

Herzlich Willkommen



Die Pilgermission St. Chrischona wurde im Jahre 1849 gegründet und hat nach und nach an verschiedenen Orten Häuser gekauft und diese in Hotels und Heime umgebaut. Das Meielisalp-Güetli, das früher ein Bauernhof gewesen ist und zu dem Zeitpunkt eine Ferienpension mit Restaurant, wurde am 1. Juni 1956 durch die Pilgermission St. Chrischona von Herr Hugo Lörtscher käuflich erworben.

Im Dezember 2005 wurde die Meielisalp an private Hände, nämlich an die TB Hotelmanagement AG, weiter verkauft. Die neuen Gastgeber sind Thomas und Elisabeth Bettler-Inniger. Der Grund dieses Wechsels war, dass die Pilgermission St. Chrischona ihren Kernauftrag nicht mehr im Führen von Hotels und Heimen sah.

Das Hotel Meielisalp präsentiert sich heute mit 18 Doppel- oder Einzelzimmern mit Dusche/WC im Haupthaus Meieli, 7 Zimmer mit Dusche/WC im Haus Luegisland, 5 urchige, renovierte Alpstübli-Zimmer mit grand lit und Dusche/WC sowie mit der Dépendence Morgenrot mit 18 Doppelzimmern mit fliessend Warm- und Kaltwasser und Dusche/WC auf der Etage.

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

Vorspeisen

Knoblauchcrèmesuppe nach Äpler Art die Lieblingssuppe des Chefs wird mit Schlagrahm garniert	CHF	8.50
Morgenberghornteller dünn aufgeschnittener Rohschinken, Bündnerfleisch und Hauswurst mit Hobelkäse vom Hore, serviert mit Garnituren	CHF	23.50

Salate

Grüner Salat «Mimosa» mit Ei- und Brotwürfelchen als Garnitur	CHF	7.50
Karis Hirtensalat Grüner Blattsalat, garniert mit feinem Hobelkäse	CHF	9.50
Grosis Salatopf bunte Blattsalate mit Speck, Ei und Brotwürfelchen im kleinen Topf	CHF	12.50
im grossen Topf	CHF	15.50



Winterdorf Jumi-Foodü

Zer-Wiss-Wy-Foodü 300g pro Person

Der Klassiker unter den Foodüs. Bestehend aus einer würzigen Käsemischung und einem guten Schluck Wyse. Der Käse und der Wein halten sich schön die Balance und ergänzen sich. Einem „Gutsch“ Kirsch ist nichts entgegenzusetzen.



CHF 29.00 p. P.

Zer-Hopfen-Foodü 300g pro Person

In diese Foodümischung kommt ein leichtes Weizenbier aus Bern zu den Käsen. Es wird dadurch viel leichter im Geschmack als die klassische Variante mit Weisswein und kommt mit einem hopfigen Nebenaroma daher. Schmeckt am besten mit einem knusprigen Ruchbrot.



CHF 29.00 p. P.

Zer-Sprudu-Foodü 300g pro Person

Die exklusive Variante mit dem leichten Sprudel. In dieser Mischung sorgt ein Schweizer Schaumwein aus dem Jura für die nötige Leichtigkeit und Eleganz. Als Tauch-Objekt kommt am besten ein frisches Brot zum Zuge.



CHF 35.00 p. P.

Zer-Trüffel-Foodü 300g pro Person

Das wohl edelste Foodü des Jumiversums. Hier bekommt der schwarze Sommertrüffel die perfekte Plattform um sich in seinem schönsten Aromen-Kleid zu präsentieren. Als Begleitung hat er natürlich unsere Käsemischung an seiner Seite und im Anhang einen Schaumwein für die Leichtigkeit.



CHF 45.00 p. P.

Zu dem Jumi-Foodü servieren wir hausgemachte Kürbis-Pickles, Ruchbrot vom Graber Beck und Gschwellti

Foodü-Strasse ab 6 Personen

Drei Foodü-Mischungen (600g pro Mischung) nach Wahl hintereinander serviert.

CHF 37.00 p. P.

Berghöi Rösti

Rösti mit Jumis Berghöi-Raclettekäse überbacken, hausgemachte Kürbis-Pickles

CHF 21.00

Berner Rösti

Rösti mit Speckwürfeli und Zwiebeln in Butter gebraten, garniert mit Specktranchen und Spiegeleiern

CHF 21.00

Informationen zu Jumi

2005 gründete der gelernte Käser Mike Glauser zusammen mit seinem langjährigen Kollegen Jürg Wyss die Firma Jumi. Der Name setzt sich aus den Vornamen der beiden Gründer zusammen.



In der Familien-Käserei macht Jumi verschiedener Käse aus Rohmilch und auf den hügeligen Wiesen züchten sie das Omoso-Jungrind.

Jeden Morgen und jeden Abend bringen die Bauern von den umliegenden Höfen die Milch ihrer Kühe in die Käserei. Diese Milch verarbeiten sie frisch weiter zu Rohmilchkäse. Von hart bis weich, von blau über rot bis weiss und von schüch bis wild, hat es für jeden etwas mit dabei.

Mit einer Hand voll Bauern züchten sie ihre Jungrinder. Ihre Tiere leben alle draussen, erhalten hofeigenes Schweizer Futter und wachsen in Muttertierhaltung auf. Keinen Platz finden bei ihnen Antibiotika und Hormone.



Fleischgerichte aus der Pfanne

Schweizer Schweinssteak mit Kräuterbutter serviert mit Rösti-Kroketten und buntem Gemüsebouquet	CHF 33.50
Schweinsrahmschnitzel «des Schweizers Evergreen» mit Pommes Frites und buntem Gemüsebouquet	CHF 29.50
Suure Mocke vom Schangnauer Wasserbüffel mit Kartoffel-Kroketten und buntem Gemüsebouquet	CHF 29.50
Zürisee-Rotaugenknusperli mit Mayonnaise mit Pommes Frites und buntem Gemüsebouquet	CHF 29.50

Weder Fisch noch Vogel

Äplermakkaronen zum typischen Schweizer Alpengericht servieren wir Apfelmus	CHF 21.00
Veganes-Rotes Linsencurry mit Meielisalp-Falafeln und buntem Gemüsebouquet	CHF 23.50



Desserts zum Verlieben

Hier eine kleine Auswahl unserer Dessert-Spezialitäten.
Die spezielle Glacekarte bietet Ihnen noch mehr Vorschläge.

Schlottriges Caramelköppli

Das traditionelle, urchige Caramelköppli mit Schlagrahm verziert. CHF 7.30

Frischer Fruchtsalat

Der Klassiker für Obstfreunde. Frische Früchte in Zuckersirup mariniert und mit Schlagrahm serviert. CHF 8.80

Coupe Meielisalp

Der Geheimtipp des Hauses! Zwei grosse Kugeln Vanilleeis versüsst mit warmen Waldbeeren und mit Schlagrahm verfeinert. CHF 10.00

Ds Tröimli für zwöi

Nicht nur für Verliebte!
In der Ananasschale, mit vielen frischen Früchten und bunten Eiskugeln garniert und verziert. CHF 23.00

Meringues mit Glacé und Rahm

Verführerische Meringues mit Glacé und luftigem Schlagrahm. CHF 10.50

Meringues mit Rahm

Die himmlische Kombination von leichten Meringues und luftigem Schlagrahm. CHF 8.50



Offene Weine

Weissweine

Hallauer Riesling x Sylvaner	1 dl	CHF	4.00
Unser spritzig, fruchtiger Hauswein	5 dl	CHF	20.00
Johannisberg du Valais, AOC	1 dl	CHF	4.30
lieblicher Wein, der jeder Seele schmeichelt	5 dl	CHF	21.50
Aigle AOC, Chablais			
lebendig und nachhaltiger Wein, mit einer feinen, fruchtigen «Veielinote» aus dem Rhôneetal	1 dl	CHF	4.70
	5 dl	CHF	23.50

Roséweine

Hallauer Rosé	1 dl	CHF	4.00
ein lieblicher Schaffhauser Rosé	5 dl	CHF	20.00

Rotweine

Hallauer Beerliwein	1 dl	CHF	4.10
fruchtiger Blauburgunder, unser Hauswein	5 dl	CHF	20.50
Dôle du Valais AOC	1 dl	CHF	4.50
harmonischer Rotwein aus dem Hause Imesch, Sierre	5 dl	CHF	22.50



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 27.50

Spiezer Riesling x Sylvaner

Er zeichnet sich aus durch seine Blume,
Lebendigkeit und Rasse.

7.5 dl CHF 45.00

Epesses AOC Lavaux

Sein sinnliches Bouquet und rassiger Körper ergeben
im Mund einen fruchtigen Geschmack.

7 dl CHF 42.50

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 39.50

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 42.50

Frankreich

Sancerre AOC Verdigny

Dieses Original aus 100% Sauvignon Blanc Trauben wird
traditionell angebaut 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 47.50

Flaschenweine

Roséweine

Schweiz

Dôle Blanche du Valais AOC «Moraine»

Spezialität aus den Visperterminen.

Zwei Traubensorten verleihen diesem Wein eine bemerkenswerte Harmonie.

5 dl CHF 24.50

Oeil-de-Perdrix AOC, Château d'Auvernier

Angenehm spritzig, rassig, ausgeglichene Säure, harmonisch, mit ansprechender Länge im Abgang.

7.5 dl CHF 44.00

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 29.50

Pinot Noir AOC «Prim Evéc»

Edler temperamentvoller Rotwein aus den Moränenböden der höchstgelegenen Schweizer Weinberge, den Visperterminen.

5 dl CHF 26.50

Spiezer Blauburgunder

Die lokale, fruchtige, reintonige Rarität aus dem BEO-Land.

7.5 dl CHF 46.00

Epesses rouge AOC, les Caves du Petit Versailles

Fruchtiger, reintoniger Wein, eine Rarität aus der Westschweiz.

7.5 dl CHF 43.50

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 47.50

Flaschenweine

Rotweine

Italien

Primitivo del Salento IGT Domiziano

Die Lagerung im Eichenholzfass verleiht dieser fruchtigen Köstlichkeit einen leicht violetten Schimmer.

7.5 dl CHF 41.00

Salice Salentino DOC Domiziano

Ein ganz spezielles Trinkerlebnis. Seine brillante Farbe macht diesen Wein unwiderstehlich.

7.5 dl CHF 41.00

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 45.50

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 78.00

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 39.50

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 43.00

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 58.50



Sekt und Champagner

Frankreich

Marquis de Riencourt blanc Brut

Frisches Bouquet nach Mirabellen, Pfirsich und Quitten.

Gut integrierte Kohlensäure, ausgewogen, voll und kräftig.

Ein Schaumwein mit Länge und Intensität.

Cüpli	CHF	9.00
3.75 dl	CHF	27.50

Taittinger Champagner Brut

aus der Hochburg Reims

7.5 dl	CHF	79.00
--------	-----	-------

Italien

Prosecco 3°Millenio

Das italienische Pendant zum französischen Champagner, bekömmlich und feinperlig.

7.5 dl	CHF	39.00
--------	-----	-------

Franciacorta Cuvée Brut, Bellavista

Das Franciacorta-Gebiet steht heute für die besten Schaumweine Italiens, die es mit Leichtigkeit mit dem grossen Vorbild Champagne aufnehmen können. In

Bellavista werden sie 3 Jahre in der Flasche auf der Hefe gereift, bevor sie auf den Markt kommen.

7.5 dl	CHF	56.50
--------	-----	-------



Getränke

Zum Aperitif

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
Weisser Martini	15%, 4 cl	7.00
Cynar	16.5%, 4 cl	7.00
Campari	23%, 4 cl	7.00
Campari oder Cynar orange	4 cl	8.00

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, Adelbodner Orange, Rivella rot, Ramseier Apfelschorle	1 lt	7.80
Ramseier Apfelsaft	1 lt	8.30
Ramseier «Suure Most»	5 dl	5.90
Adelbodner Citro		
Adelbodner Orange	3 dl	4.30
Rivella rot, Rivella blau	3 dl	4.30
Ramseier Apfelsaft		
Ramseier Apfelschorle	3 dl	4.30
Coca Cola, Coca Cola Zero	3 dl	4.30
Schweppes Tonic		
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	4.30
Ice Tea (Offenausschank)	3 dl	4.10
	5 dl	5.20

Fruchtsäfte

Orangensaft roter Traubensaft	2 dl	4.50
Rimuss Traubensaft «Urpress» weiss	1 lt	10.00
Rimuss Traubenschorle «Urpress» weiss	1 lt	10.00
Rimuss Traubensaft rot	1 lt	10.00
Rimuss Party weiss, kohlenensäurehaltiger 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	50cl	6.50

Bio-Kaffee

von Kolanda geröstet

Kaffee natur, crème oder Schale		4.00
Kaffee Hag koffeinfrei		4.00
Espresso natur oder crème		4.00
Cappuccino		4.70
Latte macchiato		5.00
Kaffee Mélange mit Schlagrahm und Schokoladenpulver		5.00
Kaffee Fertig (Kernobst)	2 cl	5.50

Tee von Kolanda

Schwarzteespezialitäten Ceylon, Earl Grey, Assam natur, citron oder crème		4.00
Grüntee		
Pfefferminze		
Früchtetee		
Hagenbutten		
Lindenblüten		
Kamille		
Eisenkraut (Verveine)		
Rooibos		4.00

Punsch/Glühwein

Apfelpunsch alkoholfrei		4.00
Rumpunsch alkoholfrei		4.00
Glühmost alkoholfrei		4.50
Hausgemachter Glühwein		6.50

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.		

Gebanntes

Rémy Martin	40 Vol. %	2 cl	11.50
La vieille Prune	41 Vol. %	2 cl	9.00
Calvados Morin	40 Vol. %	2 cl	9.00
Williams Morrard	43 Vol. %	2 cl	7.00
Pflüml	37.5 Vol. %	2 cl	4.50
Kirsch	37.5 Vol. %	2 cl	4.50
Kernobst	45 Vol. %	2 cl	4.50
Grappa	43 Vol. %	2 cl	9.00
Heuschnaps	25 Vol. %	4 cl	6.50
Diverse Whiskey			