

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



Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Rahmhübli	CHF	9.50
serviert im Chacheli mit Kürbiseinlage und Kernöl		
Grosis Salatopf		
Bunte Blattsalate mit Speck, Ei und Brotwürfelchen		
im kleinen Topf	CHF	14.50
im grossen Topf	CHF	17.50
Grüner Salat «Mimosa»	CHF	9.50
mit Freilandeier und Brotwürfelchen als Garnitur		
Karis Hirtensalat	CHF	11.50
Grüner Blattsalat, garniert mit feinem Saxettal-Hobelkäse		
Nüsslersalat	CHF	18.50
mit gebratenem Speck, Pilzen, Trauben, Freilandeier und gepickeltem Kürbis		
Herbstliche-Vital-Bowl		
Bunte Blattsalate mit Misodressing serviert mit eingelegtem Kürbis, Trauben, Meielisalpfalafel und gebratenen Pilzen		
		 VEGAN
Vorspeise	CHF	15.50
Hauptgang	CHF	24.50

Fisch & Fleisch

Simmentaler Rindsentrecôte min. 180g mit hausgemachter Kräuterbutter, Country Cuts und buntem Gemüse	CHF44.50
Mit feinem Gemüse zart geschmorte Kalbsbrustschnitte mit gebratener Maisschnitte und buntem Gemüse	CHF29.50
Schweinsrahmschnitzel «des Schweizers Evergreen» mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und buntem Gemüse	CHF29.50
Gebratene Simmentaler Rinderstreifen mit Pilzrahmsauce, Steinpilzravioli von Scala Vini Scala Gusti, Rotkohl und Marroni	CHF41.50
Schweizer Schweinssteak 180g mit hausgemachter Kräuterbutter mit Röstikroketten und buntem Gemüse	CHF31.50
Thunerseefelchen-Knusperli mit Mayonnaise mit Salzkartoffeln und buntem Gemüse	CHF29.50
Hausgemachte Eglknusperli aus der Fischzucht Ringgenberg mit Mayonnaise, Reis und buntem Gemüse	CHF39.50
Gebratene Thunerseefelchen mit in Butter geschwenkten Birnen von unserem Fischer Erwin Mayer aus Leissigen serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse	CHF31.50



Herkunftsdeklaration:

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Felchen	Schweiz - Thunersee - Erwin Mayer
Egli	Schweiz - Ringgenberg BE, Aquakultur
Wild	«Nose to Tail Konzept» Leissigen / Berner Oberland

«Nose to Tail» vom einheimischen Wild

Die Nachfrage nach einheimischem Wild ist in den letzten Jahren markant gewachsen. Um diesem Trend nachzukommen, bieten wir Ihnen dieses Jahr wieder ein «Nose to Tail-Kozept vom einheimischen Hirsch» an.

David Gafner aus Leissigen beliefert uns seit 2022 mit frischem Wild aus den hiesigen Wäldern.

Bitte Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagesangebot oder entnehmen Sie das wechselnde Angebot aus dem Einlageblatt.





Alle aufgeführten Wild-Gerichte servieren wir mit:

Hausgemachten Spätzli & Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierten Marroni sowie einer Bio-Birnenhälfte aus Kirchberg BE gefüllt mit Preiselbeerkonfitüre.

Weder Fisch noch Vogel



Äplermakkaronen mit Röstzwiebeln zum typischen Schweizer Alpengericht servieren wir Apfelmus		CHF	23.50
Rotes Linsencurry mit Süsskartoffel mit Reis, Samosas und buntem Gemüse		CHF	24.50
Steinpilzravioli von Scala vini Scala Gusti Leissigen dazu Rotkohl, Maroni und gebratene Pilze		CHF	28.50
Hausgemachte Wirsing-Ziegenfrischkäseroulade mit buntem Gemüse und Sesammarinade		CHF	25.50
Kichererbsen-Shakshuka mit hausgemachtem Falafel, Freiland-Spiegelei und Gemüse		CHF	26.50
Knuspriges Jackfruit-Königsausternpilzschnitzel mit Süsskartoffel frites, Sweet-Chilisauce und Gemüse		CHF	25.50
Äs wilds Täller ohni Wild Gebratene Pilze mit hausgemachten Spätzli & Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierten Maroni sowie einer Birnenhälfte gefüllt mit Preiselbeerkonfitüre.		CHF	27.50

