

Herzlich Willkommen auf der Meielisalp



Schön, dass Sie heute unser Gast sind.

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

Apéro zumTeile

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



Vorspeisen

Hausgemachte Spargelcremesuppe Im Chacheli serviert mit Spargeleinlage	CHF	10.50
Grosis Salatopf bunte Blattsalate mit Speck, Ei und Brotwürfelchen im kleinen Topf	CHF	14.50
	CHF	17.50
Bunter Blattsalat «Mimosa» mit Hausdressing, Freilandeier und Brotwürfelchen als Garnitur	CHF	9.50
Karis Hirtensalat Bunter Blattsalat mit Hausdressing mit feinem Saxettal-Hobelkäse	CHF	11.50
Bunter Spargelsalat bunte Blattsalate mit Spargeln, getrockneten Tomaten, Erbsen und Pinienkernen serviert mit Meielisalp-Bärlauch-Dressing	CHF	19.50
	Hauptgang	26.50

Produkte und Lieferanten aus der Region sind uns ein Anliegen, deshalb arbeiten wir gerne mit lokalen Partnern zusammen:

Graber Bäckerei-Konditorei - Aeschi

Fischer Meyer Erwin - Leissigen

Piligrims Fischzucht mit Aquakultur - Ringgenberg

Balmers Hof - Därligen

Gafners Hof - Leissigen

Steuris Hof - Saxeten

Michel Comestibles - Unterseen

Gourmador - Unterseen

H&R - Interlaken

Prodega - Wilderswil

Deklaration:

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Felchen	Schweiz - Thunersee - Netzfang
Egli	Schweiz - Ringgenberg - Aquakultur

Die Preise dieser Speise- und Getränkekarte sind inklusive 8,1 % MWST.



Fleisch- & Fischgerichte

Geschmorte Kalbsbrustschnitte mit Polenta-Schnitte und buntem Gemüse	CHF 29.50
Schweinsrahmschnitzel «des Schweizers Evergreen» mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und buntem Gemüse	CHF 29.50
Gebratene Simmentaler Rinderstreifen «Stroganoff» mit Rösti und buntem Gemüse	CHF 42.50
Schweizer Schweinssteak & Kräuterbutter mit Röstikroketten und buntem Gemüse	CHF 31.50
Gebratene Thunerseefelchen mit Kapern-Weissweinsauce von unserem Fischer Erwin Mayer aus Leissigen mit Reis und Gemüse	CHF 29.50
Zarte Rindszunge mit Kapern-Weissweinsauce mit Reis und Gemüse	CHF 27.50

Frische Spargeln

Der Spargel, ein Gewächs so zart, bereitet auf so manche Art. Ob kalt, ob warm, ganz nach unseren Launen, erfreut der Spargel uns den Gaumen. Und das ganze Jahr, das träumen wir, wäre doch die Spargelzeit schon hier!

Wir servieren Ihnen ca. 300 gr. weissen & grünen Spargel mit Sauce Hollandaise. Dazu geniessen Sie in Butter geschwenkte junge Kartoffeln.

mit Egliskusperli aus Ringgenberg dazu servieren wir Ihnen Mayonnaise	CHF 43.50
mit Felchenknusperli aus dem Thunersee dazu servieren wir Ihnen Mayonnaise	CHF 34.50
Gratinierte Spargeln nach Mailänder Art mit jungen Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Parmesan überbacken	CHF 27.50
Simmentaler Rindsentrecote ca. 180g mit hausgemachter Kräuterbutter	CHF 47.50
Gebratene Thunerseefelchen mit Mandelbutter von unserem Fischer Erwin Mayer aus Leissigen	CHF 34.50

Weder Fisch noch Vogel

Äplermakkaronen mit Röstzwiebeln zum typischen Schweizer Alpengericht servieren wir Apfelmus		CHF	23.50
Rotes Linsen-Süßkartoffel-Curry mit Reis, Samosas und buntem Gemüse		CHF	24.50
Knuspriges Jackfruit-Königsausternpilzschnitzel mit Süßkartoffel frites, Sweet-Chillisaucе und Gemüse		CHF	26.50
Hausgemachte Wirsing-Ziegenfrischkäseroulade mit buntem Gemüse und Sesammarinade		CHF	26.50
Butterrösti mit Freiland-Spiegeleiern dazu servieren wir Ihnen buntes Gemüse		CHF	23.50
Bärlauchfiorelli mit Spargelragout mit Pilzsauce und Parmesan		CHF	28.50

