

Herzlich Willkommen auf der Meielisalp

Die letzten lauwarmen Sonnenstrahlen geniessen und dazu eine neue Kreation aus unserer saisonalen Wildkarte «Äs wird wild uf dr Alp» probieren. Gönnen Sie sich deshalb eine Auszeit auf der heimeligen Alp und tun Sie etwas Gutes für Leib und Seele!

Und so funktioniert es diesen Herbst auf der Terrasse

Bitte füllen Sie dieses Formular nach Ihren Wünschen aus (Ihre Angaben, Tischnummer, gewünschte Speisen und die gewünschten Getränke). Eine Person gibt danach dieses Formular im Restaurant ab und nimmt danach gleich die Getränke mit (unsere Mitarbeiter stellen diese für Sie bereit). Geniessen Sie danach die Abkühlung bei wunderbarer Sicht auf die Umgebung, während wir Ihre Bestellung in der Küche frisch zubereiten. Sobald die Speisen bereit sind, werden wir Ihnen diese unter Berücksichtigung des Abstandes zu Ihrem Tisch bringen. Am Ende Ihres Aufenthaltes dürfen Sie Ihre Konsumationen im Restaurant begleichen. Bei Fragen steht Ihnen das Meielisalp-Team sehr gerne zur Verfügung. «Mir wünschä ä Guete»!

Weil Sie uns wichtig sind...

...benötigen wir von einer Person pro Tisch folgende Angaben:

Name/Vorname:.....

Adresse:.....

Telefon-Nr.:

Geb-Datum:

Besuchsdatum/Uhrzeit:.....

Tischnummer.:

Frisch zubereitet für Sie:

«Füre erst Hunger»:

..... x Kürbissuppe mit Kürbiskernöl CHF 8.50

..... x Grüner Salat mit Croutons CHF 7.50

..... x Nüsslisalat mit Speck, Ei, Pilzen und kandierten Kürbiskernen CHF 13.50

Grosis Salatopf (mit Ei, Speck und Croutons)

..... x kleiner Topf CHF 12.50

..... x grosser Topf CHF 15.50

..... x Hirtensalat
Grüner Blattsalat, garniert mit Hobelkäse CHF 9.50

«Hauptspisä»:

..... x Simmentaler Rindsentrecôte mit feiner Kräuterbutter, Country-Cuts und Gemüsebouquet CHF 43.50
Garstufe(n):

..... x Schweizer Schweinsrahmschnitzel mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse CHF 29.50

..... x Thunerseefelchen-Knusperli Pommes Frites und saisonalem Gemüse CHF 29.50

..... x Gebratener Thunerseefelchen meunière Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse CHF 29.50

«Hüt äxtra für öich»:

..... x Tagesmenu (nur am Mittag erhältlich)
das Menu finden Sie vor dem Restaurant angeschlagen

«Wädr Fisch no Vogel»:

..... x Älplermakkaronen mit gerösteten Zwiebeln, serviert mit süssem Apfelmus CHF 21.00

..... x Veganes-Rotes Linsencurry mit hausgemachten Meielisalp-Falafeln CHF 23.50

«Äs wird wild uf der Alp»:

..... x Rehschnitzel «Spicherallmi» CHF 39.50

..... x Hirschentrecôte mit Wildrahmsauce CHF 35.50

..... x Hirschpfeffer mit Speck, Pilzen Trauben und Croûtons CHF 28.50

..... x Geschmortes Hirschbäckli CHF 29.50

..... x Duo vom Reh (Schnitzel & Haxe) CHF 41.50

..... x Duo vom Hirsch (Bäckli & Entrecôte) CHF 36.50

..... x Jäger hat nicht getroffen (Wildbeilagen, vegetarisch) CHF 23.50

..... x saisonale, cremige Spätzlipfanne mit Trauben, Pilzen und Karotten CHF 22.50

Als Beilage servieren wir:

Hausgemachte Spätzli, frisches Rotkraut, karamellisierte Marroni sowie eine Birne mit Preiselbeeren

«Öppis ds Schläckä»:

Gerne gibt Ihnen unsere Dessertkarte Auskunft über die aktuellen Nachspeisen. Sehen Sie dazu den Anschlag vor dem Restaurant oder fragen Sie unsere Mitarbeiter.

«Wanderstopp»:

..... x Morgenberghornteller dünn aufgeschnittener Rohschinken, Bündnerfleisch, Hauswurst, Hobelkäse vom Leissigbärgli und Garnituren CHF 21.50

..... x Hobelchästeller würziger Hobelkäse vom Leissigbärgli (oberhalb der Meielisalp) CHF 19.30

jeweils mit Brot und Butter serviert

Getränkeangebot siehe Rückseite!

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	1 lt	7.80
	3 dl	4.30
Adelbodner Orange	1 lt	7.80
	3 dl	4.30
Rivella rot	1 lt	7.80
	3 dl	4.30
Ramseier Apfelschorle	1 lt	7.80
	3 dl	4.30
Ramseier Apfelsaft	1 lt	8.30
	3 dl	4.30
Ramseier «Suure Most»	5 dl	5.90
Rivella blau	3 dl	4.30
Coca Cola	3 dl	4.30
Coca Cola zero	3 dl	4.30
Schweppes Tonic	2 dl	4.30
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	4.30
Ice Tea (Offenausschank)	3 dl	4.10
	5 dl	5.20

Fruchtsäfte

Orangensaft	2 dl	4.50
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	7 dl	13.00
das prickelnde Vergnügen		

Bier

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

Bio-Kaffee

von Kolanda geröstet

Kaffee crème		4.00
Kaffee Hag koffeinfrei		4.00
Espresso natur oder crème		4.00
Cappuccino		4.70
Latte macchiato		5.00
Schale		4.00
Kaffee Fertig (Kernobst)	2 cl	5.50

Tee von Kolanda

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

Offene Weine

fragen Sie bei Interesse unser Personal für die komplette Weinkarte

Weissweine		
Hallauer Riesling x Sylvaner	1 dl	4.00
Johannisberg du Valais, AOC	1 dl	4.30
Aigle AOC, Chablais	1 dl	4.70
Roséweine		
Hallauer Rosé	1 dl	4.00
Rotweine		
Hallauer Beerliwein	1 dl	4.10
Dôle du Valais AOC «Coteaux de Sierre»	1 dl	4.50

«Wilde» Begleiter

Humagne rouge - ein urchiger Walliser	1 dl	6.50
Sauser Traubensaft	1 dl	2.00