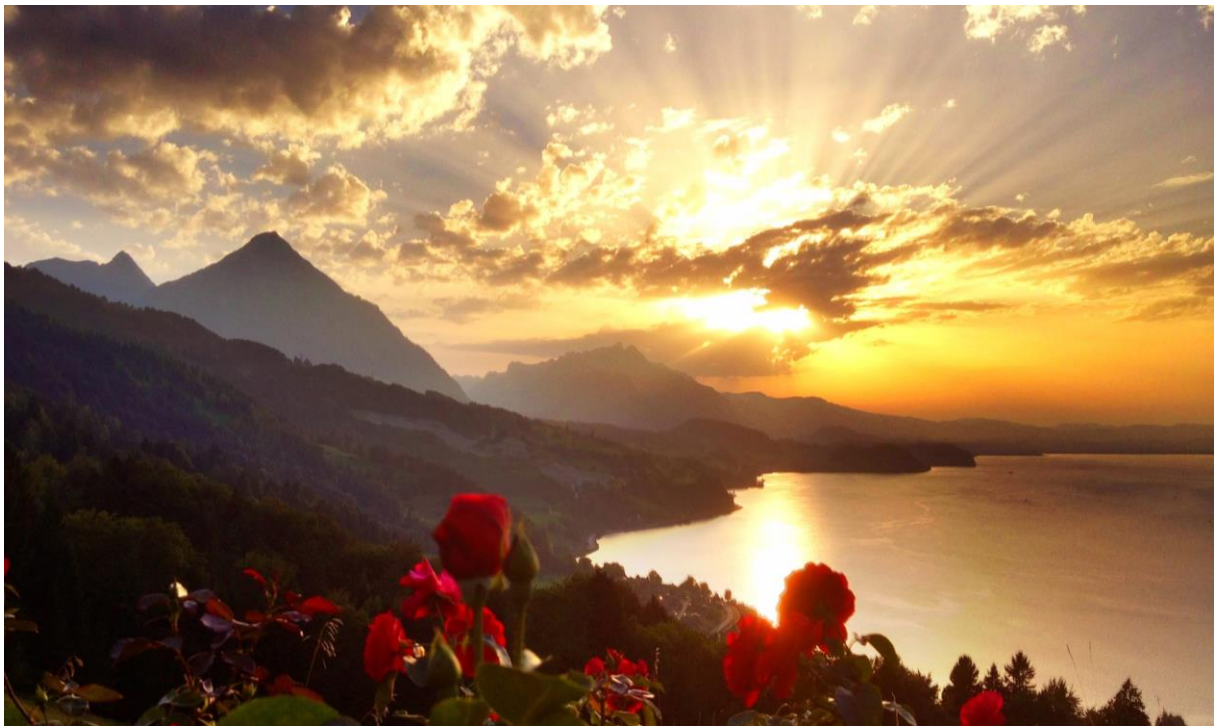


# Herzlich Willkommen auf der Meielisalp

---



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



## Vorspeisen

---

<b>Knoblauchsuppe Äpler Style</b> mit Röstzwiebeln	CHF	9.50
<b>Grosis Salatopf</b> Bunte Blattsalate mit Speck, Ei und Brotwürfelchen im kleinen Topf	CHF	14.50
im grossen Topf	CHF	17.50
<b>Bunte Blattsalate «Mimosa»</b> mit Freilandeier und Brotwürfelchen als Garnitur	CHF	9.50
<b>Karis Hirtensalat</b> Bunte Blattsalate, garniert mit feinem Saxettal-Hobelkäse	CHF	11.50

## Fleisch-&Fischgerichte

---

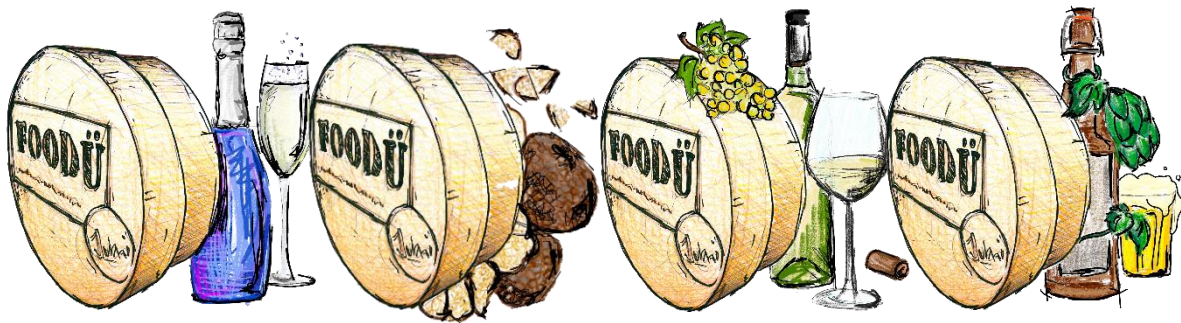


<b>Mit feinem Wurzelgemüse zart geschmorte Kalbsbrustschnitte</b> dazu gebratene Polentaschnitte und buntes Gemüse	CHF	29.50
<b>Schweinsrahmschnitzel «des Schweizers Evergreen»</b> mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und buntem Gemüse	CHF	29.50
<b>Schweizer Schweinssteak 180g mit hausgemachter Kräuterbutter</b> mit Röstikroketten und buntem Gemüse	CHF	32.50
<b>Simmentaler Rindsentrecôte 180g mit hausgemachter Kräuterbutter</b> dazu Süsskartoffelfrites und buntes Gemüse	CHF	44.50
<b>Simmentaler Rindsstreifen «Stroganoff»</b> mit Butterrösti und buntem Gemüse	CHF	41.50
<b>Thunersee-Felchenknusperli mit Mayonnaise</b> Salzkartoffeln und buntes Gemüse	CHF	29.50
<b>Einheimischer Hirschpfeffer Jäger Art</b> mit hausgemachten Semmelknödeln und buntem Gemüs	CHF	34.50

### Herkunftsdeklaration:

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Hirsch	Schweiz - Kandertal BE
Felchen	Schweiz - Thunersee, Wildfang mit Netze
Kalb	Schweiz

## «Jumis Foodü & Rösti»



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

Folgende Varianten sind erhältlich:

<b>Wisswy-Foodü, 300g pro Person</b>	CHF 29.00
<b>Trüffel-Foodü, 300g pro Person</b>	CHF 39.00

### Supplement



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

<b>Rösti mit Jumi Raclettekäse überbacken</b> zur Auswahl haben wir folgende Raclettekäse: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wildkräuter</li> <li>- Rauchiger Speck</li> <li>- Knoblauch</li> </ul>	CHF	24.50
<b>Tessiner Rösti</b> gebraten mit Zwiebeln und überbacken mit Tomaten, Salami und Knoblauchkäse	CHF	25.50
<b>Berner Rösti</b> mit Specktranchen und Freiland-Spiegeleiern	CHF	23.50
<b>Rösti mit Freiland-Spiegelei</b> der vegetarische Klassiker	CHF	22.50

## Weder Fisch noch Vogel

---



<b>Äplermakkaronen mit Röstzwiebeln</b> zum Schweizer Alpengericht servieren wir Apfelschnitze	CHF	23.50
<b>Rotes Linsencurry mit Süsskartoffel</b> mit Gemüse-Samosas und buntem Gemüse	 CHF	24.50
<b>Hausgemachte Wirsing-Ziegenfrischkäseroulade</b> mit buntem Gemüse und Sesammarinade	CHF	26.50
<b>Knuspriges Jackfruit-Königsausternpilzschnitzel</b> mit Süsskartoffel frites, Sweet-Chilisauce und Gemüse	 CHF	26.50
<b>Hausgemachte Semmelknödel</b> mit Pilzrahmsauce, Gemüse und Parmesan	CHF	24.50
<b>Kichererbsen-Shakshuka</b> mit hausgemacher Falafel, Freiland-Spiegelei und Gemüse	CHF	26.50

# Offene Weine

---

## Weissweine

---

<b>Johannisberg du Valais, AOC</b>	1 dl	CHF	4.50
lieblicher Wein, der jeder Seele schmeichelt	5 dl	CHF	22.50

<b>Aigle AOC, Chablais</b>	1 dl	CHF	4.90
lebendig und nachhaltiger Wein, mit einer feinen, fruchtigen «Veielinote» aus dem Rhôneetal	5 dl	CHF	24.50

## Roséweine

---

<b>Primitivo Rosé</b>	1 dl	CHF	4.20
ein lieblicher italienischer Rosé	5 dl	CHF	21.00

## Rotweine

---

<b>Dôle du Valais AOC</b>	1 dl	CHF	4.70
harmonischer Rotwein aus dem Hause Imesch, Sierre	5 dl	CHF	23.50



# Flaschenweine

## Weissweine

---

### Schweiz

---

<b>Heida du Valais AOC</b> 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
<b>Cure d'Attalens Grand Cru Chardonne, Lavaux AOC</b> 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
<b>Epesses AOC Lavaux</b> Sein sinnliches Bouquet und rassiger Körper ergeben im Mund einen fruchtigen Geschmack.	7 dl	CHF	44.60
<b>Schafiser AOC Bielersee</b> 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

---

<b>Rueda Verdejo «Gran Cardiel» DO</b> 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

---

<b>Sancerre AOC Verdigny</b> 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

---

<b>Dôle Blanche du Valais AOC «Moraine»</b> Spezialität aus den Visperterminen. Zwei Traubensorten verleihen diesem Wein eine bemerkenswerte Harmonie.	5 dl	CHF	25.70
<b>Oeil-de-Perdrix AOC, Château d'Auvernier</b> Angenehm spritzig, rassig, ausgeglichene Säure, harmonisch, mit ansprechender Länge im Abgang.	7.5 dl	CHF	46.20

## 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 tanninhaltigen Geschmack.	3.75 dl	CHF	31.00
<b>Pinot Noir AOC «Prim Evéc»</b> Edler temperamentvoller Rotwein aus den Moränenböden der höchstgelegenen Schweizer Weinberge, den Visperterminen.	5 dl	CHF	27.80
<b>Epesses rouge AOC, les Caves du Petit Versailles</b> Fruchtiger, reintoniger Wein, eine Rarität aus der Westschweiz.	7.5 dl	CHF	45.70

## 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	49.90
--	--------	-----	-------

## 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 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

---

<b>Primitivo del Salento IGT Domiziano</b> Die Lagerung im Eichenholzfass verleiht dieser fruchtigen Köstlichkeit einen leicht violetten Schimmer.	7.5 dl	CHF	43.10
<b>Salice Salentino DOC Domiziano</b> Ein spezielles Trinkerlebnis. Seine brillante Farbe macht diesen Wein unwiderstehlich.	7.5 dl	CHF	43.10
<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	47.80
<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	81.90
<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	41.50
<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	45.20
<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	61.40



# Sekt und Champagner

---

## Frankreich

---

<b>Marquis de Riencourt blanc Brut</b>	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
<b>Taittinger Champagner Brut</b> aus der Hochburg Reims	7.5 dl	CHF	83.00

## Italien

---

<b>Prosecco 3°Millenio</b>	7.5 dl	CHF	41.00
Das italienische Pendant zum französischen Champagner, bekömmlich und feinperlig.			



# Getränke

## Zum Aperitif

<b>San Bitter, ein alkoholfreier Bitteraperitif</b>		
angenehm erfrischend	9.5 cl	5.30
<b>Tomatensaft</b>		
die rezente Variante	20 cl	4.70
<b>Weisser Martini</b>	15%, 4 cl	7.40
<b>Cynar</b>	16.5%, 4 cl	7.40
<b>Campari</b>	23%, 4 cl	7.40
<b>Campari oder Cynar orange</b>	4 cl	8.40

## Kalte Getränke

<b>Adelbodner Natur</b>		
mit / ohne Kohlensäure	3 dl	4.40
mit / ohne Kohlensäure	5 dl	5.80
mit / ohne Kohlensäure	1 lt	7.40
<b>Adelbodner Citro, Adelbodner Orange, Rivella rot, Ramseier Apfelschorle</b>		
	1 lt	8.20
<b>Ramseier Apfelsaft</b>	1 lt	8.70
<b>Ramseier «Suure Most»</b>	5 dl	6.20
<b>Adelbodner Citro</b>		
<b>Adelbodner Orange</b>	3 dl	4.50
<b>Rivella rot, Rivella blau</b>	3 dl	4.50
<b>Ramseier Apfelsaft</b>		
<b>Ramseier Apfelschorle</b>	3 dl	4.50
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero</b>	3 dl	4.50
<b>Schwepes Tonic</b>		
<b>Schwepes Bitter Lemon</b>	2 dl	4.50
<b>Ice Tea (Offenausschank)</b>	3 dl	4.30
	5 dl	5.50

## Fruchtsäfte

<b>Orangensaft</b>		
<b>Traubensaft rot</b>	2 dl	4.70
<b>Rimuss Party weisser, kohlenstoffhaltiger Traubensaft</b>	7 dl	13.70
<b>Rimuss Rosé</b>	7 dl	13.70
das prickelnde Vergnügen		

## Bier

<b>Bilz Panache alkoholfrei</b>	30 cl	4.70
<b>Schlossgold alkoholfrei</b>	33 cl	4.70
<b>Hopfenperle</b>	33 cl	4.70
<b>Simmentaler Märzenbier</b>	33 cl	6.90
<b>Simmentaler Lagerbier</b>	33 cl	6.90
<b>Simmentaler Red Ale</b>	33 cl	6.90
<b>Quöllfrisch</b>	50 cl	6.30
<b>Schneider Weisse</b>	50 cl	6.80

## Bio-Kaffee

von Kolanda geröstet

<b>Kaffee natur, crème oder Schale</b>		4.20
<b>Kaffee Hag koffeinfrei</b>		4.20
<b>Espresso natur oder crème</b>		4.20
<b>Cappuccino</b>		4.90
<b>Latte macchiato</b>		5.30
<b>Kaffee Mélange</b>		
mit Schlagrahm und Schokoladenpulver		5.30
<b>Kaffee Fertig (Kernobst)</b>	2 cl	5.80

## Tee von Kolanda

<b>Schwarzteespezialitäten</b>		
Ceylon, Earl Grey, Assam natur, citron oder crème		4.20
<b>Grüntee, Grüntee mit Jasmin</b>		4.20
<b>Pfefferminztee</b>		4.20
<b>Früchtetee</b>		4.20
<b>Hagebuttentee</b>		4.20
<b>Lindenblütentee</b>		4.20
<b>Kamilletee</b>		4.20
<b>Eisenkrauttee (Verveinetee)</b>		4.20

## Punsch

<b>Apfelpunsch alkoholfrei</b>		4.20
<b>Rumpunsch alkoholfrei</b>		4.20

## Milchgetränke

<b>kalte/warme Milch</b>	2 dl	4.00
<b>kalte/warme Ovomaltine</b>	2 dl	4.20
<b>kalte/warme Schokolade</b>	2 dl	4.20

Alle Milchgetränke werden dampferhitzt

## Gebanntes

<b>Rémy Martin</b>	40 Vol. %	2 cl	12.10
<b>La vieille Prune</b>	41 Vol. %	2 cl	9.50
<b>Calvados Morin</b>	40 Vol. %	2 cl	9.50
<b>Williams Morrand</b>	43 Vol. %	2 cl	7.40
<b>Pflümli</b>	37.5 Vol. %	2 cl	4.70
<b>Kirsch</b>	37.5 Vol. %	2 cl	4.70
<b>Kernobst</b>	45 Vol. %	2 cl	4.70
<b>Heuschnaps</b>	25 Vol. %	2 cl	4.70
<b>Grappa</b>	43 Vol. %	2 cl	9.50
<b>Diverse Whiskey</b>			