



Willkommen im Meitschi...

Bei uns geht's um echten Genuss,
ehrliche Küche und ein
herzliches Miteinander.

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten,
weil wir wissen, dass Qualität direkt
vor der Haustür beginnt.
Unsere Produkte sind frisch, saisonal
und stammen von Menschen,
die ihre Arbeit genauso lieben wie wir.

Unser Team lebt Teamspirit
und Leidenschaft und das spürst du
in jedem Teller.

Und weil wir alles selbst und mit viel Liebe
zubereiten, kann's manchmal
ein bisschen länger dauern. Dafür
bekommst du bei uns kein Fast Food,
sondern echtes Soulfood.



Lehn dich zurück, schalt ab und geniesse den Moment!
Wir kümmern uns um den Rest.

Schön, dass du da bist!



Genuss beginnt hier... Unsere Vorspeisen

Grüner Blattsalat **9.50**
Kerne | Salatsauce nach Wahl*

Gemischter Salat **10.50**
Blattsalat | Gemüsesalate | Kerne
Salatsauce nach Wahl*

BEO Beef Rindstatar **26.00**
Zwiebel | Essiggurke | Knoblauch | Peperoni | Kapern
Calvados | Toast | Butter **als Hauptgang 36.00**

Graved Lachs **26.00**
Rande | Meerrettich | Kapern | Salatbouquet | Toast **als Hauptgang 36.00**

Maronicremesuppe **11.50**
Karamellisierte Maroni | Rahm

*Salatsauce: Italienisch | französisch | Haselnussdressing



Jetzt wird's ernst.... Unsere Hauptgänge

Meitschi Cheese-Burger mit Pommes Frites BEO Beef rotes Zwiebelconfit Speck Eisbergsalat Tomate gepickelte Gurke BBQ-Sauce Cheddar	34.00
Geschmorte Kalbskopfbäckchen Bratkartoffeln Cocobohnen Jus	42.00
Schweinsrahmschnitzel Tagliatelle Ofengemüse Champions	36.00
Gefüllte Pouletbrust Waldpilze Weissweinrisotto Mascarpone Kräuterbutter	32.00
Meitschi Vegi-Burger mit Pommes Frites - <i>vegi</i> Halloumi Käse rotes Zwiebelconfit Eisbergsalat Tomate gepickelte Gurke Tomatenchutney	29.00
Winter-Tagliatelle – <i>vegi</i> Kürbis Feigen Federkohl	29.00
Tomatenrisotto - <i>vegi</i> Trockentomaten Parmesan Rucola	29.00

Ab 2 Personen

Fondue Chinoise

Kleiner grüner Salat

Rind | Schwein | Poulet
Beilage nach Wahl | Essiggemüse
Curry | Cocktail | Knoblauch | BBQ

CHF 49.00 p.Pers.



Feuer frei... Unsere Specialcuts

Für 2 Personen am Tisch tranchiert

Schweizer T-Bone Steak ca. 800g mit Knochen

Beilage nach Wahl | Ofengemüse | Saucenvariation
62.00 p.Pers.

Das T-Bone Steak ist ein kulinarischer Leckerbissen, der auf jedem Grill die Blicke auf sich zieht. Diese Steak-Ikone ist durch den charakteristischen T-förmigen Knochen in der Mitte gekennzeichnet.

Es besteht aus dem zarten Filet-Endstück auf der einen Seite und dem geschmacksintensiveren Entrecôte-Mittelstück auf der anderen.

Langsam am Knochen gereift, entwickelt es ein vorzügliches Aroma und gilt zurecht als eines der besten Steaks weltweit.

BEO Beef Flanksteak 250g p.Pers.

Beilage nach Wahl | Ofengemüse | Saucenvariation
48.00 p.Pers.

Auch für eine Person als Tellergericht erhältlich!

Zartes, aromatisches Fleisch aus dem Bauchlappen von Junggrindern
der Rassen Simmentaler, Angus und Limousin

Die Tiere werden in Mutterkuhhaltung in zertifizierten Betrieben im Berner Oberland
artgerecht aufgezogen.

BEO Beef ist ein hochwertiges regionales Produkt mit einer kurzen Wertschöpfungskette und
grossem ökologischem Wert.

Beilagen

Pommes Frites | Tagliatelle
Weissweinrisotto | Bratkartoffeln

Saucen

Kräuterbutter | BBQ Sauce
Pilzrahmsauce | Sauce Hollandaise



Verführung zum Schluss... Unsere Desserts

Schoggimousse im kleinen Weckglas	5.50
Glacekübel von «Kalte Lust» 120ml Verschiedene Sorten	6.50
Lauwarmes Schokoladen-Küchlein – <small>ca.15 min. Zubereitungszeit</small> 1 Kugel Vanilleglace Rahm	12.50
Zwätschgelisi 2 Kugel Zwetschgensorbet Zwetschgen - Portweinkompott Zwetschgenbrand 40%vol.	12.50
Vanille - Ice Coffee 2 Kugel Vanilleglace Kaffee Frank's Kaffeeliqueur 28%vol. Rahm	10.50
Affogato 1 Kugel Vanilleglace Espresso	7.50
Frappucino Kalter Latte Macchiato Kondensmilch Caramel, Zimt, Haselnuss oder Vanille	9.50

So, fertig gegessen...?

Wenn du jetzt satt, glücklich und ein bisschen verliebt in unsere Küche bist – Mission erfüllt.
Teile dein Erlebnis auf Google und mach anderen den Mund wässrig!



Falls nicht: Komm einfach wieder! Wir geben nicht auf.
Schreib uns direkt per Mail an info@guesthouse-meitschi.ch.
Wir sind offen für Kritik, hungrig nach Verbesserung und freuen uns über ehrliches Feedback.
Merci fürs Vorbeischauen und bis bald!

Dein Meitschi-Team



Von da. Nicht von dort.... Herkunftsdeklaration

Rind, Kalb, Poulet, Schwein: Schweiz

Lachs: Alaska

Brot & Backwaren: Schweiz

All unsere Gerichte können die 14 Hauptallergene beinhalten!
Für allfällige Allergien geben wir euch gerne darüber Auskunft!