

Herzlich Willkommen auf der Meielisalp

Die Tage werden wieder länger und alles beginnt zu blühen. Schön dürfen wir Sie in unserem Restaurant kulinarisch verwöhnen. Geniessen Sie unsere frisch zubereiteten Speisen auf unserer Terrasse oder in unserem Restaurant.

Und so funktioniert es diesen Frühling

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. Wählen Sie Ihre Speisen und die Getränke nach Lust und Laune und kommen Sie zu unserer Bestellstation im Restaurant. Die Getränke dürfen Sie direkt mit an Ihren Platz nehmen, die Speisen werden wir Ihnen frisch zubereiten und servieren. 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 erscht Hunger»:

... x Spargelcrèmesuppe mit Meielisalp-Bärlauch-Öl CHF 8.50

Grosis Salatopf (mit Ei, Speck und Croutons)

... x *Kleiner Topf* CHF 12.50

... x *Grosser Topf* CHF 15.50

Karis Hirtensalat

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

«Hauptspisä»:

... x Simmentaler Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter, Süsskartoffel frites und saisonalem Gemüse CHF 43.50

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

... x Gebratene Rinderstreifen in Morchelsauce geschwenkt mit Alpenkräuter-Rondinos und saisonalem Gemüse CHF 36.50

... x Thunerseefelchen-Knusperli mit Mayonnaise mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse CHF 29.50

... x Schweizer Schweinssteak mit Kräuterbutter mit Röstikroketten und saisonalem Gemüse CHF 33.50

«Wädr Fisch no Vogel»:

... x Älplermakkaronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus CHF 21.00

... x Veganes, rotes Linsen-Süsskartoffelcurry mit Meielisalp-Falafeln und buntem Gemüse CHF 23.50

... x Gratinierte Spargeln nach Mailänder Art mit jungen Kartoffeln und Pinienkernen CHF 26.50



«Spargelkarte»:

Wir servieren Ihnen ca. 200 g weissen Donau-Spargel und 100g grünen Spargel - natürlich mit Sauce Hollandaise. Dazu servieren wir Ihnen in Schnittlauchbutter geschwenkte junge Kartoffeln.

... x mit Thunersee Felchenknusperli CHF 29.50

... x mit 24h geschmorter Lammhaxe CHF 43.50

... x mit Schweizer Schweinssteak (180g) CHF 43.50

... x mit Simmentaler Rindsentrecôte CHF 43.50

Garstufe(n):

... x «Après Lockdown Menu»:

Bunte Blattsalate mit karamellisierten Nüssen und Kernen

Spargelsüppchen mit Meielisalp-Bärlauch-Öl und Côtuns

Schweizer Rindsentrecôte mit Kräuter-Pfefferbutter,

Süsskartoffel Frites und Frühlingsgemüse

Löwenzahnparfait mit Rhabarber und Knusper-Sesam

CHF 59.00

«Wanderstopp»:

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

... x Hobelchästler würziger Hobelkäse vom Hore (oberhalb der Meielisalp) CHF 19.30

jeweils mit Brot und Butter serviert

Getränkeangebot siehe Rückseite!

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

Getränke

Zum Aperitif

Heusour, serviert auf einem Heuballen	
Heuschnaps vom Hasliberg mit erfrischenden Zitrusaromen	CHF 10.50
Frühlingserwachen	
Erfrischender Aperitif mit hausgemachtem Löwenzahnsirup, Prosecco und Erdbeeren	
Frühlingserwachen - alkoholfrei	CHF 9.50
Erfrischender Aperitif mit hausgemachtem Löwenzahnsirup und Erdbeeren	CHF 8.00
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

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	50 cl 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

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

QR-Code scannen und Weinkarte einsehen:

