

Herzlich Willkommen



Die Pilgermission St. Chrischona wurde im Jahre 1849 gegründet und hat nach und nach an verschiedenen Orten Häuser gekauft und diese in Hotels und Heime umgebaut. Das Meielisalp-Güetli, das früher ein Bauernhof gewesen ist und zu dem Zeitpunkt eine Ferienpension mit Restaurant, wurde am 1. Juni 1956 durch die Pilgermission St. Chrischona von Herr Hugo Lörtscher käuflich erworben.

Im Dezember 2005 wurde die Meielisalp an private Hände, nämlich an die TB Hotelmanagement AG, weiter verkauft. Die neuen Gastgeber sind Thomas und Elisabeth Bettler-Inniger. Der Grund dieses Wechsels war, dass die Pilgermission St. Chrischona ihren Kernauftrag nicht mehr im Führen von Hotels und Heimen sah.

Das Hotel Meielisalp präsentiert sich heute mit 18 Doppel- oder Einzelzimmern mit Dusche/WC im Haupthaus Meieli, 7 Zimmer mit Dusche/WC im Haus Luegisland, 5 urchige, neurenovierte Alpstübli-Zimmer mit Grand lit und Dusche/WC sowie mit der Dépendence Morgenrot, welche im Jahr 2019 umgebaut wird.

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

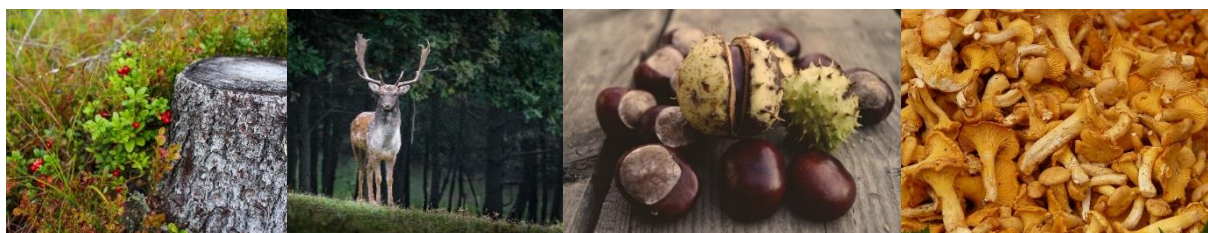
Vorspeisen

Knoblauchcrèmesuppe nach Älpler Art die Lieblingssuppe des Chefs wird mit Schlagrahm garniert	CHF	8.50
Fleischbrühe mit Flädli & Lisis Bärgschnittlauch etwas fürs Gemüt	CHF	7.50
Brennnesselsuppe die brennende, heisse Suppe	CHF	8.50

Salat aus Rosmaries Garten

Müetis Wintervorrat Randensalat, der traditionelle Genuss	CHF	8.00
Grüner Salat «Mimosa» mit Ei- und Brotwürfelchen als Garnitur	CHF	7.50
Karis Hirtensalat Grüner Blattsalat, garniert mit feinem Hobelkäse	CHF	9.50
Grosis Salattopf bunte Blattsalate mit Speck, Ei und Brotwürfelchen im kleinen Topf	CHF	12.50
im grossen Topf	CHF	15.50

Äs wird wild uf der Alp



Öppis vor ab

Nüsslisalat mit Speck und Ei	CHF 11.50
Kürbissuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernen	CHF 8.50
Eierschwümmliisuppe	CHF 9.50

Huptspisä

Rehschnitzel «Spicherallmi» mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Birne und Preiselbeeren	CHF 39.50
Hirschentrecôte mit Wildrahmsauce mit Spätzli, Rosenkohl, Birne und Preiselbeeren	CHF 35.50
Wildnudelgericht Hirschfleisch in Streifen, Herbsttrompeten, Karotten, Rosenkohl und Trauben (alles zusammen angerichtet)	CHF 27.50
Hirschpfeffer mit Speck, Pilzen und Croûtons mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Birne und Preiselbeeren	CHF 28.50
Geschmortes Hirschbäckli mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Birne und Preiselbeeren	CHF 29.50
Rehpfeffer mit Speck, Pilzen und Croûtons mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Birne und Preiselbeeren	CHF 33.00

Äs wilds Täller oni Wild

Steinpilzravioli von ScalaVini-ScalaGusti in Leissigen
In Salbeibutter geschwenkt, serviert mit Eierschwümmli-
sauce CHF 23.50

Spätzlipfanne
mit Rotkraut, Marroni, Birne und Preiselbeeren CHF 22.50

Derzuä ä guetä Tropfä

Humagne rouge - Ein urchiger Walliser
Glas 1dl CHF 6.50
Flasche 50cl CHF 31.00

Das Rehschnitzel beziehen wir aus Österreich, Europa. Das Hirschentrecôte und den Hirschpfeffer beziehen wir aus Neuseeland und den Rehpfeffer aus Slowenien, Polen, Litauen oder Österreich.

Fische aus dem Thunersee

Felchen aus dem Thunersee mit Meielisalsauce
Felchen mit Reis und Gemüse CHF 31.00

Felchen aus dem Thunersee mit Birnen
Felchen mit Reis, Karotten und in Butter geschwenkten Birnen CHF 29.50

Felchen Meunière aus dem Thunersee
Gebratene Thunerseefelchen mit Reis und Gemüse CHF 29.50



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

Fleischgerichte aus der Pfanne

Hausgemachte Bratwurst mit Zwiebelsauce von unserem Metzger Hans Bodmer serviert mit Röstikroketten und Gemüse	CHF 22.50
Pouletbrust «Meielisalp» mit frischem Horeberganke verfeinert, mit Reis und Gemüse	CHF 29.50
Schweinsrahmschnitzel «des Schweizers Evergreen» mit Pommes Frites, Karotten, Bohnen und Blumenkohl	CHF 29.50
Pouletgeschnetzeltes «St. Beatus» mit Reis und Früchtegarnitur	CHF 29.50
Rindsentrecôte «Renggli» Gebratenes Rindsentrecôte an pikanter Pfeffersauce mit Countrykartoffeln und verschiedenen bunten Gemüsen	CHF 39.50

Unser Schweine- und Pouletfleisch
stammt von Schweizer Tieren aus artgerechter Haltung.

Das Rindfleisch ist ein Naturprodukt aus Paraguay, Uruguay oder Argentinien.

Weder Fisch noch Vogel

Agnolotti mit Bärlauchsauce dazu servieren wir einen grünen Salat	CHF 21.00
Älplermakkaronen zum typischen Schweizer Alpengericht servieren wir Apfelmus	CHF 21.00
Rösti mit Spiegelei Rösti goldgelb in Butter gebraten mit einem feinen Spiegelei garniert	CHF 21.00
Frühlingsrollen mit Thaisauce Reis und Gemüse	CHF 21.00

Desserts zum Verlieben

Hier eine kleine Auswahl unserer Dessert-Spezialitäten.
Die spezielle Glacekarte bietet Ihnen noch mehr Vorschläge.

Schlottriges Caramelköppli

Das traditionelle, urchige Caramelköppli mit Schlagrahm verziert. CHF 7.30

Frischer Fruchtsalat

Der Klassiker für Obstfreunde. Frische Früchte in Zuckersirup mariniert und mit Schlagrahm serviert. CHF 8.80

Coupe Meielisalp

Der Geheimtipp des Hauses! Eine grosse Kugel Vanilleeis und eine grosse Kugel Joghurt-Waldfruchteis, versüsst mit warmen Waldbeeren und mit Schlagrahm verfeinert. CHF 10.00

Ds Tröimli für zwöi

Nicht nur für Verliebte!
In der Ananasschale, mit vielen frischen Früchten und bunten Eiskugeln garniert und verziert. CHF 23.00

Meringues mit Glacé und Rahm

Verführerische Meringues mit Glacé und luftigem Schlagrahm. CHF 10.50

Meringues mit Rahm

Die himmlische Kombination von leichten Meringues und luftigem Schlagrahm. CHF 8.50

Offene Weine

Weissweine

Hallauer Riesling x Sylvaner	1 dl	CHF	4.00
Unser spritzig, fruchtiger Hauswein	5 dl	CHF	20.00
Johannisberg du Valais, AOC	1 dl	CHF	4.30
lieblicher Wein, der jeder Seele schmeichelt	5 dl	CHF	21.50
Aigle AOC, Chablais			
lebendig und nachhaltiger Wein, mit einer feinen, fruchtigen «Veielinote» aus dem Rhôneetal	1 dl	CHF	4.70
	5 dl	CHF	23.50

Roséweine

Hallauer Rosé	1 dl	CHF	4.00
ein lieblicher Schaffhauser Rosé	5 dl	CHF	20.00

Rotweine

Hallauer Beerliwein	1 dl	CHF	4.10
fruchtiger Blauburgunder, unser Hauswein	5 dl	CHF	20.50
Dôle du Valais AOC	1 dl	CHF	4.50
harmonischer Rotwein aus dem Hause Imesch, Sierre	5 dl	CHF	22.50



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 27.50

Spiezer Riesling x Sylvaner

Er zeichnet sich aus durch seine Blume,
Lebendigkeit und Rasse.

7.5 dl CHF 45.00

Epesses AOC Lavaux

Sein sinnliches Bouquet und rassiger Körper ergeben
im Mund einen fruchtigen Geschmack.

7 dl CHF 42.50

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 39.50

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 42.50

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
Gaumenaufakt ist lebhaft und fruchtig und wirkt daher
erfrischend. Angenehme Länge, elegant und stilvoll.

7.5 dl CHF 47.50

Flaschenweine

Roséweine

Schweiz

Dôle Blanche du Valais AOC «Moraine»

Spezialität aus den Visperterminen.

Zwei Traubensorten verleihen diesem Wein eine bemerkenswerte Harmonie.

5 dl CHF 24.50

Oeil-de-Perdrix AOC, Château d'Auvernier

Angenehm spritzig, rassig, ausgeglichene Säure, harmonisch, mit ansprechender Länge im Abgang.

7.5 dl CHF 44.00

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 29.50

Pinot Noir AOC «Prim Evéc»

Edler temperamentvoller Rotwein aus den Moränenböden der höchstgelegenen Schweizer Weinberge, den Visperterminen.

5 dl CHF 26.50

Spiezer Blauburgunder

Die lokale, fruchtige, reintonige Rarität aus dem BEO-Land.

7.5 dl CHF 46.00

Epesses rouge AOC, les Caves du Petit Versailles

Fruchtiger, reintoniger Wein, eine Rarität aus der Westschweiz.

7.5 dl CHF 43.50

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 47.50

Flaschenweine

Rotweine

Italien

Primitivo del Salento IGT Domiziano

Die Lagerung im Eichenholzfass verleiht dieser fruchtigen Köstlichkeit einen leicht violetten Schimmer.

7.5 dl CHF 41.00

Salice Salentino DOC Domiziano

Ein ganz spezielles Trinkerlebnis. Seine brillante Farbe macht diesen Wein unwiderstehlich.

7.5 dl CHF 41.00

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 45.50

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 78.00

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 39.50

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 43.00

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 58.50



Sekt und Champagner

Frankreich

Marquis de Riencourt blanc Brut

Frisches Bouquet nach Mirabellen, Pfirsich und Quitten.

Gut integrierte Kohlensäure, ausgewogen, voll und kräftig.

Ein Schaumwein mit Länge und Intensität.

Cüpli	CHF	9.00
3.75 dl	CHF	27.50

Taittinger Champagner Brut

aus der Hochburg Reims

7.5 dl	CHF	79.00
--------	-----	-------

Italien

Prosecco 3°Millenio

Das italienische Pendant zum französischen Champagner,
bekömmlich und feinperlig.

7.5 dl	CHF	39.00
--------	-----	-------



Getränke

Zum Aperitif

San Bitter, ein alkoholfreier Bitteraperitif		
angenehm erfrischend	9.5 cl	5.00
Tomatensaft		
Die rezente Variante	20 cl	4.50
Hallauer Riesling x Sylvaner IP		
fruchtig, spritziger Ostschweizer	pro dl	4.00
Weisser Martini	15%, 4 cl	7.00
Cynar	16.5%, 4 cl	7.00
Campari	23%, 4 cl	7.00
Campari oder Cynar orange	4 cl	8.00

Kalte Getränke

Adelbodner Natur		
mit / ohne Kohlensäure	3 dl	4.20
mit Kohlensäure	5 dl	5.50
mit / ohne Kohlensäure	1 lt	7.00
Adelbodner Citro, Adelbodner Orange, Rivella rot, Ramseier Apfelschorle, Coca Cola	1 lt	7.80
Ramseier Apfelsaft	1 lt	8.30
Ramseier «Suure Most»	5 dl	5.90
Adelbodner Citro		
Adelbodner Orange	3 dl	4.30
Rivella rot, Rivella blau	3 dl	4.30
Ramseier Apfelsaft		
Ramseier Apfelschorle	3 dl	4.30
Coca Cola, Coca Cola Zero	3 dl	4.30
Schweppes Tonic		
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	4.30
Ice Tea (Offenausschank)	3 dl	4.10
	5 dl	5.20

Fruchtsäfte

Orangensaft		
roter Traubensaft	2 dl	4.50
Rimuss Traubensaft weiss gespritzt	1 lt	10.00
Rimuss Traubensaft rot	1 lt	10.00
Rimuss Party, weisser, kohlenensäurehaltiger Traubensaft	7 dl	13.00
Rimuss Rosé		
das prickelnde Vergnügen	7 dl	13.00

Bier

Schlossgold alkoholfrei	33 cl	4.50
Hopfenperle	33 cl	4.50
Simmentaler Märzenbier	33 cl	5.90
Egger Bügelspez	50 cl	6.00
Bilz Panache alkoholfrei	30 cl	4.50
Schneider Weisse	50 cl	6.50

Bio-Kaffee

von Kolanda geröstet

Kaffee natur, crème oder Schale		4.00
Kaffee Hag koffeinfrei		4.00
Espresso natur oder crème		4.00
Cappuccino		4.70
Latte macchiato		5.00
Kaffee Mélange		
mit Schlagrahm und Schokoladenpulver		5.00
Kaffee Fertig (Kernobst)	2 cl	5.50

Tee von Kolanda

Schwarzteespezialitäten		
Ceylon, Earl Grey, Assam natur, citron oder crème		4.00
Grüntee		
Pfefferminze		
Früchtetee		
Hagenbutten		
Lindenblüten		
Kamille		
Eisenkraut (Verveine)		
Rooibos		4.00

Punsch

Apfelpunsch alkoholfrei		4.00
Rumpunsch alkoholfrei		4.00

Milchgetränke

Kalte/warme Milch	2 dl	3.80
Kalte/warme Ovomaltine	2 dl	4.00
Kalte/warme Schokolade	2 dl	4.00

Alle Milchgetränke werden dampferhitzt.

Gebanntes

Rémy Martin	40 Vol. %	2 cl	11.50
La vieille Prune	41 Vol. %	2 cl	9.00
Calvados Morin	40 Vol. %	2 cl	9.00
Williams Morrand	43 Vol. %	2 cl	7.00
Pflümlü	37.5 Vol. %	2 cl	4.50
Kirsch	37.5 Vol. %	2 cl	4.50
Kernobst	45 Vol. %	2 cl	4.50
Grappa	43 Vol. %	2 cl	9.00