

Herzlich Willkommen auf der Meielisalp

Tisch Nr.

Pünktlich zum Winterstart möchten wir Sie in unserem Restaurant verwöhnen und mit unserer Winterkarte «gluschtig» machen. Geniessen Sie unsere frisch zubereiteten Speisen in den warmen Räumlichkeiten oder auf unserer Terrasse.

Und so funktioniert es diesen Winter 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:

«Füre erst Hunger»:

... x Knoblauchcrèmesuppe nach Älpler Art	CHF 8.50
... x Grüner Salat mit Croûtons	CHF 7.50
Grosis Salatopf (mit Ei, Speck und Croûtons)	
... x kleiner Topf	CHF 12.50
... x grosser Topf	CHF 15.50
... x Karis Hirtensalat	
Grüner Blattsalat mit Leissibärgli-Hobelkäse	CHF 9.50

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

«Wanderstopp»:

... x Morgenbeghornteller dünn aufgeschnittener Rohschinken, Bündnerfleisch und Hauswurst mit Hobelkäse vom Hore, serviert mit Garnituren mit Brot und Butter	CHF 23.50
... x Hobelchästeller würziger Hobelkäse vom Hore (oberhalb der Meielisalp) mit Brot und Butter	CHF 19.30

Jeweils vom Herbst bis im Frühling hat der Thunerseefelchen Schonzeit. Wir freuen uns, Ihnen im neuen Jahr wieder frischen Fisch aus dem Thunersee servieren zu dürfen.

«Wädr Fisch no Vogel»:

... x Meielisalp Älplermakkaronen mit gerösteten Zwiebeln, serviert mit Apfelmus	CHF 21.00
... x Veganes Rotes-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

«Meielis Rösitkarte»:

... x Berner Rösti mit Specktranchen und Spiegeleiern	CHF 21.00
... x Tessiner Rösti gebraten mit Zwiebeln und Knoblauch, überbacken mit Tomaten, Salami und Käse	CHF 21.00
... x Bündner Rösti gebraten mit Zwiebeln und Bündnerfleisch, überbacken mit Rohschinken und Käse	CHF 21.00
... x Appenzeller Rösti gebraten mit Hörnli, Speck und Zwiebeln, überbacken mit Käse	CHF 21.00
... x Schweizer Rinds-Stroganoff mit Rösti, Essiggurken, Peperoni und Champignons	CHF 36.50

«Öppis ds Schläckä»:

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

Follow us on Facebook / Instagram



@hotelmeielisalp

Getränkeangebot siehe Rückseite

Getränke

Zum Aperitif

«Heusour», serviert auf einem Heuballen Heuschnaps vom Hasliberg mit erfrischenden Zitrusaromen	1 dl	10.50
«Herbstzauber» Spritziger Hausaperitif mit Simmentaler- Apfelsaft, Prosecco und Zwetschgen	2 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 ge- spritzt	1 lt	10.00
Rimuss Traubensaft rot	1 lt	10.00
Rimuss Party, weisser, kohlen säu- rehaltiger 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, 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

QR-Code scannen
und Weinkarte einsehen:

