

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.

Apero zum Teile

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



Vorspeisen

Knoblauchsuppe Äpler Style mit Röstzwiebeln	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



Fisch & Fleisch



Sure 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
24h in Rotwein geschmorte Lammhaxe mit gebratener Polenta-Schnitte und buntem Gemüse	CHF	34.50
Schweizer Schweinssteak 180g mit hausgemachter Kräuterbutter mit Röstikroketten und buntem Gemüse	CHF	30.50
Simmentaler Rindsentrecôte min. 180g mit hausgemachter Kräuterbutter, Süsskartoffel frites und buntem Gemüse	CHF	44.50
Thunerseefelchen-Knusperli mit Mayonnaise mit Salzkartoffeln und buntem Gemüse	CHF	29.50

Herkunftsdeklaration:	
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Wasserbüffel	Schweiz - Schangnau
Felchen	Schweiz - Thunersee - Erwin Mayer
Lamm	Irland

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.



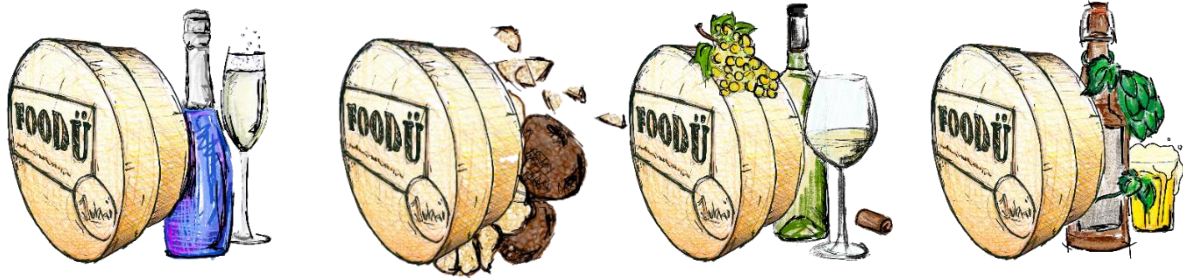
In der Familien-Käserei macht Jumi verschiedener Käse aus Rohmilch und auf den hügeligen Wiesen züchten sie das Omoso-Jungrind.

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.



«Jumis Foodü»



Zu dem Jumi-Fondue servieren wir hausgemachte Kürbis & Eierschwämmli, Pickles, Ruchbrot vom Graber Beck und Gschwellti.

Folgende Varianten sind erhältlich:

Wisswy-Foodü, 300g pro Person CHF 29.00

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 entgegengesetzt.

Hopfen-Foodü, 300g pro Person CHF 29.00

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.

Sprudel-Foodü, 300g pro Person CHF 35.00

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.

Trüffel-Foodü, 300g pro Person CHF 39.00

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.

Fonduestrasse ab 6 Personen CHF 37.00



3 Fonduemischungen nach Wahl (je 600g pro Mischung) hintereinander serviert.

Supplement

Gerne servieren wir Ihnen noch etwas Supplement. Pro 300g CHF 10.00

Weder Fisch noch Vogel



- Äplermakkaronen mit Röstzwiebeln** CHF 23.50
zum typischen Schweizer Alpengericht servieren wir Apfelmus
- Rotes Linsencurry mit Butternusskürbis** CHF 24.50
mit hausgemachten Meielisalp-Falafeln und buntem Gemüse 
- Hausgemachte Wirsing-Ziegenfrischkäseroulade** CHF 25.50
mit buntem Gemüse und Sesammarinade
- Knuspriges Jackfruit-Königsausternpilzschnitzel** CHF 25.50
mit Süsskartoffel frites, Sweet-Chilisauce und Gemüse 
- Pierogi** CHF 22.00
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffelstampf, Quark und Röstzwiebeln

«Rösti»

- Berner Rösti** CHF 21.50
mit Specktranchen und Spiegeleiern
- Bündner Rösti** CHF 23.50
gebraten mit Zwiebeln und Bündnerfleisch überbacken mit Rohschinken und Käse
- Tessiner Rösti** CHF 22.50
gebraten mit Zwiebeln und Knoblauch, überbacken mit Tomaten, Salami und Käse
- Rösti mit Spiegelei** CHF 20.50
der vegetarische Klassiker

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 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	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
Schwepes Tonic		
Schwepes 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

Gebanntes

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			