

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

Hobelkäseteller

Würziger Hobelkäse aus dem Saxetental

CHF 21.00



Vorspeisen

Knoblauchsuppe Älpler Style
mit Röstzwiebeln

CHF 9.50

Grosis Salatopf

Bunte Blattsalate mit Speck, Ei und Brotwürfelchen
im kleinen Topf
im grossen Topf

CHF 14.50

CHF 17.50

Grüner Salat «Mimosa»

mit Freilandeier und Brotwürfelchen als Garnitur

CHF 9.50

Karis Hirtensalat

Grüner Blattsalat, garniert mit feinem Saxettal-Hobelkäse

CHF 11.50

Fleisch-&Fischgerichte

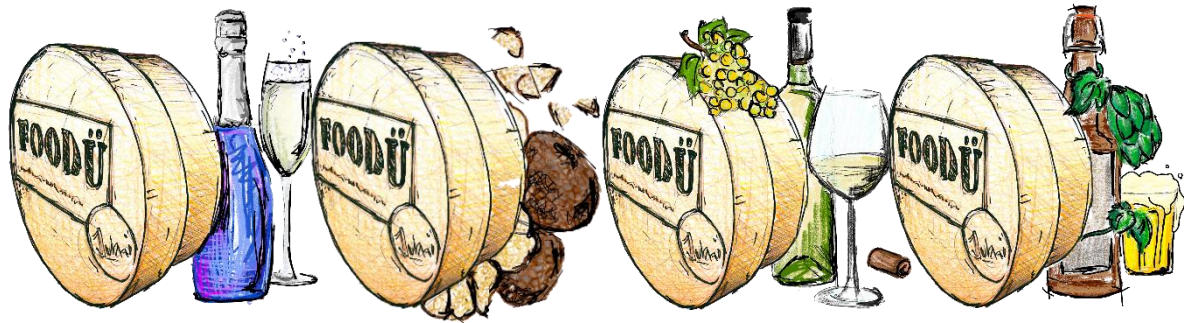


Sure Mocke vom Schangnauer Wasserbüffel mit Röstikroketten und buntem Gemüse	CHF	32.50
Schweinsrahmschnitzel «des Schweizers Evergreen» mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und buntem Gemüse	CHF	29.50
Schweizer Schweinssteak 180g mit hausgemachter Kräuterbutter mit Röstikroketten und buntem Gemüse	CHF	32.50
Simmentaler Rindsentrecôte 180g mit hausgemachter Kräuterbutter mit Süsskartoffel frites und buntem Gemüse	CHF	44.50
Egliknusperli aus Ringgenberg mit Mayonnaise Salzkartoffeln und buntes Gemüse	CHF	37.50
24 Stunden in Rotwein geschmorte Lammhaxe mit gebratener Polentatranche und buntem Gemüse	CHF	36.50

Herkunftsdeklaration:

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Wasserbüffel	Schweiz - Schangnau
Egli	Schweiz - Ringgenberg BE
Lamm	Irland

«Jumis Foodü & Rösti»



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

Hopfen-Foodü, 300g pro Person CHF 29.00

Sprudel-Foodü, 300g pro Person CHF 35.00

Trüffel-Foodü, 300g pro Person CHF 39.00

New Roots Fondue aus dem Emmental CHF 26.50



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

Berner Rösti CHF 22.50
mit Specktranchen und Spiegeleiern



Bündner Rösti CHF 24.50
gebraten mit Zwiebeln und Bündnerfleisch, überbacken mit Rohschinken und Käse

Tessiner Rösti CHF 23.50
gebraten mit Zwiebeln und Knoblauch, überbacken mit Tomaten, Salami und Käse

Rösti mit Spiegelei CHF 21.50
der vegetarische Klassiker

Weder Fisch noch Vogel



Äplermakkaronen mit Röstzwiebeln zum Schweizer Alpengericht servieren wir Apfelschnitze	CHF	23.50
Rotes Linsencurry mit Butternusskürbis mit Gemüse-Samoas und buntem Gemüse	 CHF	24.50
Hausgemachte Wirsing-Ziegenfrischkäseroulade mit buntem Gemüse und Sesammarinade	CHF	26.50
Knuspriges Jackfruit-Königsausternpilzschnitzel mit Süsskartoffel frites, Sweet-Chilisauce und Gemüse	 CHF	26.50
Sacchetti al tartufo In Butter geschwenkt mit Pinienkernen und Parmesan	CHF	27.50

Offene Weine

Weissweine

Johannisberg du Valais, AOC	1 dl	CHF	4.70
lieblicher Wein, der jeder Seele schmeichelt	5 dl	CHF	23.50

Aigle AOC, Chablais	1 dl	CHF	5.10
lebendig und nachhaltiger Wein, mit einer feinen, fruchtigen «Veielinote» aus dem Rhôneetal	5 dl	CHF	25.70

Roséweine

Primitivo Rosé	1 dl	CHF	4.40
ein lieblicher italienischer Rosé	5 dl	CHF	22.00

Rotweine

Dôle du Valais AOC	1 dl	CHF	4.90
harmonischer Rotwein aus dem Hause Imesch, Siere	5 dl	CHF	24.60



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	29.90
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	48.70
Epesses AOC Lavaux Sein sinnliches Bouquet und rassiger Körper ergeben im Mund einen fruchtigen Geschmack.	7 dl	CHF	46.80
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	43.50

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	46.80
---	--------	-----	-------

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 Gaumenauftakt ist lebhaft und fruchtig und wirkt daher erfrischend. Angenehme Länge, elegant und stilvoll.	7.5 dl	CHF	52.40
--	--------	-----	-------

Flaschenweine

Roséweine

Schweiz

Dôle Blanche du Valais AOC «Moraine» Spezialität aus den Visperterminen. Zwei Traubensorten verleihen diesem Wein eine bemerkenswerte Harmonie.	5 dl	CHF	26.90
Oeil-de-Perdrix AOC, Château d'Auvernier Angenehm spritzig, rassig, ausgeglichene Säure, harmonisch, mit ansprechender Länge im Abgang.	7.5 dl	CHF	48.50

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 tanninhaltenen Geschmack.	3.75 dl	CHF	32.50
Pinot Noir AOC «Prim Evèc» Edler temperamentvoller Rotwein aus den Moränenböden der höchstgelegenen Schweizer Weinberge, den Visperterminen.	5 dl	CHF	29.20
Epesses rouge AOC, les Caves du Petit Versailles Fruchtiger, reintoniger Wein, eine Rarität aus der Westschweiz.	7.5 dl	CHF	48.00

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	52.40
--	--------	-----	-------

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	52.80
---	--------	-----	-------

Flaschenweine

Rotweine

Italien

Primitivo del Salento IGT Domiziano Die Lagerung im Eichenholzfass verleiht dieser fruchtigen Köstlichkeit einen leicht violetten Schimmer.	7.5 dl	CHF	45.20
Salice Salentino DOC Domiziano Ein ganz spezielles Trinkerlebnis. Seine brillante Farbe macht diesen Wein unwiderstehlich.	7.5 dl	CHF	45.20
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	50.20
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	84.90
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	43.50
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	47.50
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	64.40



Sekt und Champagner

Frankreich

Marquis de Riencourt blanc Brut	Cüpli	CHF	10.00
Frisches Bouquet nach Mirabellen, Pfirsich und Quitten. Gut integrierte Kohlensäure, ausgewogen, voll und kräftig. Ein Schaumwein mit Länge und Intensität.	3.75 dl	CHF	30.00
Taittinger Champagner Brut aus der Hochburg Reims	7.5 dl	CHF	87.00

Italien

Prosecco 3° Millenio	7.5 dl	CHF	43.00
Das italienische Pendant zum französischen Champagner, bekömmlich und feinperlig.			



Getränke

Zum Aperitif

Heusour, serviert auf einem Heuballen	11.00
Minigolfer, alkoholfrei	8.90
Weisser Martini	15%, 4 cl 7.80
Cynar	16.5%, 4 cl 7.80
Campari	23%, 4 cl 7.80
jeweils mit Orangensaft serviert	9.30
San Bitter, ein alkoholfreier Bitteraperitif	
angenehm erfrischend	9.5 cl 5.60
mit Orangensaft serviert	8.40
Aperol Spritz	9.50
Gespritzter Weisswein	6.80
Tomatensaft	4.90

Kalte Getränke

Adelbodner Natur	
mit / ohne Kohlensäure	3 dl 4.60
mit / ohne Kohlensäure	5 dl 6.00
mit / ohne Kohlensäure	1 lt 7.90
Adelbodner Citro / Orange	3 dl 4.70
	1 lt 8.60
Rivella rot	3 dl 4.70
	1 lt 8.60
Ramseier Apfelschorle / Apfelsaft	3 dl 4.70
	1 lt 8.60
Ramseier «Suure Most»	5 dl 6.50
Rivella blau	3 dl 4.70
Coca Cola / Coca Cola Zero	3 dl 4.70
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	2 dl 4.70
Ice Tea (Offenausschank)	3 dl 4.50
	5 dl 5.80

Fruchtsäfte

Orangensaft	2 dl 4.90
Traubensaft rot	2 dl 4.90
Rimuss Party weisser, kohlenensäurehaltiger Traubensaft	7 dl 14.40
Rimuss Rosé das prickelnde Vergnügen	7 dl 14.40

Bier

Bilz Panache alkoholfrei	30 cl 4.90
Panache	30 cl 4.90
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl 4.90
Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl 4.90
Simmentaler Märzenbier	33 cl 7.20
Simmentaler Lagerbier	33 cl 7.20
Simmentaler Red Ale	33 cl 7.20
Appenzeller Quöllfrisch	50 cl 6.60
Schneider Weisse	50 cl 7.10

Bio-Kaffee

von Kolanda geröstet

Kaffee natur, crème oder Schale	4.50
Kaffee Hag koffeinfrei	4.50
Espresso natur oder crème	4.50
Cappuccino	5.20
Kaffee Mélange	5.60
Latte macchiato	5.60
Kaffee Fertig (div. Schnäpse)	2 cl 6.10
Holdrio Hagenbuttentee mit Zwetschgenschmacks	2 cl 6.10

Tee von Kolanda und Punsch

Diverse Schwarztee	4.50
natur, citron oder crème	
Grüntee, Grüntee mit Jasmin	4.50
Div. Früchte- und Kräuterteesorten	4.50
Rooibos	4.50
Apfel- und Rumpunsch (alkoholfrei)	4.50

Milchgetränke

kalte/warme Milch	2 dl 4.20
kalte/warme Ovomaltine / Schoggi	2 dl 4.50
Alle Milchgetränke werden dampferhitzt.	

Gebranntes

Rémy Martin	40 Vol. %	2 cl 12.70
La vieille Prune	41 Vol. %	2 cl 10.00
Calvados Morin	40 Vol. %	2 cl 10.00
Williams Morrand	43 Vol. %	2 cl 7.80
Pflümli	37.5 Vol. %	2 cl 4.90
Kirsch	37.5 Vol. %	2 cl 4.90
Kernobst	45 Vol. %	2 cl 4.90
Heuschnaps	25 Vol. %	2 cl 4.90
Grappa	43 Vol. %	2 cl 10.00
Diverse Whiskey		

Offene Weine

Weissweine	
Johannisberg du Valais, AOC	1 dl 4.70
Aigle AOC, Chablais	1 dl 5.10
Roséweine	
Primitivo rosé	1 dl 4.40
Rotweine	
Dôle du Valais AOC	1 dl 4.90

QR-Code scannen und Weinkarte
einsehen:

