

## Herzlich Willkommen auf der Meielisalp

Pünktlich zum Sommerstart möchten wir Sie in unserem Restaurant verwöhnen und mit unserer Sommerkarte «gluschtig» machen. Geniessen Sie unsere frisch zubereiteten Speisen im kühlen Mittagsschatten oder an einem warmen Sommerabend.

## Und so funktioniert es diesen Sommer 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: .....

Telefon-Nr.: .....

Besuchsdatum: .....

Uhrzeit: .....

Tischnummer.: .....

### Frisch zubereitet für Sie:

#### «Füre erst Hunger»:

..... x Schweizer Alpenheublumensuppe CHF 8.50

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

..... x Gemischter Salat mit Ei CHF 9.20

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

#### «Houptspisä»:

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

..... x Schweizer Schweinssteak «Chrüttergärtli» mit Röstikroketten und saisonalem Gemüse CHF 33.50

..... x Meielisalp Caesar Salat  
Schweizer Pouletbrust mit Leissiger Hobelkäse, Sardellen und Croutons, auf einem knackigen Romanasalatbett mit Cherrytomaten CHF 27.50

#### «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

#### «Summerlech liechti Houpspisä»:

Geniessen Sie unsere «Fit durch den Alltag» Sommerteller mit dem Fleisch Ihrer Wahl. Der Sommerteller wird mit gemischten Salaten und einem fruchtigen Melonenschnitt serviert.

..... x mit Leissiger Felchenknusperli CHF 29.50

..... x mit Felchenfilet und Mandelbutter CHF 29.50

..... x mit Mägenwiler Pouletbrüstchen CHF 29.50

..... x mit Schweinscarrésteak CHF 29.00

..... x mit Bodmers Schweinsbratwurst CHF 21.50

..... x mit Frühlingsrollen & Sweet Chili CHF 21.00

..... x mit Rindsentrecôte CHF 43.50

Garstufe(n): .....

Unser Schweizer Fleisch servieren wir Ihnen mit unserer hausgemachten Kräuterbutter. Die Thunersee-Felchenfilets beziehen wir von unserem Leissiger-Fischer Erwin Meyer.

#### «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

<b>San Bitter, ein alkoholfreier Bitteraperitif</b>		
angenehm erfrischend	9.5 cl	5.00
<b>Tomatensaft</b>		
Die rezente Variante	20 cl	4.50
<b>Hallauer Riesling x Sylvaner IP</b>		
fruchtig, spritziger Ostschweizer	pro dl	4.00
<b>Weisser Martini</b>	15%, 4 cl	7.00
<b>Cynar</b>	16.5%, 4 cl	7.00
<b>Campari</b>	23%, 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 Kohlensäure	5 dl	5.50
mit / ohne Kohlensäure	1 lt	7.00
<b>Adelbodner Citro</b>	1 lt	7.80
	3 dl	4.30
<b>Adelbodner Orange</b>	1 lt	7.80
	3 dl	4.30
<b>Rivella rot</b>	1 lt	7.80
	3 dl	4.30
<b>Ramseier Apfelschorle</b>	1 lt	7.80
	3 dl	4.30
<b>Ramseier Apfelsaft</b>	1 lt	8.30
	3 dl	4.30
<b>Ramseier «Suure Most»</b>	5 dl	5.90
<b>Rivella blau</b>	3 dl	4.30
<b>Coca Cola</b>	3 dl	4.30
<b>Coca Cola zero</b>	3 dl	4.30
<b>Schweppes Tonic</b>	2 dl	4.30
<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>	2 dl	4.50
<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>	7 dl	13.00
das prickelnde Vergnügen		

## 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>	50cl	6.50

## Bio-Kaffee

von Kolanda geröstet

<b>Kaffee crème</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>Schale</b>		4.00
<b>Kaffee Fertig (Kernobst)</b>	2 cl	5.50

## Tee von Kolanda

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

## Punsch

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

## Milchgetränke

<b>Kalte/warme Milch</b>	2 dl	3.80
<b>Kalte/warme Ovomaltine</b>	2 dl	4.00
<b>Kalte/warme Schokolade</b>	2 dl	4.00

Alle Milchgetränke werden dampferhitzt.

## Offene Weine

fragen Sie bei Interesse unser Personal für die komplette Weinkarte

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