch nicht verheiratet sind oder diesen Schritt schon lange hinter sich haben

---

**Grosis Salat**  
mit ansautierten Speck, Ei und Brotwürfeln

---

**Kraftbrühe mit Eierstichherzli**  
und einem Schuss Sherry

---

**Thunerseefelchenfilet an Pernodsauce**  
(nach Wunsch pochiert oder gebraten)  
Gemüsereis und Blattspinat

---

**Basilikumsorbet**

---

**Kalbsfilet an Calvadossauce**  
feine Butternüdeli  
buntes Gemüse

---

**Hochzeitstorte**

CHF 98.70



## Grillabend

---

Unser geschätzter Gast soll die Meielisalp als absoluten Hit in Erinnerung behalten. Ein Mittel um dies zu erreichen, ist eine Grillparty an einem warmen Sommerabend. Geniessen Sie ein gluschtiges Salatbuffet um den ersten Hunger zu stillen, danach ein Grillbuffet mit saisonalen Beilagen bei dem Sie zuschlagen können und zum Schluss einen schönen Tisch mit hausgemachten Desserts. Alles Ihnen à discrétion und Ihren Wünschen entsprechend  
ab CHF 85.00!

Auf Ihre Anfrage unterbreiten wir Ihnen gerne einen Vorschlag, damit Ihr Grillabend zu einem Ihrer Sommer-Höhepunkte werden kann. Gerne passen wir diesen Vorschlag auch Ihren Bedürfnissen und Vorstellungen an. Wir beraten Sie gerne!



# Offene Weine

---

## Weissweine

---

<b>Johannisberg du Valais, AOC</b>	1 dl	CHF	4.50
lieblicher Wein, der jeder Seele schmeichelt	5 dl	CHF	22.50
<b>Aigle AOC, Chablais</b>	1 dl	CHF	4.90
lebendig und nachhaltiger Wein, mit einer feinen, fruchtigen «Veielinote» aus dem Rhôneal	5 dl	CHF	24.50

## Roséweine

---

<b>Primitivo Rosé</b>	1 dl	CHF	4.20
ein lieblicher italienischer Rosé	5 dl	CHF	21.00

## Rotweine

---

<b>Dôle du Valais AOC</b>	1 dl	CHF	4.70
harmonischer Rotwein aus dem Hause Imesch, Sierre	5 dl	CHF	23.50



# Flaschenweine

---

## Weissweine

---

### Schweiz

---

**Heida du Valais AOC** 5 dl CHF 28.90  
Spezialität aus dem höchsten Weinberg Europas. Harmonisch und körperreich mit ausgewogener Säure. Er ist süß und doch herb, was diesen Wein interessant macht.

**Cure d'Attalens Grand Cru Chardonne, Lavaux AOC** 7.5 dl CHF 46.40  
Prickelndes, leuchtendes Hellgebl, mit goldfarbenen Reflexen. Naseintensive, komplexe Aromen von Pfirsich und Birne, eingerahmt von floralen Noten und Lindenblütengeschmack. Wunderbar ausgewogen, geschmeidig, vollmundig, fruchtbetont und zart schmelzend, viel Raffinesse, langes Finale im Abgang.

**Epesses AOC Lavaux** 7 dl CHF 44.60  
Sein sinnliches Bouquet und rassiger Körper ergeben im Mund einen fruchtigen Geschmack.

**Schafiser AOC Bielersee** 7.5 dl CHF 41.50  
Leichter, spritziger Wein, schöne Frucht, mit einem kurzen gefälligen Abgang. Ein idealer Apérowein oder als Begleiter zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten.

### Spanien

---

**Rueda Verdejo «Gran Cardiel» DO** 7.5 dl CHF 44.60  
Im Mund zart würzig mit lebendiger Säure. Florale und fruchtige Komponenten. Pfirsich, grüner Apfel und Honigmelone. Animierender Abgang.

### Frankreich

---

**Sancerre AOC Verdigny** 7.5 dl CHF 49.90  
Dieses Original aus 100% Sauvignon Blanc Trauben wird traditionell angebaut und hat deshalb eine klare Frucht mit Aromen von Stachelbeeren, Grapefruit und Gras. Der Gaumenauftritt ist lebhaft und fruchtig und wirkt daher erfrischend. Angenehme Länge, elegant und stilvoll.

# Flaschenweine

---

## Roséweine

---

### Schweiz

---

<b>Dôle Blanche du Valais AOC «Moraine»</b> Spezialität aus den Visperterminen. Zwei Traubensorten verleihen diesem Wein eine bemerkenswerte Harmonie.	5 dl	CHF	25.70
<b>Oeil-de-Perdrix AOC, Château d'Auvernier</b> Angenehm spritzig, rassig, ausgeglichene Säure, harmonisch, mit ansprechender Länge im Abgang.	7.5 dl	CHF	46.20

## Rotweine

---

### Schweiz

---

<b>Merlot del Ticino DOC Rosso «Baiocco»</b> Seine rubinrote Farbe und der leichte Geruch nach Heu und dem Staub der Weinsorte verleihen dieser grossen Persönlichkeit einen trockenen und leicht tanninhaltigen Geschmack.	3.75 dl	CHF	31.00
<b>Pinot Noir AOC «Prim Evéc»</b> Edler temperamentvoller Rotwein aus den Moränenböden der höchstgelegenen Schweizer Weinberge, den Visperterminen.	5 dl	CHF	27.80
<b>Epesses rouge AOC, les Caves du Petit Versailles</b> Fruchtiger, reintoniger Wein, eine Rarität aus der Westschweiz.	7.5 dl	CHF	45.70

## Frankreich

---

<b>Château Rocher-Figeac MC ST. Emilion AC</b> Seine rubinrote Farbe ist von gefälliger Intensität. An der Nase fallen Noten von Marzipan und Zedernholz auf, welche anschliessend von Kirschen- und Heidelbeerearomen abgelöst werden.	7.5 dl	CHF	49.90
--	--------	-----	-------

## Spanien

---

<b>Señorío de P. Peciña, Rioja Reserva</b> 36 Monate in Barrique. In dieser Zeit wird er sechsmal Umgezogen nach traditioneller Art durch die Schwerkraft. Danach 1.5 Jahre Lagerung auf der Flasche. Zarte Vanillearomen, Noten von Leder, Tabak und Pflaume elegant, mit reifer Frucht, voller Körper mit langem Abgang.	7.5 dl	CHF	50.30
---	--------	-----	-------

# Flaschenweine

---

## Rotweine

---

### Italien

---

<b>Primitivo del Salento IGT Domiziano</b> Die Lagerung im Eichenholzfass verleiht dieser fruchtigen Köstlichkeit einen leicht violetten Schimmer.	7.5 dl	CHF	43.10
<b>Salice Salentino DOC Domiziano</b> Ein ganz spezielles Trinkerlebnis. Seine brillante Farbe macht diesen Wein unwiderstehlich.	7.5 dl	CHF	43.10
<b>Santagostino Rosso di Sicilia IGT</b> Rubinroter, ausgeglichener Wein aus Nero d'Avola und Syrah mit komplexem Bouquet von Gewürzen und Fruchtaromen.	7.5 dl	CHF	47.80
<b>Le Piane, Boca DOC</b> Dieser volle, ausdrucksstarke Wein besteht aus Nebbiolo- und Vespolinatrauben aus der östlichsten und höchstgelegenen Weinregion des Piemonts. Es eröffnen sich Aromen von Veilchen, reifen Waldbeeren, Granatäpfeln, balsamischen Noten, Agrumen und Tabak. Im Mund entfalten sich Kraft und seidige Eleganz zu einem faszinierenden Spiel mit leicht edelbitterem, langem Abgang.	7.5 dl	CHF	81.90
<b>Amarone della Valpolicella DOC «Terre di Monteforte»</b> Intensives Rubinrot mit leichter Tendenz zu Granatrot. Komplex, erinnert an kleine rote Früchte und Kakao. Eleganter, warmer, weicher und runder Körper.	5 dl	CHF	41.50
<b>Chianti Classico «Argenina», Podere il Palazzino</b> Ein komplexer Chianti aus der Sangiovese Traube mit kraftvollem Körper und viel samtener Frucht aus dem kleinen Weingut der Familie Sderci.	7.5 dl	CHF	45.20
<b>Barbera d'Alba superiore, G.D. Vajra</b> Aldo Vajra produziert im Barologebiet aus über 40-jährigen Reben diesen konzentrierten Barbera der Sonderklasse. Er verströmt Aromen von reifen Brombeeren und ist mit traubiger, dichter Frucht ausgestattet.	7.5 dl	CHF	61.40



# Sekt und Champagner

---

## Frankreich

---

<b>Marquis de Riencourt blanc Brut</b>	Cüpli	CHF	9.50
Frisches Bouquet nach Mirabellen, Pfirsich und Quitten.	3.75 dl	CHF	28.90
Gut integrierte Kohlensäure, ausgewogen, voll und kräftig. Ein Schaumwein mit Länge und Intensität.			
<b>Taittinger Champagner Brut</b>	7.5 dl	CHF	83.00
aus der Hochburg Reims			

## Italien

---

<b>Prosecco 3°Millenio</b>	7.5 dl	CHF	41.00
Das italienische Pendant zum französischen Champagner, bekömmlich und feinperlig.			





# Getränke

## Zum Aperitif

<b>San Bitter, ein alkoholfreier Bitteraperitif</b>		
angenehm erfrischend	9.5 cl	5.30
<b>Tomatensaft</b>		
die rezente Variante	20 cl	4.70
<b>Weisser Martini</b>	15%, 4 cl	7.40
<b>Cynar</b>	16.5%, 4 cl	7.40
<b>Campari</b>	23%, 4 cl	7.40
<b>Campari oder Cynar orange</b>	4 cl	8.40

## Kalte Getränke

<b>Adelbodner Natur</b>		
mit / ohne Kohlensäure	3 dl	4.40
mit / ohne Kohlensäure	5 dl	5.80
mit / ohne Kohlensäure	1 lt	7.40
<b>Adelbodner Citro, Adelbodner Orange, Rivella rot, Ramseier Apfelschorle</b>		
	1 lt	8.20
<b>Ramseier Apfelsaft</b>	1 lt	8.70
<b>Ramseier «Suure Most»</b>	5 dl	6.20
<b>Adelbodner Citro</b>		
<b>Adelbodner Orange</b>	3 dl	4.50
<b>Rivella rot, Rivella blau</b>	3 dl	4.50
<b>Ramseier Apfelsaft</b>		
<b>Ramseier Apfelschorle</b>	3 dl	4.50
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero</b>	3 dl	4.50
<b>Schweppes Tonic</b>		
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	2 dl	4.50
<b>Ice Tea (Offenausschank)</b>	3 dl	4.30
	5 dl	5.50

## Fruchtsäfte

<b>Orangensaft</b>		
<b>Traubensaft rot</b>	2 dl	4.70
<b>Rimuss Party weisser, kohlenensäurehaltiger Traubensaft</b>	7 dl	13.70
<b>Rimuss Rosé</b>	7 dl	13.70
das prickelnde Vergnügen		

## Bier

<b>Bilz Panache alkoholfrei</b>	30 cl	4.70
<b>Schlossgold alkoholfrei</b>	33 cl	4.70
<b>Hopfenperle</b>	33 cl	4.70
<b>Simmentaler Märzenbier</b>	33 cl	6.90
<b>Simmentaler Lagerbier</b>	33 cl	6.90
<b>Simmentaler Red Ale</b>	33 cl	6.90
<b>Quöllfrisch</b>	50 cl	6.30
<b>Schneider Weisse</b>	50 cl	6.80

## Bio-Kaffee

von Kolanda geröstet

<b>Kaffee natur, crème oder Schale</b>		4.20
<b>Kaffee Hag koffeinfrei</b>		4.20
<b>Espresso natur oder crème</b>		4.20
<b>Cappuccino</b>		4.90
<b>Latte macchiato</b>		5.30
<b>Kaffee Mélange</b>		
mit Schlagrahm und Schokoladenpulver		5.30
<b>Kaffee Fertig (Kernobst)</b>	2 cl	5.80

## Tee von Kolanda

<b>Schwarzteespezialitäten</b>		
Ceylon, Earl Grey, Assam natur, citron oder crème		4.20
<b>Grüntee, Grüntee mit Jasmin</b>		4.20
<b>Pfefferminztee</b>		4.20
<b>Früchtetee</b>		4.20
<b>Hagebuttentee</b>		4.20
<b>Lindenblütentee</b>		4.20
<b>Kamilletee</b>		4.20
<b>Eisenkrauttee (Verveinetee)</b>		4.20

## Punsch

<b>Apfelpunsch alkoholfrei</b>		4.20
<b>Rumpunsch alkoholfrei</b>		4.20

## Milchgetränke

<b>kalte/warme Milch</b>	2 dl	4.00
<b>kalte/warme Ovomaltine</b>	2 dl	4.20
<b>kalte/warme Schokolade</b>	2 dl	4.20

Alle Milchgetränke werden dampferhitzt

## Gebranntes

<b>Rémy Martin</b>	40 Vol. %	2 cl	12.10
<b>La vieille Prune</b>	41 Vol. %	2 cl	9.50
<b>Calvados Morin</b>	40 Vol. %	2 cl	9.50
<b>Williams Morrand</b>	43 Vol. %	2 cl	7.40
<b>Pflümli</b>	37.5 Vol. %	2 cl	4.70
<b>Kirsch</b>	37.5 Vol. %	2 cl	4.70
<b>Kernobst</b>	45 Vol. %	2 cl	4.70
<b>Heuschnaps</b>	25 Vol. %	2 cl	4.70
<b>Grappa</b>	43 Vol. %	2 cl	9.50
<b>Diverse Whiskey</b>			