

Herzlich Willkommen auf der Meielisalp



Schön, sind Sie heute unser Gast!

**Die Familie Bettler und das Meielisalp-Team freuen sich,
Sie auf der Meielisalp mit frischen und regionalen Produkten
verwöhnen zu dürfen.**

**Geniessen Sie die Ruhe und erholen Sie sich in der malerischen
Umgebung.**

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



Apero zum Teile

Morgenberghornteller Därliger Trockenfleisch und Trockenwurst von Balmers Hof, Bündner Rohschinken und Hobelkäse aus dem Saxetental serviert mit Garnituren	CHF	26.50
Hobelkäseteller Würziger Hobelkäse aus dem Saxetental	CHF	21.00



Nachhaltigkeit ist uns wichtig,
deshalb pflanzen wir auf
unserem Kompost Kürbisse an.
Solange es reicht, verwenden
wir diese für unsere
Kürbissuppe

Vorspeisen

Vegane Kürbissuppe mit Kürbiskernöl im Chacheli mit Kürbiseinlage		CHF	9.50
Grosis Salatopf Bunte Blattsalate mit Speck, Ei und Brotwürfelchen im kleinen Topf		CHF	13.50
im grossen Topf		CHF	16.50
Grüner Salat «Mimosa» mit biologischem Freilandeier und Brotwürfelchen als Garnitur		CHF	8.50
Karis Hirtensalat Grüner Blattsalat, garniert mit feinem Saxettal-Hobelkäse		CHF	10.50
Nüsslersalat mit gebratenem Speck und Pilzen, dazu biologisches Freilandeier und gepickelter Kürbis		CHF	16.50
Herbstliche-Vital-Bowl Bunte Blattsalate mit Cassis-Kürbiskernöl-Dressing serviert mit karamellisierten Cashewnüssen, gepickeltem Kürbis, Falafeln und gebratenen Pilzen			
Vorspeise		CHF	14.50
Hauptgang		CHF	23.50

Fisch & Fleisch



Simmentaler Rindsentrecôte min. 180g mit hausgemachter Kräuterbutter, Süsskartoffel frites und buntem Gemüse	CHF 44.50
Suure Mocke vom Schangnauer Wasserbüffel mit Röstikroketten und buntem Gemüse	CHF 31.50
Schweinsrahmschnitzel «des Schweizers Evergreen» mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und buntem Gemüse	CHF 29.50
Gebratene Simmentaler Rinderstreifen & Kürbiskern-Pesto mit Kürbisravioli, Rotkohl und Marroni	CHF 38.50
Schweizer Schweinssteak 180g mit hausgemachter Kräuterbutter, «dicken» Pommes frites und buntem Gemüse	CHF 30.50
Thunerseefelchen-Knusperli mit Mayonnaise mit «dicken» Pommes frites und buntem Gemüse	CHF 29.50

Herkunftsdeklaration:	
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Wasserbüffel	Schweiz - Schangnau
Felchen	Schweiz - Thunersee - Erwin Mayer
Hirsch	Kopfbacken aus Neuseeland Wild gefarnt
	Entrecôte Deutschland/Österreich
	«Nose to Tail Konzept» Leissigen/Grindelwald
Reh	Osteuropa

«Nose to Tail» vom einheimischen Hirsch

Die Nachfrage nach einheimischem Wild ist in den letzten Jahren markant gewachsen. Um diesem Trend nachzukommen, bieten wir Ihnen dieses Jahr ein «Nose to Tail» Konzept vom einheimischen Hirsch an.

Zwei Hirsche wurden uns aus Leissigen geliefert. Weitere Hirsche werden/wurden von der Metzgerei «Blaue Kuh» in Interlaken geliefert und stammen aus der Region um Grindelwald.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagesangebot.

Üsi klassischi Wildchartä






Alle aufgeführten Wild-Gerichte servieren wir mit:
Hausgemachten Spätzli & Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierten Maroni,
sowie einer Baby-Birne gefüllt mit Preiselbeerkonfitüre.

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce	CHF 39.50
Hirschentrecôte mit Wildrahmsauce	CHF 35.50
Duo vom Hirsch (Bäckli & Entrecôte)	CHF 36.50
Geschmortes Hirschkopfbäckli	CHF 31.50
Paniertes Hirschschnitzel mit Kräuterpanade & Wildrahmsauce	CHF 36.50
Äs wilds Täller ohni Wild	CHF 25.50
Gebratene Pilze mit hausgemachten Spätzli & Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierten Maroni, sowie einer Baby-Birne gefüllt mit Preiselbeerkonfitüre	

Weder Fisch noch Vogel



Äplermakkaronen mit Röstzwiebeln zum typischen Schweizer Alpengericht servieren wir Apfelmus		CHF	23.50
Rotes Linsencurry mit Butternusskürbis mit hausgemachten Meielisalp-Falafeln und buntem Gemüse		CHF	24.50
Kürbisravioli mit Kürbiskernpesto dazu Rotkohl, Maroni und gebratene Pilze		CHF	24.50
Hausgemachte Wirsing-Ziegenkäseroulade mit buntem Gemüse und Sesammarinade		CHF	25.50
Chili sin Carne mit Avocado, veganem Sauerrahm & Nachos		CHF	25.50
Knuspriges Jackfruit-Königsausternpilzschnitzel mit Süsskartoffel frites, Sweet-Chilisauce und Gemüse		CHF	25.50

WM-Dorf Meielisalp



Zum Jahresende verschwindet der sommerliche Rummel auf der Meielisalp und die Umgebung wirkt fast etwas eingeschlafen.

Sanft in dieses Ambiente eingewickelt finden Sie dieses Jahr während der WM 2022 unser Winterdorf mit den drei charmanten Chalets. Auf unserer Aussichtsterrasse und rund um die Meielisalp entsteht ein kleines, aber feines WM-Dorf. Im Zentrum steht das Zusammensein mit Familie und Freunden während den Fussballspielen, welche live übertragen werden.

Gestalten Sie unsere WM-Speisekarte mit!

QR-Code Scannen und aus 32 Nationalgerichten der teilnehmenden Nationen auswählen:



Bier & Dine

4-Gang Dinner mit passendem Bierpairing.
Braumaster David Ziörjen von der
SIMMENTALER BRAUMANUFAKTUR,
stellt verschiedene seiner Bierspezialitäten vor.



Freitag, 18. November 2022

Kulinarischer Abend für Geniesser.

(Limitiertes Platzangebot und nur auf Reservierung)

Offene Weine

Weissweine

Johannisberg du Valais, AOC	1 dl	CHF	4.50
lieblicher Wein, der jeder Seele schmeichelt	5 dl	CHF	22.50

Aigle AOC, Chablais	1 dl	CHF	4.90
lebendig und nachhaltiger Wein, mit einer feinen, fruchtigen «Veielinote» aus dem Rhôneetal	5 dl	CHF	24.50

Roséweine

Primitivo Rosé	1 dl	CHF	4.20
ein lieblicher italienischer Rosé	5 dl	CHF	21.00

Rotweine

Dôle du Valais AOC	1 dl	CHF	4.70
harmonischer Rotwein aus dem Hause Imesch, Sierre	5 dl	CHF	23.50



Flaschenweine

Weissweine

Schweiz

Heida du Valais AOC Spezialität aus dem höchsten Weinberg Europas. Harmonisch und körperreich mit ausgewogener Säure. Er ist süss und doch herb, was diesen Wein interessant macht.	5 dl	CHF	28.90
Cure d'Attalens Grand Cru Chardonne, Lavaux AOC Prickelndes, leuchtendes Hellgebl, mit goldfarbenen Reflexen. Naseintensive, komplexe Aromen von Pfirsich und Birne, eingerahmt von floralen Noten und Lindenblütengeschmack. Wunderbar ausgewogen, geschmeidig, vollmundig, fruchtbetont und zart schmelzend, viel Raffinesse, langes Finale im Abgang.	7.5 dl	CHF	46.40
Epesses AOC Lavaux Sein sinnliches Bouquet und rassiger Körper ergeben im Mund einen fruchtigen Geschmack.	7 dl	CHF	44.60
Schafiser AOC Bielersee Leichter, spritziger Wein, schöne Frucht, mit einem kurzen gefälligen Abgang. Ein idealer Apérowein oder als Begleiter zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten.	7.5 dl	CHF	41.50

Spanien

Rueda Verdejo «Gran Cardiel» DO Im Mund zart würzig mit lebendiger Säure. Florale und fruchtige Komponenten. Pfirsich, grüner Apfel und Honigmelone. Animierender Abgang.	7.5 dl	CHF	44.60
---	--------	-----	-------

Frankreich

Sancerre AOC Verdigny Dieses Original aus 100% Sauvignon Blanc Trauben wird traditionell ausgebaut und hat deshalb eine klare Frucht mit Aromen von Stachelbeeren, Grapefruit und Gras. Der Gaumenauftritt ist lebhaft und fruchtig und wirkt daher erfrischend. Angenehme Länge, elegant und stilvoll.	7.5 dl	CHF	49.90
---	--------	-----	-------

Flaschenweine

Roséweine

Schweiz

Dôle Blanche du Valais AOC «Moraine» Spezialität aus den Visperterminen. Zwei Traubensorten verleihen diesem Wein eine bemerkenswerte Harmonie.	5 dl	CHF	25.70
Oeil-de-Perdrix AOC, Château d'Auvernier Angenehm spritzig, rassig, ausgeglichene Säure, harmonisch, mit ansprechender Länge im Abgang.	7.5 dl	CHF	46.20

Rotweine

Schweiz

Merlot del Ticino DOC Rosso «Baiocco» Seine rubinrote Farbe und der leichte Geruch nach Heu und dem Staub der Weinsorte verleihen dieser grossen Persönlichkeit einen trockenen und leicht tanninhaltigen Geschmack.	3.75 dl	CHF	31.00
Pinot Noir AOC «Prim Evéc» Edler temperamentvoller Rotwein aus den Moränenböden der höchstgelegenen Schweizer Weinberge, den Visperterminen.	5 dl	CHF	27.80
Epesses rouge AOC, les Caves du Petit Versailles Fruchtiger, reintoniger Wein, eine Rarität aus der Westschweiz.	7.5 dl	CHF	45.70

Frankreich

Château Rocher-Figeac MC St. Emilion AC Seine rubinrote Farbe ist von gefälliger Intensität. An der Nase fallen Noten von Marzipan und Zedernholz auf, welche anschliessend von Kirschen- und Heidelbeerearomen abgelöst werden.	7.5 dl	CHF	49.90
--	--------	-----	-------

Spanien

Señorío de P. Peciña, Rioja Reserva 36 Monate in Barrique. In dieser Zeit wird er sechsmal Umgezogen nach traditioneller Art durch die Schwerkraft. Danach 1.5 Jahre Lagerung auf der Flasche. Zarte Vanillearomen, Noten von Leder, Tabak und Pflaume elegant, mit reifer Frucht, voller Körper mit langem Abgang.	7.5 dl	CHF	50.30
---	--------	-----	-------

Flaschenweine

Rotweine

Italien

Primitivo del Salento IGT Domiziano Die Lagerung im Eichenholzfass verleiht dieser fruchtigen Köstlichkeit einen leicht violetten Schimmer.	7.5 dl	CHF	43.10
Salice Salentino DOC Domiziano Ein ganz spezielles Trinkerlebnis. Seine brillante Farbe macht diesen Wein unwiderstehlich.	7.5 dl	CHF	43.10
Santagostino Rosso di Sicilia IGT Rubinroter, ausgeglichener Wein aus Nero d'Avola und Syrah mit komplexem Bouquet von Gewürzen und Fruchtaromen.	7.5 dl	CHF	47.80
Le Piane, Boca DOC Dieser volle, ausdrucksstarke Wein besteht aus Nebbiolo- und Vespolinatrauben aus der östlichsten und höchstgelegenen Weinregion des Piemonts. Es eröffnen sich Aromen von Veilchen, reifen Waldbeeren, Granatäpfeln, balsamischen Noten, Agrumen und Tabak. Im Mund entfalten sich Kraft und seidige Eleganz zu einem faszinierenden Spiel mit leicht edelbitterem, langem Abgang.	7.5 dl	CHF	81.90
Amarone della Valpolicella DOC «Terre di Monteforte» Intensives Rubinrot mit leichter Tendenz zu Granatrot. Komplex, erinnert an kleine rote Früchte und Kakao. Eleganter, warmer, weicher und runder Körper.	5 dl	CHF	41.50
Chianti Classico «Argenina», Podere il Palazzino Ein komplexer Chianti aus der Sangiovese Traube mit kraftvollem Körper und viel samtener Frucht aus dem kleinen Weingut der Familie Sderci.	7.5 dl	CHF	45.20
Barbera d'Alba superiore, G.D. Vajra Aldo Vajra produziert im Barologebiet aus über 40-jährigen Reben diesen konzentrierten Barbera der Sonderklasse. Er verströmt Aromen von reifen Brombeeren und ist mit traubiger, dichter Frucht ausgestattet.	7.5 dl	CHF	61.40



Sekt und Champagner

Frankreich

Marquis de Riencourt blanc Brut	Cüpli	CHF	9.50
Frisches Bouquet nach Mirabellen, Pfirsich und Quitten. Gut integrierte Kohlensäure, ausgewogen, voll und kräftig. Ein Schaumwein mit Länge und Intensität.	3.75 dl	CHF	28.90
Taittinger Champagner Brut aus der Hochburg Reims	7.5 dl	CHF	83.00

Italien

Prosecco 3°Millenio	7.5 dl	CHF	41.00
Das italienische Pendant zum französischen Champagner, bekömmlich und feinperlig.			



Getränke

Zum Aperitif

San Bitter, ein alkoholfreier Bitteraperitif		
angenehm erfrischend	9.5 cl	5.30
Tomatensaft		
die rezente Variante	20 cl	4.70
Weisser Martini	15%, 4 cl	7.40
Cynar	16.5%, 4 cl	7.40
Campari	23%, 4 cl	7.40
Campari oder Cynar orange	4 cl	8.40

Kalte Getränke

Adelbodner Natur		
mit / ohne Kohlensäure	3 dl	4.40
mit / ohne Kohlensäure	5 dl	5.80
mit / ohne Kohlensäure	1 lt	7.40
Adelbodner Citro, Adelbodner Orange, Rivella rot, Ramseier Apfelschorle	1 lt	8.20
Ramseier Apfelsaft	1 lt	8.70
Ramseier «Suure Most»	5 dl	6.20
Adelbodner Citro		
Adelbodner Orange	3 dl	4.50
Rivella rot, Rivella blau	3 dl	4.50
Ramseier Apfelsaft		
Ramseier Apfelschorle	3 dl	4.50
Coca Cola, Coca Cola Zero	3 dl	4.50
Schweppes Tonic		
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	4.50
Ice Tea (Offenausschank)	3 dl	4.30
	5 dl	5.50

Fruchtsäfte

Orangensaft		
Traubensaft rot	2 dl	4.70
Rimuss Party weisser, kohlenstoffhaltiger Traubensaft	7 dl	13.70
Rimuss Rosé	7 dl	13.70
das prickelnde Vergnügen		

Bier

Bilz Panache alkoholfrei	30 cl	4.70
Schlossgold alkoholfrei	33 cl	4.70
Hopfenperle	33 cl	4.70
Simmentaler Märzenbier	33 cl	6.90
Simmentaler Lagerbier	33 cl	6.90
Simmentaler Red Ale	33 cl	6.90
Quöllfrisch	50 cl	6.30
Schneider Weisse	50 cl	6.80

Bio-Kaffee

von Kolanda geröstet

Kaffee natur, crème oder Schale		4.20
Kaffee Hag koffeinfrei		4.20
Espresso natur oder crème		4.20
Cappuccino		4.90
Latte macchiato		5.30
Kaffee Mélange		
mit Schlagrahm und Schokoladenpulver		5.30
Kaffee Fertig (Kernobst)	2 cl	5.80

Tee von Kolanda

Schwarzteespezialitäten		
Ceylon, Earl Grey, Assam natur, citron oder crème		4.20
Grüntee, Grüntee mit Jasmin		4.20
Pfefferminztee		4.20
Früchtetee		4.20
Hagebuttentee		4.20
Lindenblütentee		4.20
Kamilletee		4.20
Eisenkrauttee (Verveinetee)		4.20

Punsch

Apfelpunsch alkoholfrei		4.20
Rumpunsch alkoholfrei		4.20

Milchgetränke

kalte/warme Milch	2 dl	4.00
kalte/warme Ovomaltine	2 dl	4.20
kalte/warme Schokolade	2 dl	4.20

Alle Milchgetränke werden dampferhitzt

Gebranntes

Rémy Martin	40 Vol. %	2 cl	12.10
La vieille Prune	41 Vol. %	2 cl	9.50
Calvados Morin	40 Vol. %	2 cl	9.50
Williams Morrand	43 Vol. %	2 cl	7.40
Pflümli	37.5 Vol. %	2 cl	4.70
Kirsch	37.5 Vol. %	2 cl	4.70
Kernobst	45 Vol. %	2 cl	4.70
Heuschnaps	25 Vol. %	2 cl	4.70
Grappa	43 Vol. %	2 cl	9.50
Diverse Whiskey			