

# 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, renovierte Alpstübli-Zimmer mit grand lit und Dusche/WC sowie mit der Dépendence Morgenrot mit 18 Doppelzimmern mit fliessend Warm- und Kaltwasser und Dusche/WC auf der Etage.

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

## Vorspeisen

---

<b>Knoblauchcrèmesuppe nach Älpler Art</b> die Lieblingssuppe des Chefs wird mit Schlagrahm garniert	CHF	8.50
<b>Fleischbrühe mit Flädli</b> etwas fürs Gemüt	CHF	7.50
<b>Brennnesselsuppe</b> die brennende, heisse Suppe	CHF	8.50

## Salat aus Rosmaries Garten

---

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

## Meielis Röstikarte

---

### **Berner Rösti**

Rösti mit Speckwürfeli und Zwiebeln in Butter gebraten, garniert mit Specktranchen und Spiegeleiern

CHF 21.00

### **Ratsherren Rösti**

Rösti mit Speckwürfeli und Zwiebeln in Butter gebraten, mit Rindsentrecôte, Gemüse garnitur und Kräuterbutter

CHF 39.50

### **Tessiner Rösti**

Rösti mit Zwiebeln und Knoblauch goldgelb gebraten, im Ofen mit Tomaten, Salami und Käse überbacken

CHF 21.00

### **Bündner Rösti**

Rösti mit Speck, Bündnerfleischwürfeli und Zwiebeln in Butter gebraten, im Ofen mit Rohschinken und Käse überbacken

CHF 21.00

### **Appenzeller Rösti**

Rösti mit Hörnli gemischt, mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten, im Ofen mit Käse überbacken

CHF 21.00

### **Bodmer Hanses Bratwurst mit Rösti**

Rösti goldgelb in Butter gebraten, mit unserer hausgemachten Bratwurst mit Zwiebelsauce

CHF 22.50

### **Rösti Stroganoff**

Rösti mit Rindfleischstreifen, saurem Rahm, Gurken-, Peperoni- und Champignon-Julienne

CHF 35.50



## Fleischgerichte aus der Pfanne

---

### **Pouletbrust «Meielisalp»**

mit frischem Käse- und Gemüse verfeinert, serviert mit Reis und Gemüse CHF 29.50

### **Schweinsrahmschnitzel «des Schweizers Evergreen»**

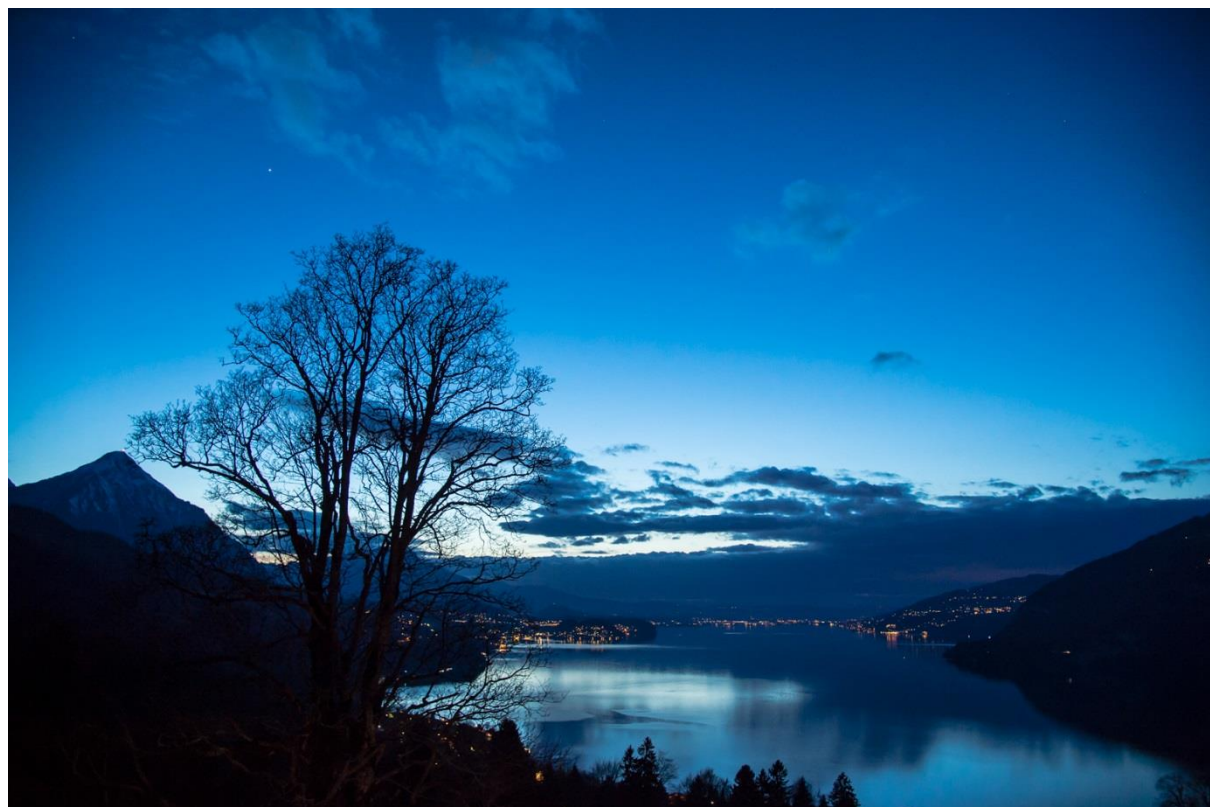
mit Pommes Frites und buntem Gemüsebouquet CHF 29.50

### **Pouletgeschnetzeltes «St. Beatus»**

mit Reis und Früchtégarnitur CHF 29.50

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

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



## Fisch aus dem Thunersee

---

**Leissigä Felchächnusperli**  
mit Pommes Frites und buntem Gemüse

CHF 29.50



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

## Weder Fisch noch Vogel

---

**Agnolotti mit Bärlauchsauce**  
dazu servieren wir einen grünen Salat

CHF 21.00

**Äplermakkaronen**  
zum typischen Schweizer Alpengericht servieren wir Apfelmus

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! Zwei grosse Kugeln Vanilleeis 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

---

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

## Roséweine

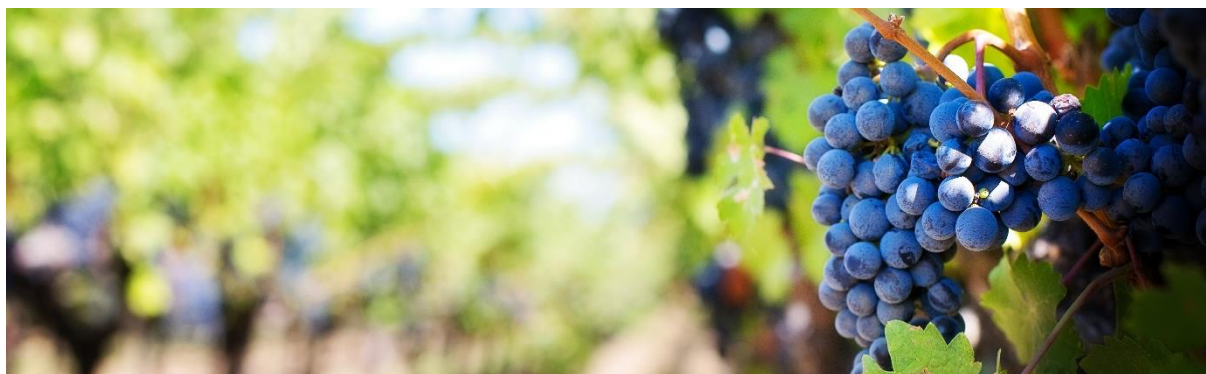
---

<b>Hallauer Rosé</b>	1 dl	CHF	4.00
ein lieblicher Schaffhauser Rosé	5 dl	CHF	20.00

## Rotweine

---

<b>Hallauer Beerliwein</b>	1 dl	CHF	4.10
fruchtiger Blauburgunder, unser Hauswein	5 dl	CHF	20.50
<b>Dôle du Valais AOC</b>	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  
Gaumenauftritt 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
--------	-----	-------

### Franciacorta Cuvée Brut, Bellavista

Das Franciacorta-Gebiet steht heute für die besten Schaumweine Italiens, die es mit Leichtigkeit mit dem grossen Vorbild Champagne aufnehmen können. In

Bellavista werden sie 3 Jahre in der Flasche auf der Hefe gereift, bevor sie auf den Markt kommen.

7.5 dl	CHF	56.50
--------	-----	-------



# Getränke

## Zum Aperitif

<b>San Bitter, ein alkoholfreier Bitteraperitif</b>		
angenehm erfrischend	20 cl	5.00
<b>Aperol Spritz</b>	12 cl	9.00
<b>Tomatensaft</b>	20 cl	4.50
<b>Hallauer Riesling x Sylvaner IP</b>		
fruchtig, spritziger Ostschweizer	pro dl	4.00
<b>Weisser Martini</b>	4 cl	7.00
<b>Cynar</b>	4 cl	7.00
<b>Campari</b>	4 cl	7.00
<b>Campari oder Cynar Orange</b>	4 cl	8.00

## Kalte Getränke

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

## Fruchtsäfte

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

## Bier

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

## Bio-Kaffee

von Kolanda geröstet

<b>Kaffee natur, crème oder Schale</b>	4.00
<b>Kaffee Hag koffeinfrei</b>	4.00
<b>Espresso natur oder crème</b>	4.00
<b>Cappuccino</b>	4.70
<b>Latte macchiato</b>	5.00
<b>Äs Chacheli Gaffi</b>	
Kaffee im «Chacheli» mit Milch	5.50
<b>Kaffee Mélange</b>	
mit Schlagrahm und Schokoladenpulver	5.00
<b>Kaffee Fertig (Kernobst)</b>	5.50
<b>Kaffee Meielisalp</b>	
(mit Baileys und Schlagrahm)	6.50

## Tee von Kolanda

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

## Punsch

<b>Apfelpunsch alkoholfrei</b>	4.00
<b>Rumpunsch alkoholfrei</b>	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

<b>Rémy Martin</b>	40 Vol. %	2 cl	11.50
<b>Vieille Prune Morin</b>	41 Vol. %	2 cl	9.00
<b>Calvados Morin</b>	40 Vol. %	2 cl	9.00
<b>Williams Morrand</b>	43 Vol. %	2 cl	7.00
<b>Pflümlü</b>	37.5 Vol. %	2 cl	4.50
<b>Kirsch</b>	37.5 Vol. %	2 cl	4.50
<b>Kernobst</b>	37.5 Vol. %	2 cl	4.50
<b>Grappa</b>	43 Vol. %	2 cl	9.00
<b>Diverse Whiskeys</b>			