

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, weiterverkauft. 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.

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



Vorspeisen

Spargelcremesuppe Im Chacheli serviert mit Grissini und Spargeleinlage	CHF	8.50
Grosis Salatopf bunte Blattsalate mit Speck, Ei und Brotwürfelchen im kleinen Topf im grossen Topf	CHF CHF	13.50 16.50
Grüner Salat «Mimosa» mit biologischem Freilandei und Brotwürfelchen als Garnitur	CHF	8.50
Karis Hirtensalat Grüner Blattsalat, garniert mit feinem Saxettal-Hobelkäse	CHF	10.50
Frühlingsalat bunte Blattsalate mit Spargeln, Erbsen und Pinienkernen, serviert mit Meielisalp-Bärlauch-Dressing	CHF	19.50

Fleischgerichte aus der Pfanne

Simmentaler Rindsentrecôte min. 180g mit hausgemachter Kräuterbutter, Süsskartoffel frites und buntem Gemüse	CHF 44.50
Suure Mocke vom Schangnauer Wasserbüffel mit Kartoffelkroketten und buntem Gemüse	CHF 29.50
Schweinsrahmschnitzel «des Schweizers Evergreen» mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und buntem Gemüse	CHF 29.50
Gebratene Simmentaler Rinderstreifen in Morchelsauce geschwenkt mit Bärlauch-Fiorelli und saisonalem Gemüse	CHF 36.50
Schweizer Schweinssteak & Kräuterbutter mit Röstikroketten und saisonalem Gemüse	CHF 32.50



Deklaration:

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Wasserbüffel	Schweiz - Schangnau
Felchen	Schweiz - Thunersee
Lamm	Irland

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

mit Leissiger Felchenknusperli CHF 33.50
dazu servieren wir Ihnen Mayonnaise

Geschmorte Lammhaxe ca. 250g CHF 34.50
24h bei niedriger Temperatur gegart - für maximale Zartheit

Gratinierte Spargeln nach Mailänder Art CHF 27.50
mit jungen Kartoffeln, mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken

Schweizer Kalbssteak ca. 180g rosa gebraten CHF 49.00
mit sämiger Morchelsauce




Saftiges Schweizer Schweinssteak ca. 180g CHF 34.50
dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter

Schweins Cordon bleu CHF 36.50
gefüllt mit Spargeln, Hinterschinken und Gruyère

Gebratene Thunerseefelchen mit Tomaten-Kapernragout CHF 34.50
von unserem Fischer Erwin Mayer aus Leissigen



Weder Fisch noch Vogel

Äplermakkaronen mit Röstzwiebeln zum typischen Schweizer Alpengericht servieren wir Apfelmus		CHF	23.50
Rotes Linsen-Süßkartoffelcurry mit hausgemachten Meielisalp-Falafeln und buntem Gemüse		CHF	24.50
Plant-Based Chicken Curry mit gebratenen Udonnudeln und buntem Gemüse		CHF	27.50
Chilli sin Carne mit Avocado, veganem Sauerrahm & Nachos		CHF	25.50
Knuspriges Jackfruit-Königsausternpilzschnitzel mit Süßkartoffel frites, Sweet-ChillisaUCE und Gemüse		CHF	25.50



Bier & Dine (ab 2 Personen)

An einem schönen Frühlingstag genüsslich ein kühles Bier zu passenden Speisen genießen und dabei das unvergessliche Ambiente über den Thunersee bewundern, Luxus ist Zeit für Genuss.

Därlicher Trockenfleisch & Wurst Spezialitäten mit Saxettaler Hobelkäse

&

Simmentaler Lager

4.5 Vol.%, 11.8° Stammwürze, 11.6 IBU, 7.6 EBC, blond, untergärig
Naturtrübes und helles Lagerbier, gebraut mit Simmentaler Bergquellwasser. Die leichten und ausgewogenen Hopfenaromen der Sorten Magnum und Amarillo geben dem Bier einen sanften Abgang.

Veganes Linsen-Süßkartoffelcurry mit Meielisalp-Falafel

&

Simmentaler Märzen

4.8 Vol.%, 12.1° Stammwürze, 9.3 IBU, 29.1 EBC, amber, untergärig
Bernsteinfarbenes Märzenbier, gebraut mit den Malzsorten Münchner und Carared. Das leicht süsse Bier wird durch die Aromahopfen Amarillo und Hallertauer Tradition harmonisch abgerundet.

Suure Mocke vom Schangnauer Wasserbüffel mit buntem Gemüse und Röstikroketten

&

Simmentaler Red Ale

5.0 Vol.%, 12° Stammwürze, 10.0 IBU, 33.5 EBC, hellrot, obergärig
Erfrischendes hellrotes Ale mit spürbarem Malzkörper. Ein ausgewogenes Bier mit einer Malzmischung nach kanadischem Rezept, veredelt durch eine irische Alehefe.

Gesalzene Karamell Glace mit Sesamknusper und Meielisalpbrownie

&

Simmentaler Mountain Cider

5.2 Vol.%, naturtrüber Cider, süffig, süss und leicht sauer
Hergestellt in kleinen Chargen, naturtrüber Cider aus raren Hochstamm-Äpfeln aus dem Simmental und der Region.



4-Gang Menu

CHF 69.00

Märzen | Lager | Red Ale

CHF 6.90

Mountain Cider

CHF 8.50

Offene Weine

Weissweine

Hallauer Riesling x Sylvaner	1 dl	CHF	4.20
Unser spritzig, fruchtiger Hauswein	5 dl	CHF	21.00
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

Hallauer Rosé	1 dl	CHF	4.20
ein lieblicher Schaffhauser Rosé	5 dl	CHF	21.00

Rotweine

Hallauer Beerliwein	1 dl	CHF	4.30
fruchtiger Blauburgunder, unser Hauswein	5 dl	CHF	21.50
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
Hallauer Riesling x Sylvaner IP		
fruchtig, spritziger Ostschweizer	pro dl	4.20
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 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
Simmentaler Mountain Cider	33 cl	8.50
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		
roter Traubensaft	2 dl	4.70
Rimuss Traubensaft «Urpress» weiss		
	1 lt	10.50
Rimuss Traubenschorle «Urpress» weiss	1 lt	10.50
Rimuss Traubensaft rot	1 lt	10.50
Rimuss Party weisser, kohlenensäurehaltiger 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
Egger Bügelspez	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		
Pfefferminze		
Früchtetee		
Hagenbutten		
Lindenblüten		
Kamille		
Eisenkraut (Verveine)		
Rooibos		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
Grappa	43 Vol. %	2 cl	9.50
Diverse Whiskey			