

Menuvorschlage 2024



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.

Saalkapazität	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.
Getränke	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
Apéro	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.
Dekoration	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.
Tischwäsche	Es steht Ihnen elegant weisse oder altrosa Tischwäsche zur Auswahl. Die Servietten sind dementsprechend entweder aus weissem oder blauem Stoff.
Menukarten	Ihr Festmenu wird nach Wunsch dem Gast auf weissen Menukarten, welche im Preis inbegriffen sind, bekanntgegeben.
Rauchen	Rauchen dürfen Ihre Gäste bei den Aschenbechern im Aussenbereich.
Einrichten des Saales	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.
Hilfsmittel	Als Seminarhotel sind wir mit verschiedensten Apparaten ausgerüstet (Hellraumprojektor, Beamer, Mikrofon, CD-Anlage usw.). Wir stellen sie Ihnen gerne gegen Verrechnung zur Verfügung.
Tischordnung	Wir unterbreiten Ihnen verschiedene Vorschläge passend zu Ihrer Teilnehmerzahl.

Nachtzuschlag	Verlassen des Speisesaales nach der Polizeistunde (00.30 Uhr) pro angefangene 1/2 Stunde CHF 75.00 Zuschlag. Verlängerung bis max. 01.30 Uhr.						
Bankettzuschlag	Wenn Sie mit einer Gesellschaft unter 50 Personen den ganzen grossen Saal (1& 2) benutzen möchten, verrechnen wir CHF 500.00 Saalmiete.						
Musik	Elektronisch verstärkte oder sonst laute Musik muss ab 23.00 Uhr auf Raumlautstärke gedrosselt werden. Spieldauer verstärkter Musik nach Absprache, aber bis max. 24.00 Uhr.						
Annullationskosten	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						
Zufahrt	Es stehen für Gäste ca. 50 Parkplätze zur Verfügung. Damit wir die nötigen Vorkehrungen treffen können, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf. Die Maximalmasse für Reisebusse auf der Zufahrtsstrasse zur Meielisalp betragen: 2.5 m Breite, 11.5 m Länge und 16 Tonnen, keine Doppelstöcker.						
Lärm	Unsere Hotelgäste sind Ihnen dankbar, wenn Sie und Ihre Gäste das Hotel und den Parkplatz zu nächtlicher Stunde möglichst ruhig verlassen!						
Feuerwerk	Das Abbrennen von Feuerwerken ist nicht gestattet.						
Hotelzimmer	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!						
Garantie	Wir garantieren Ihnen einen diskreten, freundlichen und gepflegten Service. Wir verwenden Qualitäts- und Frischprodukte erster Güte unter Berücksichtigung der Saisonalität.						
Bankett- und	Wann dürfen wir Sie bei uns zu einer Menubesprechung 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 10. Januar 2024 bis Dezember 2024**, können jedoch jederzeit der neuen Marktsituation angepasst werden.

Die Preise sind inkl. MwSt.

Ihr Meielisalp-Team

Leissigen, 10. Januar 2024

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

Apéro «Leissigbärgli» - erfrischende Früchtebowle (ohne Alkohol) - Pommes Chips und gesalzene Erdnüssli	Preis pro Person: CHF	11.50
Apéro «Brunni » - 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	18.00
Apéro «Hore» - Tropischer Fruchtsaft und Adelbodner nature - Lieblicher Johannisberg aus dem Wallis - Chäschüechli und Schinkengipfeli	Preis pro Person: CHF	21.00
Apéro «Morgenberghorn» 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	25.90

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

Kalt und Warm Geräuchertes Thunerseefelchenfilet mit Meerrettichschaum	CHF	24.90
farbenfroh garniert, passend dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter Produzent: Fischer Hans Sieber, Leissigen		
Schweizer Rauchlachs «Miso»	CHF	28.30
geräucherter Bündnerlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter, serviert mit einem Salatbouquet		
Bunte Blattsalate mit Ei	CHF	8.20
Gemischter Salat mit Ei	CHF	10.50
Karis Hirtensalat	CHF	10.00
Grüner Blattsalat, garniert mit feinem Leissiger-Hobelkäse		
Grosis Salat	CHF	10.70
Blattsalate mit sautiertem Speck-, Ei- und Brotwürfeln		




Warme Vorspeisen

Pilzragout im Blätterteigpastetchen	CHF	16.00
chüschtiges mit Knoblauch und Rahm		
Agnolotti verdi an scharfer Tomatensauce	CHF	16.00
Teigwaren gefüllt mit Käse und Spinat		
Thunerseefelchenfilet nach Thurgauer Art	CHF	20.60
mit in Butter gebratenen Apfelwürfeln und Gemüsereis		

Suppen

Fleischbrühe		
mit Gemüsestreifen	CHF	9.00
mit Croûtons, Flädli, oder Backerbsen	CHF	8.50
mit Sherry oder Porto	CHF	9.00
Klare Gemüsesuppe	CHF	9.00
Tomatenrahmsuppe	CHF	9.50
Knoblauchcrèmesuppe	CHF	9.50
Kürbisrahmsuppe (Saison)	CHF	8.50
Brennnesselsuppe	CHF	9.50
Schweizer Alpen-Heublumensuppe	CHF	9.50
Kartoffelsuppe mit geräuchertem Thunerseefelchen	CHF	13.50
zubereitet nach schottischem Vorbild, Empfehlung des Küchenchefs		
Gerne servieren wir Ihnen auch Ihre Suppe nach Wahl (Preis gemäss Offerte)		

Vegetarisch

Bunter Salatteller mit gemischten Salaten & Melone	CHF	22.50
Reichhaltiger Gemüseteller mit einem Pilzpastetli	CHF	22.90
Agnolotti «Bärlauch» Teigwaren mit einer Ricotta-Spinat-Füllung, an Meielisalp-Bärlauchsauce	CHF	21.40
Rotes Linsencurry mit saisonalem Gemüse und Meielisalp-Falafel	 CHF	28.50
Frühlingsrolle an Thaisauce mit Reis, Broccoli und Mandelsplitter	CHF	23.90
Plant-Based Chicken Curry mit gebratenen Udonnudeln und buntem Gemüse	 CHF	30.00
Chilli sin Carne mit Avocado, veganem Sauerrahm & Nachos	 CHF	28.00
Hausgemachte Wirsing-Ziegenfrischkäseroulade mit buntem Gemüse und Sesammarinade	CHF	28.00

Hauptgerichte

Beilagen nachfolgend; im Preis inbegriffen.

Fische

Thunerseefelchenfilets «Table du roi» pochierte Felchenfilets aus dem Thunersee mit flambierten Champignons an Pernodsauce, Blattspinat	CHF	34.00
Thunerseefelchenfilets «St. Petersinsel» gebratene Thunerseefelchen an Dill-Zwiebel-Sauce, Broccoli mit Mandeln	CHF	34.00
Thunerseefelchenfilets mit Birnenwürfeli übergossen mit in Butter geschwenkten Birnenwürfeli, Broccoli mit Mandeln	CHF	34.00
Schweizer Lachsfilet «Miso» gebratene Bündner Lachs Tranche an Curry-Dillsauce, Blattspinat und gedämpfte Tomate	CHF	38.80

Hauptgerichte

Beilagen nachfolgend; im Preis inbegriffen.

Geflügel

Pouletgeschnetzeltes «St. Beatus» an Currysauce, mit frischen Früchten garniert	CHF	29.00
Pouletbrustfilet «Stoffelberg» an chüschtiger Pilzsauce, buntes Gemüse	CHF	29.00
Trutenbrust mit feiner Pilzrahmsauce saftiges und zartes Geflügel, buntes Gemüse	CHF	31.20

Kalbfleisch

Schweizer Kalbsschnitzel «Saltim bocca» mit Jus mit Salbei und Rohschinken belegt, feines Gemüse	CHF	41.00
Schweizer Kalbsfilet an Morchelsauce mit feinem Gemüse	CHF	59.00

Schweizer Rindfleisch

«Sure Mocke» mit buntem Gemüsebouquet	CHF	32.50
Schweizer Rindsschmorbraten mit Salbeisauce mit buntem Saisongemüse	CHF	35.90
Schweizer Entrecôte mit pikanter grüner Pfeffersauce mit saisonalem Gemüsebouquet	CHF	50.00
Schweizer Roastbeef auf Rosmarinjus am Stück gebratenes Rindfleisch, buntes Gemüse	CHF	50.00
Schweizer Rindsfilet «Helder» das klassische Filet an Sauce Bearnaise, buntes Gemüse	CHF	60.00
Schweizer Rindsfilet «Stoffelberg» vor dem Gast flambiertes Rindsfilet mit Cognac, Sauce nach Wahl und Gemüsebouquet	CHF	62.20

Hauptgerichte

Beilagen nachfolgend; im Preis inbegriffen.

Schweinefleisch

Schweinsbraten mit Madeirasauce mit buntem Saisongemüse	CHF	32.90
Schweinsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce, Gemüsebouquet	CHF	32.90
Schweinssteak «Chrüttergärtli» an Kräutersauce mit buntem Gemüse	CHF	38.50
Schweinsnierstück an Aprikosensauce am Stück gebraten, mit Gemüse und gedörrten Aprikosen	CHF	34.20
Cordon Bleu mit Gruyère und Schinken mit buntem Gemüse	CHF	41.20
Paniertes Schweinsschnitzel mit frischem Marktgemüse	CHF	32.90

Lammfleisch

Lammrückenfilet mit Kräutern mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch und vielen Kräutern an brauner Sauce, buntes Gemüse	CHF	40.50
Lammrack mit Kräuterkruste und Knoblauchjus mit Speck-Bohnenbündeln	CHF	47.50

In zwei Gängen serviert

Thunerseefelchenfilet und Lachstranche Misox in zwei Gängen serviert, mit verschiedenen Beilagen, Gemüsen und Saucen	CHF	44.80
Schweizer Lammgigot und Kalbsbraten (ab 20 Personen) in zwei Gängen serviert, mit verschiedenen Beilagen, Gemüsen sowie Salbeisauce und Pilzrahmsauce	CHF	43.70
Schweizer Rinds- und Kalbsfilet in zwei Gängen serviert, mit Bearnaise- und Morchelsauce, Beilagen und Gemüse nach Wahl	CHF	70.60

Beilagen

Eine Beilage nach Wahl ist im Preis inbegriffen.

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

Kindergerichte

Tomatenspaghetti	CHF	9.70
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Karotten	CHF	14.50
Schweizer Chicken Nuggets mit Pommes frites	CHF	11.50

Kinderdesserts

Schoggiköpfli mit Rahm	CHF	7.70
Coupe «Jogi-Bär» zwei Sorten Glace, Gummibärchen und Rahm	CHF	8.50
Coupe «Bananita» Vanille- und Schoggiglance mit Bananen, Schoggisauce und Schlagrahm	CHF	8.50

Nachspeisen

«Schlottriges» Caramelköpfli mit Schlagrahm	CHF	7.70
«Träumli» aus Schokolade luftiges Schoggimousse aus weisser und dunkler Schokolade, hausgemachtem Brownie und Milkschokoladenglacé	CHF	14.00
Aprikosensorbet mit Apricotine	CHF	11.70
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	CHF	9.90
Schwarzwäldertorte wie zu Grossmutterns Zeiten	CHF	6.60
Apfelstrudel auf warmer Vanillesauce	CHF	9.90
Gebrannte Crème mit Schlagrahm und Mandelsplittern	CHF	7.70
Meielisalp-Brownie serviert mit einer Kugel Vanilleglace	CHF	11.00
Wolke 7 Dessert Zitronen- und Aprikosensorbet in hausgemachten «Brätzelichörbli», Waldbeeren mit Cassis aromatisiert und geschlagenem Rahm	CHF	14.30

Nachspeisen

Dessertbuffet I

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

CHF 19.90

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 26.50

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 92.50

«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 58.80

«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 60.00 (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 86.80

«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 103.00

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

Johannisberg du Valais, AOC lieblicher Wein, der jeder Seele schmeichelt	1 dl	CHF	4.70
	5 dl	CHF	23.50
Aigle AOC, Chablais lebendig und nachhaltiger Wein, mit einer feinen, fruchtigen «Veielinote» aus dem Rhôneal	1 dl	CHF	5.10
	5 dl	CHF	25.70

Roséweine

Primitivo Rosé ein lieblicher italienischer Rosé	1 dl	CHF	4.40
	5 dl	CHF	22.00

Rotweine

Dôle du Valais AOC harmonischer Rotwein aus dem Hause Imesch, Sierre	1 dl	CHF	4.90
	5 dl	CHF	24.60



Flaschenweine

Weissweine

Schweiz

Heida du Valais AOC Spezialität aus dem höchsten Weinberg Europas. Harmonisch und körperreich mit ausgewogener Säure. Er ist süss und doch herb, was diesen Wein interessant macht.	5 dl	CHF	29.90
Cure d'Attalens Grand Cru Chardonne, Lavaux AOC 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.	7.5 dl	CHF	48.70
Epesses AOC Lavaux Sein sinnliches Bouquet und rassiger Körper ergeben im Mund einen fruchtigen Geschmack.	7 dl	CHF	46.80
Schafiser AOC Bielersee Leichter, spritziger Wein, schöne Frucht, mit einem kurzen gefälligen Abgang. Ein idealer Apérowein oder als Begleiter zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten.	7.5 dl	CHF	43.50

Spanien

Rueda Verdejo «Gran Cardiel» DO Im Mund zart würzig mit lebendiger Säure. Florale und fruchtige Komponenten. Pfirsich, grüner Apfel und Honigmelone. Animierender Abgang.	7.5 dl	CHF	46.80
---	--------	-----	-------

Frankreich

Sancerre AOC Verdigny 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.	7.5 dl	CHF	52.40
--	--------	-----	-------

Flaschenweine

Roséweine

Schweiz

Dôle Blanche du Valais AOC «Moraine» Spezialität aus den Visperterminen. Zwei Traubensorten verleihen diesem Wein eine bemerkenswerte Harmonie.	5 dl	CHF	26.90
Oeil-de-Perdrix AOC, Château d'Auvernier Angenehm spritzig, rassig, ausgeglichene Säure, harmonisch, mit ansprechender Länge im Abgang.	7.5 dl	CHF	48.50

Rotweine

Schweiz

Merlot del Ticino DOC Rosso «Baiocco» 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	32.50
Pinot Noir AOC «Prim Evéc» Edler temperamentvoller Rotwein aus den Moränenböden der höchstgelegenen Schweizer Weinberge, den Visperterminen.	5 dl	CHF	29.20
Epesses rouge AOC, les Caves du Petit Versailles Fruchtiger, reintoniger Wein, eine Rarität aus der Westschweiz.	7.5 dl	CHF	48.00

Frankreich

Château Rocher-Figeac MC ST. Emilion AC 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	52.40
--	--------	-----	-------

Spanien

Señorío de P. Peciña, Rioja Reserva 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	52.80
---	--------	-----	-------

Flaschenweine

Rotweine

Italien

Primitivo del Salento IGT Domiziano Die Lagerung im Eichenholzfass verleiht dieser fruchtigen Köstlichkeit einen leicht violetten Schimmer.	7.5 dl	CHF	45.20
Salice Salentino DOC Domiziano Ein ganz spezielles Trinkerlebnis. Seine brillante Farbe macht diesen Wein unwiderstehlich.	7.5 dl	CHF	45.20
Santagostino Rosso di Sicilia IGT Rubinroter, ausgeglichener Wein aus Nero d'Avola und Syrah mit komplexem Bouquet von Gewürzen und Fruchtaromen.	7.5 dl	CHF	50.20
Le Piane, Boca DOC 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	84.90
Amarone della Valpolicella DOC «Terre di Monteforte» Intensives Rubinrot mit leichter Tendenz zu Granatrot. Komplex, erinnert an kleine rote Früchte und Kakao. Eleganter, warmer, weicher und runder Körper.	5 dl	CHF	43.50
Chianti Classico «Argenina», Podere il Palazzino 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	47.50
Barbera d'Alba superiore, G.D. Vajra 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	64.40



Sekt und Champagner

Frankreich

Marquis de Riencourt blanc Brut	Cüpli	CHF	10.00
Frisches Bouquet nach Mirabellen, Pfirsich und Quitten.	3.75 dl	CHF	30.00
Gut integrierte Kohlensäure, ausgewogen, voll und kräftig. Ein Schaumwein mit Länge und Intensität.			
Taittinger Champagner Brut	7.5 dl	CHF	87.00
aus der Hochburg Reims			

Italien

Prosecco 3°Millenio	7.5 dl	CHF	43.00
Das italienische Pendant zum französischen Champagner, bekömmlich und feinperlig.			



Getränke

Zum Aperitif

Heusour, serviert auf einem Heuballen	11.00
Minigolfer, alkoholfrei	8.90
Weisser Martini 15%, 4 cl	7.80
Cynar 16.5%, 4 cl	7.80
Campari 23%, 4 cl	7.80
jeweils mit Orangensaft serviert	9.30
San Bitter, ein alkoholfreier Bitteraperitif	
angenehm erfrischend 9.5 cl	5.60
mit Orangensaft serviert	8.40
Aperol Spritz	9.50
Gespritzter Weisswein	6.80
Tomatensaft	4.90

Kalte Getränke

Adelbodner Natur	
mit / ohne Kohlensäure 3 dl	4.60
mit / ohne Kohlensäure 5 dl	6.00
mit / ohne Kohlensäure 1 lt	7.90
Adelbodner Citro / Orange 3 dl	4.70
1 lt	8.60
Rivella rot 3 dl	4.70
1 lt	8.60
Ramseier Apfelschorle / Apfelsaft 3 dl	4.70
1 lt	8.60
Ramseier «Suure Most» 5 dl	6.50
Rivella blau 3 dl	4.70
Coca Cola / Coca Cola Zero 3 dl	4.70
Schweppes Tonic / Bitter Lemon 2 dl	4.70
Ice Tea (Offenausschank) 3 dl	4.50
5 dl	5.80

Fruchtsäfte

Orangensaft 2 dl	4.90
Traubensaft rot 2 dl	4.90
Rimuss Party weisser, kohlenensäurehaltiger Traubensaft 7 dl	14.40
Rimuss Rosé 7 dl	14.40
das prickelnde Vergnügen	

Bier

Bilz Panache alkoholfrei 30 cl	4.90
Panache 30 cl	4.90
Feldschlösschen alkoholfrei 33 cl	4.90
Feldschlösschen Hopfenperle 33 cl	4.90
Simmentaler Märzenbier 33 cl	7.20
Simmentaler Lagerbier 33 cl	7.20
Simmentaler Red Ale 33 cl	7.20
Appenzeller Quöllfrisch 50 cl	6.60
Schneider Weisse 50 cl	7.10

Bio-Kaffee

von Kolanda geröstet

Kaffee natur, crème oder Schale	4.50
Kaffee Hag koffeinfrei	4.50
Espresso natur oder crème	4.50
Cappuccino	5.20
Kaffee Mélange	5.60
Latte macchiato	5.60
Kaffee Fertig (div. Schnäpse) 2 cl	6.10
Holdrio Hagenbuttentee mit Zwetschgenschnaps 2 cl	6.10

Tee von Kolanda und Punsch

Diverse Schwarztee	4.50
natur, citron oder crème	
Grüntee, Grüntee mit Jasmin	4.50
Div. Früchte- und Kräuterteesorten	4.50
Rooibos	4.50
Apfel- und Rumpunsch (alkoholfrei)	4.50

Milchgetränke

kalte/warme Milch 2 dl	4.20
kalte/warme Ovomaltine / Schoggi 2 dl	4.50
Alle Milchgetränke werden dampferhitzt.	

Gebranntes

Rémy Martin 40 Vol. % 2 cl	12.70
La vieille Prune 41 Vol. % 2 cl	10.00
Calvados Morin 40 Vol. % 2 cl	10.00
Williams Morrand 43 Vol. % 2 cl	7.80
Pflümli 37.5 Vol. % 2 cl	4.90
Kirsch 37.5 Vol. % 2 cl	4.90
Kernobst 45 Vol. % 2 cl	4.90
Heuschnaps 25 Vol. % 2 cl	4.90
Grappa 43 Vol. % 2 cl	10.00
Diverse Whiskey	