

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

Auf der Aussenterrasse ist in diesem Jahr Selbstbedienung. Bitte füllen Sie dieses Bestellformular nach Ihren Wünschen aus (Ihre Angaben, 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 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 an Ihren Tisch servieren. «Mir wünschä ä Guete»!

Frisch zubereitet für Sie:

«Füre erst Hunger»:

- ... x Schweizer Alpenheublumensuppe CHF 8.50
- ... x Grüner Salat mit Ei und Croutons CHF 7.50

Griechischer Salat mit Feta und Oliven

- ... x kleiner Topf CHF 12.50
- ... x grosser Topf CHF 18.50

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 Schweizer Rinds-Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter, Süsskartoffel frites und saisonalem Gemüse 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, Speck und Croutons, auf einem knackigen Romanasalatbett und Cherrytomaten CHF 27.50

- ... x gebratene Thunerseefelchen «Meielisalp» mit Butterreis und saisonalem Gemüse CHF 29.50

- ... x gebratene Thunerseefelchen «Mandelbutter» Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse CHF 29.50

- ... x Bodmer Hans Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, Röstikroketten und Gemüse CHF 24.50

- ... x Schweizer Schweinsrahmschnitzel mit Pilzsauce, Pommes frites 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 Äplermakkaronen mit gerösteten Zwiebeln, serviert mit Apfelmus CHF 21.00

- ... x Veganes Süsskartoffel-Linsencurry mit hausgemachten Meielisalp-Falafel und Gemüsegarntur CHF 23.50

- ... x Vegane Salatbowle mit karamellisierten Nüssen und Kernen mit buntem Gemüse, Avocado und hausgemachten Meielisalp-Falafel an Zitrusöl-Balsamico-Dressing CHF 21.00

«Summerlech liechti Houpspisä»:

Geniessen Sie unsere «Fit durch den Alltag» Sommerteller mit einem Hauptkomponent Ihrer Wahl. Den Sommerteller servieren wir Ihnen mit einer Salatbowl, einem Melonenschnitt sowie passender Sauce/Kräuterbutter.

- ... x mit Hausgemachten Felchenknusperli CHF 29.50
- ... x mit Felchenfilet und Mandelbutter CHF 29.50
- ... x mit Schweizer Pouletbrüstchen CHF 31.50
- ... x mit Schweizer Schweinscarréesteak CHF 33.50
- ... x mit Bodmers Schweinsbratwurst CHF 24.50
- ... x mit Frühlingsrollen & Sweet Chili CHF 21.00
- ... x mit Schweizer Rindsentrecôte CHF 43.50
- Garstufe(n):

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

Follow us on Facebook / Instagram



@meielisalp2021

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
«Summertroum»	
Erfrischender Aperitif mit Prosecco, Apfel- und Orangenmangosaft	2 dl 10.50
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 Kohlensäure	5 dl 5.50
mit / ohne Kohlensäure	1 lt 7.00
Adelbodner Citro	
	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 das prickelnde Vergnügen	7 dl 13.00

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, 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:

