

# 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

---

<b>Morgenberghornteller</b> Därliger Trockenfleisch und Trockenwurst von Balmers Hof, Bündner Rohschinken und Hobelkäse aus dem Saxetental serviert mit Garnituren	CHF	26.50
<b>Hobelkäseteller</b> Würziger Hobelkäse aus dem Saxetental	CHF	21.00



## Vorspeisen

---

<b>Heublumensuppe mit Heublumen von Swiss Alpin Herbes</b> Im Chacheli serviert mit Grissini	CHF	10.50
<b>Grosis Salatopf</b> bunte Blattsalate mit Speck, Ei und Brotwürfelchen im kleinen Topf	CHF	14.50
	CHF	17.50
<b>Grüner Salat «Mimosa»</b> mit biologischem Freilandei und Brotwürfelchen als Garnitur	CHF	9.50
<b>Karis Hirtensalat</b> Grüner Blattsalat, garniert mit feinem Saxettal-Hobelkäse	CHF	11.50
<b>Vegane Sommer-Vital-Bowl</b> bunte Blatt- und Gemüsesalate mit Sesam-Miso-Dressing serviert mit hausgemachten Falafeln & Avocado	CHF	14.50
	Hauptgang	24.50
<b>Griechischer Salat mit Feta, Oliven und roten Zwiebeln</b> mit Peperoni, Gurken und Tomaten mit Olivenöl und Balsamico	CHF	14.50
	Hauptgang	24.50

## Fleischgerichte aus dem Schmortopf oder vom Grill

---



<b>Suure Mocke vom Schangnauer Wasserbüffel</b> mit Polenta-Schnitte und buntem Gemüse	CHF 31.50
<b>Schweinsrahmschnitzel «des Schweizers Evergreen»</b> mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und buntem Gemüse	CHF 29.50
<b>Gebratene Simmentaler Rinderstreifen mit Basilikumpesto</b> mit buntem Datteltomatensalat und Ricotta-Spinat-Agnolotti	CHF 39.50
<b>Geschmorte Kalbsbrustschnitte</b> mit Kartoffelkroketten und buntem Gemüse	CHF 29.50
<b>Hausgemachte Egliknusperli aus der Fischzucht Ringgenberg</b> mit Mayonnaise, Reis und buntem Gemüse	CHF 39.50
<b>Gebratene Thunerseefelchen mit Datteltomaten-Kapernragout</b> von unserem Fischer Erwin Mayer aus Leissigen mit Salzkartoffeln und Gemüse	CHF 33.50
<b>Simmentaler Rindsentrecôte min. 180g</b> mit hausgemachter Kräuterbutter, Süsskartoffel frites und buntem Gemüse	CHF 44.50

### Deklaration:

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wasserbüffel	Schweiz - Schangnau
Felchen	Schweiz - Thunersee - Netzfang
Egli	Schweiz - Ringgenberg - Aquakultur

## Fit durch den Alltag

---



Wählen Sie einen der folgenden Hauptkomponenten als Fitnesssteller. Dezu servieren wir Ihnen eine bunte Salatbowle mit unserem beliebten Meielisalp-Dressing garniert mit einem Melonenschnitz.

<b>mit Leissiger Felchenknusperli</b> dazu servieren wir Ihnen Mayonnaise und Zitrone	CHF 29.50
<b>mit gebratenen Thunersee-Felchenfilets</b> dazu servieren wir Mandelbutter und Zitrone	CHF 29.50
<b>Gebratene Schweizer Pouletbrust ca. 160g</b> dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter	CHF 29.50
<b>Saftiges Schweizer Schweinssteak ca. 200g</b> dazu servieren wir hausgemachtes Meielisalp-Chimichurri	CHF 29.50
<b>Vegane Gemüse-Samoas mit Sojasauce</b> mit Sesam-Misodressing	CHF 25.50



## Weder Fisch noch Vogel

---

<b>Äplermakkaronen mit Röstzwiebeln</b> zum typischen Schweizer Alpengericht servieren wir Apfelmus		CHF	23.50
<b>Rotes Linsen-Süßkartoffel-Curry</b> mit Reis, Samosas und buntem Gemüse		CHF	24.50
<b>Knuspriges Jackfruit-Königsausternpilzschnitzel</b> mit Süßkartoffel frites, Sweet-Chilisauce und Gemüse		CHF	26.50
<b>Hausgemachte Wirsing-Ziegenfrischkäseroulade</b> mit buntem Gemüse und Sesammarinade		CHF	26.50
<b>Leicht pikante Kichererbsen-Shakshuka</b> mit Freilandspiegelei und Feta		CHF	26.50
<b>Ricotta-Spinat-Agnolotti</b> mit Pesto und buntem Datteltomatensalat		CHF	25.50



# Offene Weine

---

## Weissweine

### Johannisberg du Valais, AOC

lieblicher Wein, der jeder Seele schmeichelt

1 dl	CHF	4.70
5 dl	CHF	23.50

### Aigle AOC, Chablais

lebendig und nachhaltiger Wein, mit einer feinen, fruchtigen «Veielinote» aus dem Rhôneetal

1 dl	CHF	5.10
5 dl	CHF	25.70

## Roséweine

### Primitivo Rosé

ein lieblicher italienischer Rosé

1 dl	CHF	4.40
5 dl	CHF	22.00

## Rotweine

### Dôle du Valais AOC

harmonischer Rotwein aus dem Hause Imesch, Sierre

1 dl	CHF	4.90
5 dl	CHF	24.60



# Flaschenweine

---

## Weissweine

---

### Schweiz

**Heida du Valais AOC** 5 dl CHF 29.90

Spezialität aus dem höchsten Weinberg Europas.  
Harmonisch und körperreich mit ausgewogener Säure. Er ist süß und doch herb, was diesen Wein interessant macht.

**Cure d'Attalens Grand Cru Chardonne, Lavaux AOC** 7.5 dl CHF 48.70

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.

**Epesses AOC Lavaux** 7 dl CHF 46.80

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

**Schafiser AOC Bielersee** 7.5 dl CHF 43.50

Leichter, spritziger Wein, schöne Frucht, mit einem kurzen gefälligen Abgang. Ein idealer Apérowein oder als Begleiter zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten.

### Spanien

**Rueda Verdejo «Gran Cardiel» DO** 7.5 dl CHF 46.80

Im Mund zart würzig mit lebendiger Säure. Florale und fruchtige Komponenten. Pfirsich, grüner Apfel und Honigmelone. Animierender Abgang.

### Frankreich

**Sancerre AOC Verdigny** 7.5 dl CHF 52.40

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.

# Flaschenweine

---

## Roséweine

---

### Schweiz

---

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

## Rotweine

---

### Schweiz

---

<b>Merlot del Ticino DOC Rosso «Baiocco»</b> 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
<b>Pinot Noir AOC «Prim Evéc»</b> Edler temperamentvoller Rotwein aus den Moränenböden der höchstgelegenen Schweizer Weinberge, den Visperterminen.	5 dl	CHF	29.20
<b>Epesses rouge AOC, les Caves du Petit Versailles</b> Fruchtiger, reintöniger Wein, eine Rarität aus der Westschweiz.	7.5 dl	CHF	48.00

## Frankreich

---

<b>Château Rocher-Figeac MC ST. Emilion AC</b> 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

---

<b>Señorío de P. Peciña, Rioja Reserva</b> 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	7.5 dl	CHF	52.80
--	--------	-----	-------



Vanillearomen, Noten von Leder, Tabak und Pflaume elegant, mit reifer Frucht, voller Körper mit langem Abgang.

## Flaschenweine

---

### Rotweine

---

#### Italien

---

<b>Primitivo del Salento IGT Domiziano</b> Die Lagerung im Eichenholzfass verleiht dieser fruchtigen Köstlichkeit einen leicht violetten Schimmer.	7.5 dl	CHF	45.20
<b>Salice Salentino DOC Domiziano</b> Ein ganz spezielles Trinkerlebnis. Seine brillante Farbe macht diesen Wein unwiderstehlich.	7.5 dl	CHF	45.20
<b>Santagostino Rosso di Sicilia IGT</b> Rubinroter, ausgeglichener Wein aus Nero d'Avola und Syrah mit komplexem Bouquet von Gewürzen und Fruchtaromen.	7.5 dl	CHF	50.20
<b>Le Piane, Boca DOC</b> 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
<b>Amarone della Valpolicella DOC «Terre di Monteforte»</b> 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
<b>Chianti Classico «Argenina», Podere il Palazzino</b> 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
<b>Barbera d'Alba superiore, G.D. Vajra</b> 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

---

<b>Marquis de Riencourt blanc Brut</b>	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
<b>Taittinger Champagner Brut</b> aus der Hochburg Reims	7.5 dl	CHF	87.00

## Italien

---

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

