

# 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 Äpler 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

---



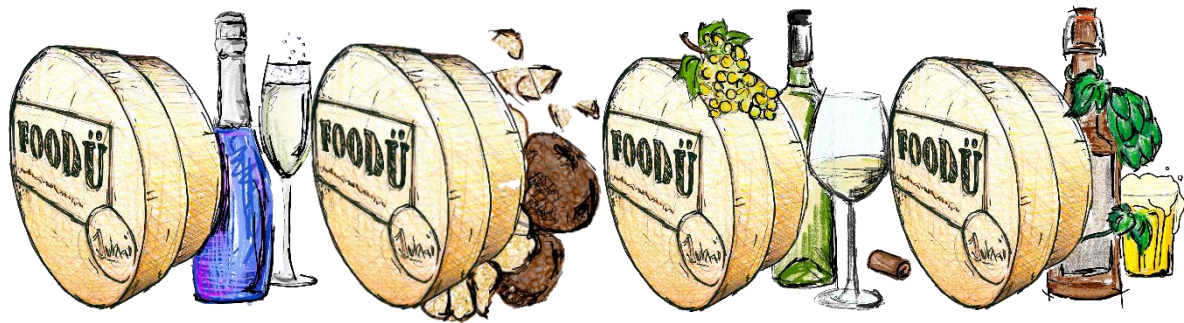
<b>Sure Mocke vom Schangnauer Wasserbüffel</b> mit Röstikroketten und buntem Gemüse	CHF	32.50
<b>Schweinsrahmschnitzel «des Schweizers Evergreen»</b> mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und buntem Gemüse	CHF	29.50
<b>Schweizer Schweinssteak 180g mit hausgemachter Kräuterbutter</b> mit Röstikroketten und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

<b>Wisswy-Foodü, 300g pro Person</b>	CHF 29.00
<b>Hopfen-Foodü, 300g pro Person</b>	CHF 29.00
<b>Sprfudel-Foodü, 300g pro Person</b>	CHF 35.00
<b>Trüffel-Foodü, 300g pro Person</b>	CHF 39.00
<b>New Roots Fondue aus dem Emmental</b>	 CHF 26.50
<b>Fonduestrasse ab 6 Personen</b> 3 Fonduemischungen nach Wahl (je 600g pro Mischung) hintereinander serviert.	CHF 37.00
<b>Supplement</b>	
Gerne servieren wir Ihnen noch etwas Supplement. Pro 300g	CHF 10.00
<b>Berner Rösti</b> mit Specktranchen und Spiegeleiern	CHF 22.50
<b>Bündner Rösti</b> gebraten mit Zwiebeln und Bündnerfleisch, überbacken mit Rohschinken und Käse	CHF 24.50
<b>Tessiner Rösti</b> gebraten mit Zwiebeln und Knoblauch, überbacken mit Tomaten, Salami und Käse	CHF 23.50
<b>Rösti mit Spiegelei</b> der vegetarische Klassiker	CHF 21.50

## Weder Fisch noch Vogel

---



<b>Äplermakkaronen mit Röstzwiebeln</b> zum Schweizer Alpengericht servieren wir Apfelschnitze	CHF	23.50
<b>Rotes Linsencurry mit Butternusskürbis</b> mit Gemüse-Samoas 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>Sacchetti al tartufo</b> In Butter geschwenkt mit Pinienkernen und Parmesan	CHF	27.50

# 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 ausgebaut und hat deshalb eine klare Frucht mit Aromen von Stachelbeeren, Grapefruit und Gras. Der Gaumenaufakt 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>			