

Menuvorschlage 2022



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 blaue 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 1. Mai 2022 bis Dezember 2022**, können jedoch jederzeit der neuen Marktsituation angepasst werden. Die Preise sind inkl. MwSt.

Ihr Meielisalp-Team

1. Mai 2022

Lieber Gast

Den Tieren sowie Ihnen zuliebe, verwenden wir 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 Miso (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

Poulet- und Trutenfleisch sowie unsere Chicken Nuggets beziehen wir aus der Schweiz.

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 sowie den Hobelkäse beziehen wir von lokalen Leissiger-Bauern. 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 | 10.40 |
| 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 | 16.30 |
| Apéro «Hore» - Tropischer Fruchtsaft und Adelbodner nature - Lieblicher Johannisberg aus dem Wallis - Chäschüechli und Schinkengipfeli | Preis pro Person: CHF | 19.40 |
| 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 | 23.60 |

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 | 22.60 |
| farbenfroh garniert, passend dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter Produzent: Fischer Hans Sieber, Leissigen | | |
| Schweizer Rauchlachs «Miso» | CHF | 25.70 |
| geräucherter Bündnerlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter, serviert mit einem Salatbouquet | | |
| Bunte Blattsalate mit Ei | CHF | 7.40 |
| Gemischter Salat mit Ei | CHF | 9.60 |
| Karis Hirtensalat | CHF | 9.00 |
| Grüner Blattsalat, garniert mit feinem Leissiger-Hobelkäse | | |
| Grosis Salat | CHF | 9.70 |
| Blattsalate mit sautiertem Speck-, Ei- und Brotwürfeln | | |




Warme Vorspeisen

| | | |
|--|-----|-------|
| Pilzragout im Blätterteigpastetchen | CHF | 14.50 |
| chüschtiges mit Knoblauch und Rahm | | |
| Agnolotti verdi an scharfer Tomatensauce | CHF | 14.50 |
| Teigwaren gefüllt mit Käse und Spinat | | |
| Thunerseefelchenfilet nach Thurgauer Art | CHF | 18.70 |
| mit in Butter gebratenen Apfelwürfeln und Gemüsereis | | |

Suppen

| | | |
|--|-----|-------|
| Fleischbrühe | | |
| mit Gemüsestreifen | CHF | 8.10 |
| mit Croûtons, Flädli, oder Backerbsen | CHF | 7.60 |
| mit Sherry oder Porto | CHF | 8.10 |
| Klare Gemüsesuppe | CHF | 8.10 |
| Tomatenrahmsuppe | CHF | 8.60 |
| Knoblauchcrèmesuppe | CHF | 8.60 |
| Kürbisrahmsuppe (Saison) | CHF | 7.60 |
| Brennnesselsuppe | CHF | 8.60 |
| Kartoffelsuppe mit geräuchertem Thunerseefelchen | CHF | 12.50 |
| 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 | 20.50 |
| Reichhaltiger Gemüseteller mit einem Pilzpastetli | CHF | 20.80 |
| Agnolotti «Bärlauch» Teigwaren mit einer Ricotta-Spinat-Füllung, an Meielisalp-Bärlauchsauce | CHF | 19.40 |
| Rotes Linsencurry mit saisonalem Gemüse und Meielisalp-Falafel |  CHF | 25.70 |
| Frühlingsrolle an Thaisauce mit Reis, Broccoli und Mandelsplitter | CHF | 21.80 |
| Plant-Based Chicken Curry mit gebratenen Udonnudeln und buntem Gemüse |  CHF | 27.50 |
| Chilli sin Carne mit Avocado, veganem Sauerrahm & Nachos |  CHF | 25.50 |

Hauptgerichte

Beilagen nachfolgend; im Preis inbegriffen.

Fische

| | | |
|--|-----|-------|
| Thunerseefelchenfilets «Table du roi» pochierte Felchenfilets aus dem Thunersee mit flambierten Champignons an Pernodsauce, Blattspinat | CHF | 31.00 |
| Thunerseefelchenfilets «St. Petersinsel» gebratene Thunerseefelchen an Dill-Zwiebel-Sauce, Broccoli mit Mandeln | CHF | 31.00 |
| Thunerseefelchenfilets mit Birnenwürfeli übergossen mit in Butter geschwenkten Birnenwürfeli, Broccoli mit Mandeln | CHF | 31.00 |
| Schweizer Lachsfilet «Miso» pochierter Bündnerlachs an Curry-Dillsauce, Blattspinat und gedämpfte Tomate | CHF | 35.20 |

Hauptgerichte

Beilagen nachfolgend; im Preis inbegriffen.

Geflügel

| | | |
|--|-----|-------|
| Pouletgeschnetzeltes «St. Beatus» an Currysauce, mit frischen Früchten garniert | CHF | 26.30 |
| Pouletbrustfilet «Stoffelberg» an chüschtiger Pilzsauce, buntes Gemüse | CHF | 26.30 |
| Schweizer Trutenbrust mit feiner Pilzrahmsauce saftiges und zartes Geflügel, buntes Gemüse | CHF | 28.40 |

Kalbfleisch

| | | |
|---|-----|-------|
| Schweizer Kalbsschnitzel «Saltim bocca» mit Jus mit Salbei und Rohschinken belegt, feines Gemüse | CHF | 37.10 |
| Schweizer Kalbssteak «Palm-Beach» mit Peperoni- und Bananenwürfeln verfeinerte Sauce, buntes Gemüse | CHF | 43.90 |
| Schweizer Kalbsfilet an Calvados-Sauce mit Apfelwürfeln an sämiger Sauce, feines Gemüse | CHF | 50.20 |
| mit Morchelsauce, Zuschlag | CHF | 5.00 |

Schweizer Rindfleisch

| | | |
|---|-----|-------|
| «Sure Mocke» mit buntem Gemüsebouquet | CHF | 29.40 |
| Schweizer Rindsschmorbraten mit Salbeisauce mit buntem Saisongemüse | CHF | 32.60 |
| Schweizer Entrecôte mit pikanter grüner Pfeffersauce mit saisonalem Gemüsebouquet | CHF | 45.70 |
| Schweizer Roastbeef auf Rosmarinjus am Stück gebratenes Rindfleisch, buntes Gemüse | CHF | 45.50 |
| Schweizer Rindsfilet «Helder» das klassische Filet an Sauce Bearnaise, buntes Gemüse | CHF | 54.90 |
| Schweizer Rindsfilet «Stoffelberg» vor dem Gast flambiertes Rindsfilet mit Cognac, Sauce nach Wahl und Gemüsebouquet | CHF | 56.50 |

Hauptgerichte

Beilagen nachfolgend; im Preis inbegriffen.

Schweinefleisch

| | | |
|---|-----|-------|
| Schweinsbraten mit Madeirasauce mit buntem Saisongemüse | CHF | 29.90 |
| Schweinsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce, Gemüsebouquet | CHF | 29.90 |
| Schweinssteak «Chrüttergärtli» an Kräutersauce mit buntem Gemüse | CHF | 35.00 |
| Schweinsnierstück an Aprikosensauce am Stück gebraten, mit Gemüse und gedörrten Aprikosen | CHF | 31.10 |

Lammfleisch

| | | |
|---|-----|-------|
| Lammrückenfilet mit Kräutern mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch und vielen Kräutern an brauner Sauce, buntes Gemüse | CHF | 36.80 |
| Lammrack mit Kräuterkruste und Knoblauchjus mit Speck-Bohnenbündeln | CHF | 43.10 |

In zwei Gängen serviert

| | | |
|--|-----|-------|
| Thunerseefelchenfilet und Lachstranche Misox in zwei Gängen serviert, mit verschiedenen Beilagen, Gemüsen und Saucen | CHF | 40.70 |
| Schweizer Lammgigot und Kalbsbraten (ab 20 Personen) in zwei Gängen serviert, mit verschiedenen Beilagen, Gemüsen sowie Salbeisauce und Pilzrahmsauce | CHF | 39.70 |
| Schweizer Rinds- und Kalbsfilet in zwei Gängen serviert, mit Bearnaise- und Morchelsauce, Beilagen und Gemüse nach Wahl | CHF | 64.10 |

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

| | | |
|--|-----|-------|
| Tomatenspaghetti | CHF | 8.90 |
| Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Karotten | CHF | 13.40 |
| Schweizer Chicken Nuggets mit Pommes frites | CHF | 10.50 |

Kinderdesserts

| | | |
|--|-----|------|
| Schoggiköpfli mit Rahm | CHF | 7.00 |
| Coupe «Jogi-Bär» zwei Sorten Glace, Gummibärchen und Rahm | CHF | 7.60 |
| Coupe «Bananita» Vanille- und Schoggiglance mit Bananen, Schoggisauce und Schlagrahm | CHF | 7.60 |

Nachspeisen

| | | |
|---|-----|-------|
| «Schlottriges» Caramelköpfli mit Schlagrahm | CHF | 7.00 |
| «Träumli» aus Schokolade luftiges Schoggimousse aus weisser und dunkler Schokolade, hausgemachtem Brownie und Milkschokoladenglacé | CHF | 12.90 |
| Aprikosensorbet mit Apricotine | CHF | 10.70 |
| Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm | CHF | 9.10 |
| Schwarzwäldertorte wie zu Grossmutterns Zeiten | CHF | 6.00 |
| Apfelstrudel auf warmer Vanillesauce | CHF | 9.10 |
| Gebrannte Crème mit Schlagrahm und Mandelsplittern | CHF | 7.00 |
| Meielisalp-Brownie serviert mit einer Kugel Vanilleglace | CHF | 10.00 |
| Wolke 7 Dessert Zitronen- und Aprikosensorbet in hausgemachten «Brätzelichörbli», Waldbeeren mit Cassis aromatisiert und geschlagenem Rahm | CHF | 13.00 |

Nachspeisen

Dessertbuffet I

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

CHF 18.20

Dessertbuffet II

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

CHF 20.90

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 24.20

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 84.50

«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 54.10

«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 55.10 (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 78.80

«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

Schwarzwäldertorte

CHF 94.00

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!

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

| | | | |
|--|------|-----|-------|
| Hallauer Riesling x Sylvaner | 1 dl | CHF | 4.20 |
| Unser spritzig, fruchtiger Hauswein | 5 dl | CHF | 21.00 |
| Johannisberg du Valais, AOC | 1 dl | CHF | 4.50 |
| lieblicher Wein, der jeder Seele schmeichelt | 5 dl | CHF | 22.50 |
| Aigle AOC, Chablais | 1 dl | CHF | 4.90 |
| lebendig und nachhaltiger Wein, mit einer feinen, fruchtigen «Veielinote» aus dem Rhôneal | 5 dl | CHF | 24.50 |

Roséweine

| | | | |
|----------------------------------|------|-----|-------|
| Hallauer Rosé | 1 dl | CHF | 4.20 |
| ein lieblicher Schaffhauser Rosé | 5 dl | CHF | 21.00 |

Rotweine

| | | | |
|--|------|-----|-------|
| Hallauer Beerliwein | 1 dl | CHF | 4.30 |
| fruchtiger Blauburgunder, unser Hauswein | 5 dl | CHF | 21.50 |
| Dôle du Valais AOC | 1 dl | CHF | 4.70 |
| harmonischer Rotwein aus dem Hause Imesch, Siere | 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

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

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 | 31.00 |
| Pinot Noir AOC «Prim Evéc» Edler temperamentvoller Rotwein aus den Moränenböden der höchstgelegenen Schweizer Weinberge, den Visperterminen. | 5 dl | CHF | 27.80 |
| Epesses rouge AOC, les Caves du Petit Versailles Fruchtiger, reintoniger Wein, eine Rarität aus der Westschweiz. | 7.5 dl | CHF | 45.70 |

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 | 49.90 |
|--|--------|-----|-------|

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 | 50.30 |
|---|--------|-----|-------|

Flaschenweine

Rotweine

Italien

| | | | |
|--|--------|-----|-------|
| Primitivo del Salento IGT Domiziano Die Lagerung im Eichenholzfass verleiht dieser fruchtigen Köstlichkeit einen leicht violetten Schimmer. | 7.5 dl | CHF | 43.10 |
| Salice Salentino DOC Domiziano Ein ganz spezielles Trinkerlebnis. Seine brillante Farbe macht diesen Wein unwiderstehlich. | 7.5 dl | CHF | 43.10 |
| 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 | 47.80 |
| 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 | 81.90 |
| 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 | 41.50 |
| 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 | 45.20 |
| 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 | 61.40 |



Sekt und Champagner

Frankreich

| | | | |
|--|---------|-----|-------|
| Marquis de Riencourt blanc Brut | 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. | | | |
| Taittinger Champagner Brut | 7.5 dl | CHF | 83.00 |
| aus der Hochburg Reims | | | |

Italien

| | | | |
|--|--------|-----|-------|
| Prosecco 3°Millenio | 7.5 dl | CHF | 41.00 |
| Das italienische Pendant zum französischen Champagner, bekömmlich und feinperlig. | | | |



Getränke

Zum Aperitif

| | | |
|---|-------------|------|
| San Bitter, ein alkoholfreier Bitteraperitif | | |
| angenehm erfrischend | 9.5 cl | 5.30 |
| Tomatensaft | | |
| die rezente Variante | 20 cl | 4.70 |
| Hallauer Riesling x Sylvaner | | |
| fruchtig, spritziger Ostschweizer | pro dl | 4.20 |
| Weisser Martini | 15%, 4 cl | 7.40 |
| Cynar | 16.5%, 4 cl | 7.40 |
| Campari | 23%, 4 cl | 7.40 |
| Campari oder Cynar orange | 4 cl | 8.40 |

Kalte Getränke

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

Fruchtsäfte

| | | |
|--|------|-------|
| Orangensaft | | |
| Traubensaft rot | 2 dl | 4.70 |
| Rimuss Traubensaft «Urpress» weiss | 1 lt | 10.50 |
| Rimuss Traubenschorle «Urpress» weiss | 1 lt | 10.50 |
| Rimuss Traubensaft rot | 1 lt | 10.50 |
| Rimuss Party weisser, kohlenensäurehaltiger Traubensaft | 7 dl | 13.70 |
| Rimuss Rosé | 7 dl | 13.70 |
| das prickelnde Vergnügen | | |

Bier

| | | |
|---------------------------------|-------|------|
| Bilz Panache alkoholfrei | 30 cl | 4.70 |
| Schlossgold alkoholfrei | 33 cl | 4.70 |
| Hopfenperle | 33 cl | 4.70 |
| Simmentaler Märzenbier | 33 cl | 6.90 |
| Simmentaler Lagerbier | 33 cl | 6.90 |
| Simmentaler Red Ale | 33 cl | 6.90 |
| Quöllfrisch | 50 cl | 6.30 |
| Schneider Weisse | 50 cl | 6.80 |

Bio-Kaffee

von Kolanda geröstet

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

Tee von Kolanda

| | | |
|---|--|------|
| Schwarzteespezialitäten | | |
| Ceylon, Earl Grey, Assam natur, citron oder crème | | 4.20 |
| Grüntee, Grüntee mit Jasmin | | 4.20 |
| Pfefferminztee | | 4.20 |
| Früchtetee | | 4.20 |
| Hagebuttentee | | 4.20 |
| Lindenblütentee | | 4.20 |
| Kamilletee | | 4.20 |
| Eisenkrauttee (Verveinetee) | | 4.20 |

Punsch

| | | |
|--------------------------------|--|------|
| Apfelpunsch alkoholfrei | | 4.20 |
| Rumpunsch alkoholfrei | | 4.20 |

Milchgetränke

| | | |
|-------------------------------|------|------|
| kalte/warme Milch | 2 dl | 4.00 |
| kalte/warme Ovomaltine | 2 dl | 4.20 |
| kalte/warme Schokolade | 2 dl | 4.20 |

Alle Milchgetränke werden dampferhitzt.

Gebranntes

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