

## Herzlich Willkommen auf der Meielisalp

Die Tage sind kürzer und draussen ist es kalt. Auch im Winter verwöhnen wir Sie kulinarisch in unserem Restaurant. Gönnen Sie sich deshalb eine Auszeit auf der heimeligen Alp und tun Sie etwas Gutes für Leib und Seele.

## Und so funktioniert es diesen Winter im Restaurant

Bitte füllen Sie rechts oben das Formular aus. Wir benötigen diese Angaben, um die Vorgaben des Kantons in Bezug auf das Contact-Tracing zu erfüllen.

Bei Fragen steht Ihnen das Meielisalp-Team gerne zu Verfügung.

## 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»:

Knoblauchcrèmesuppe nach Älpler Art CHF 8.50

Grüner Salat mit Croutons CHF 7.50

Grosis Salattopf (mit Ei, Speck und Croutons)  
*Kleiner Topf* CHF 12.50  
*Grosser Topf* CHF 15.50

Karis Hirtensalat  
*Grüner Blattsalat, garniert mit Hobelkäse* CHF 9.50

Simmentaler Rindscarpaccio  
*mit Pinienkernen, Leissiger Hobelkäse und Ruccola* CHF 20.50

### «Hauptspisä»:

Simmentaler Rindsentrecôte  
*mit hausgemachter Kräuterbutter, Rösti mit Speck und Zwiebeln und saisonalem Gemüse* CHF 43.50

Schweizer Schweinsrahmschnitzel  
*mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse* CHF 29.50

Thunerseefelchen-Knusperli mit Mayonnaise  
*mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse* CHF 29.50

Schweizer Schweinssteak mit Kräuterbutter  
*mit Röstikroketten und saisonalem Gemüse* CHF 33.50

### «Wädr Fisch no Vogel»:

Älplermakkaronen  
*mit Röstzwiebeln und Apfelmus* CHF 21.00

Veganes-Rotes Linsencurry  
*mit Meielisalp-Falafeln und buntem Gemüse* CHF 23.50

Steinpilzravioli  
*von Scala Vini Scala Gusti-Leissigen mit gepickeltem Kürbis und Pinienkernen* CHF 23.50

### «Meielis Röstikarte»:

Berner Rösti CHF 21.00  
*mit Specktranchen und Spiegeleiern*

Tessiner Rösti CHF 21.00  
*gebraten mit Zwiebeln und Knoblauch, überbacken mit Tomaten, Salami und Käse*

Bündner Rösti CHF 21.00  
*gebraten mit Zwiebeln und Bündnerfleisch überbacken mit Rohschinken und Käse*

Appenzeller Rösti CHF 21.00  
*gebraten mit Hörnli, Speck und Zwiebeln überbacken mit Käse*

Schweizer Rinds-Stroganoff CHF 36.50  
*mit Rösti, Essiggurken, Peperoni und Champignons*

### «Hüt äxtra für öich»:

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

### «Öppis ds Schläckä»:

Unsere Dessertkarte gibt Ihnen Auskunft über die aktuellen Nachspeisen. Für das aktuelle Tagesangebot fragen Sie unsere Mitarbeiter.

### «Wanderstopp»:

Morgenberghornteller  
*dünn aufgeschnittener Rohschinken, Bündnerfleisch und Hauswurst mit Hobelkäse vom Hore, serviert mit Garnituren* CHF 21.50

Hobelchästeller  
*würziger Hobelkäse vom Hore (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

## «Wilde» Begleiter

<b>Sauser Traubensaft</b>	1 dl	2.00
---------------------------	------	------

QR-Code scannen und Weinkarte einsehen:

