

Herzlich Willkommen auf der Meielisalp

Pünktlich zum Herbststart möchten wir Sie in unserem Restaurant verwöhnen und mit unserer Herbstkarte «gluschtig» machen. Geniessen Sie unsere frisch zubereiteten Speisen in der Mittagssonne oder an einem warmen Herbstabend.

Und so funktioniert es diesen Herbst auf der Terrasse

Auf der Aussenterrasse ist in diesem Jahr Selbstbedienung. Bitte füllen Sie dieses Bestellformular nach Ihren Wünschen aus (Ihre Tischnummer, gewünschte Speisen und die gewünschten Getränke). Danach geben Sie Ihre Bestellung im Restaurant bei der Kasse ab und nehmen die bestellten Getränke direkt mit (unsere Mitarbeiter stellen diese für Sie bereit). Geniessen Sie eine Auszeit bei wunderbarer Sicht auf die Umgebung, während wir Ihre Bestellung in der Küche frisch zubereiten. Sobald die Speisen bereit sind, werden wir Ihnen diese an Ihren Tisch servieren. «Mir wünschä ä Guete»!

Frisch zubereitet für Sie:

«Für erst Hunger»:

... x Vegane Kürbissuppe mit Kürbiskernöl	CHF 8.50
... x Grüner Salat mit Croûtons	CHF 7.50
... x Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Pilzen, Freilandei und eingelegtem Kürbis	CHF 14.50
Grosis Salatopf (mit Ei, Speck und Croûtons)	
... x kleiner Topf	CHF 12.50
... x grosser Topf	CHF 15.50
... x Hirtensalat	
Grüner Blattsalat mit Leissibärgli-Hobelkäse	CHF 9.50
... x 180 gr. Thunersee-Felchenknusperli mit Zitrone und Tartarsauce	CHF 18.50

«Hauptspisä»:

... x Simmentaler Rinds-Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter, Steinpilzravioli und saisonalem Gemüse Garstufe(n):	CHF 43.50
... x Schweizer Schweinsrahmschnitzel mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse	CHF 29.50
... x Thunersee-Felchenknusperli mit Tartarsauce mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse	CHF 29.50
... x gebratene Thunerseefelchen «Luzerner Art» mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse	CHF 29.50
... x Suure Mocke vom Schangnauer Wasserbüffel mit Kartoffelkroketten und saisonalem Gemüse	CHF 29.50

«Hüt äxtra für öich»:

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

Thunersee-Felchenfilets beziehen wir von unserem Leissiger-Fischer Erwin Meyer.

«Wädr Fisch no Vogel»:

... x Meielisalp Älplermakkaronen mit gerösteten Zwiebeln, serviert mit Apfelmus	CHF 21.00
... x Veganes Kürbis-Linsencurry mit hausgemachten Meielisalp-Falafeln und Gemüsegarntur	CHF 23.50
... x Steinpilzravioli von Scala Vini und Scala Gusti Leissigen mit Salbeibutter, Parmesan und gepickeltem Kürbis	CHF 26.50
... x Vegane Salatbowle mit Himbeer-Kürbisdressing, Nüssen und Kernen, gepickeltem Kürbis und Rotkabis, gebratenen Pilzen und hausgemachten Meielisalp-Falafeln	CHF 23.50

«Äs wird wild uf der Alp»:

... x Rehschnitzel mit Wildrahmsauce	CHF 39.50
... x Hirschentrecôte mit Wildrahmsauce	CHF 35.50
... x Wildschweinhaxe (24h geschmort)	CHF 31.50
... x Hirschpfeffer mit Speck, Pilzen, Trauben und Croûtons	CHF 28.50
... x Geschmortes Hirschkopfbäckli	CHF 29.50
... x Duo vom Hirsch (Bäckli & Entrecôte)	CHF 36.50
... x Jäger hat nicht getroffen (Wildbeilagen, vegetarisch)	CHF 23.50

Als Beilage servieren wir:
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamalisierte Marroni sowie eine Birne mit Preiselbeeren

Follow us on Facebook / Instagram



@hotelmeielisalp

Unsere Getränkeempfehlung ist ein Glas Sauser oder ein Glas Humagne Rouge - Ein «urchige » Walliser

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 1 dl 10.50
«Minigolfer»
Alkoholfreier Aperitif mit Apfelsaft,
Grapefruitsaft und Tonic 1.5 dl 8.50
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 / ohne 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, kohlen säurehaltiger Traubensaft 7 dl 13.00
Rimuss Rosé 7 dl 13.00
das prickelnde Vergnügen
Sauser Traubensaft 1 dl 2.00
3 dl 6.00
5 dl 10.00

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, Darjeeling
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

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
Humagne Rouge 1 dl 6.00
5 dl 31.00

QR-Code scannen
und Weinkarte einsehen:

