HOTEL RESTAURANT SEMINAR
MEIELISALP

Begegnung mit Aussicht

Herzlich Willkommen auf der Meielisalp

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 in unserem Winterdorf

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 Salattopf (mit Ei, Speck und Croûtons)
… x kleiner Topf CHF 12.50
… x grosser Topf CHF 15.50

… x Morgenbeghornteller
dünn aufgeschnittener Rohschinken, Bündnerfleisch und Hauswurst mit Hobelkäse vom Hore,
serviert mit Garnituren mit Brot und Butter CHF 23.50

… x Karis Hirtensalat
Grüner Blattsalat mit Leissibärgli-Hobelkäse CHF 9.50

«Houptspisä»:

… 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

«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 Gemüsegarnitur CHF 23.50

Jeweils vom 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.

«Meielisalp Winderdorf»:

Unserer Fonduekäse stammt von dem innovativen Jungunternehmen Jumi-Käserei in Bern. Wer ist Jumi?

Eine wilde Truppe aus dem Emmental. In der Familien-Käserei machen sie verschiedene Käse aus Rohmilch und auf den hügeligen wiesen züchten sie das Omoso-Jungrind. Ihre Tiere leben alle draussen, erhalten hofeigenes schweizer Futter und wachsen in Muttertierhaltung auf. Keinen Platz finden bei Ihnen Antibiotika und Hormone.

Zu dem Fondue servieren wir Home-Made Kürbis Pickles, Ruchbrot vom Graber Beck und Gschwellti.

Folgende Varianten sind erhältlich:

- 2-er Wisswy, 300g pro Person CHF 29.00 p.P.
- 2-er Hopfen, 300g pro Person CHF 29.00 p.P.
- 2-er Sprudel, 300g pro Person CHF 35.00 p.P.
- 2-er Trüffel, 300g pro Person CHF 45.00 p.P.

Fonduestrasse (ab 6 Personen)
3 Fonduemischungen hintereinander serviert.
Preis pro Person CHF 37.00

… x Berghöi Rösti CHF 21.00
mit Jumis Berghöi-Raclettekäse überbacken und Home- Made Mixxed Pickles

… x Berner Rösti CHF 21.00
mit Specktranchen und Spiegeleiern

Follow us on Facebook / Instagram

Like us on Facebook

Follow us on Instagram

@hotelmeielisalp

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
«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 gespritzt	1 lt	10.00
Rimuss Traubensaft rot	1 lt	10.00
Rimuss Party, weisser, kohlensäurehaltiger 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 Ceylon, Earl Grey, Darjeeling natur, citron oder crème		4.00
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: