



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 Kerne Salatsauce nach Wahl*	9.50
Gemischter Salat Blattsalat Gemüsesalate Kerne Salatsauce nach Wahl*	10.50
BEO Beef Rindstatar Zwiebel Essiggurke Knoblauch Peperoni Kapern Calvados Toast Butter	26.00 als Hauptgang 36.00
Rotkohlsuppe Apfelwürfel Rahm	10.50
Randen-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse Honig karamellisierte Baumnüsse Zitronenöl	18.00

*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
Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» Butterspätzli Sauerrahm Champignons Paprika Cornichons Zwiebeln	42.00
Schweinsrahmschnitzel Tagliatelle Ofengemüse Champions	36.00
Gefüllte Pouletbrust Waldpilze Weissweinsorotto Mascarpone Kräuterbutter	32.00
Meitschi Vegi-Burger mit Pommes Frites - vegi Halloumi Käse rotes Zwiebelconfit Eisbergsalat Tomate gepickelte Gurke Tomatenchutney	29.00
Winter-Tagliatelle - vegi Kürbis Feigen Federkohl	29.00
Tomatenrisotto - vegi Trockentomaten Parmesan Rucola	29.00

Unsere Kulinarische Empfehlung

Rinds Entrecôte 200g im Pfännli Cafe de Paris Pommes Frites	48.00
--	--------------



Feuer frei... Unser Specialcut

Für 2 Personen am Tisch flambiert und tranchiert

Auch für eine Person als Tellergericht erhältlich!

BEO Beef Flanksteak 250g p.Pers.

Beilage nach Wahl | Ofengemüse | Saucenvariation

48.00 p.Pers.

*Zartes, aromatisches Fleisch aus dem Bauchlappen von Jungrindern
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
Weissweinsrisotto | Bratkartoffeln

Saucen

Kräuterbutter | BBQ Sauce
Pilzrahmsauce | Sauce Hollandaise

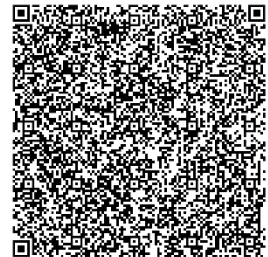


Verführung zum Schluss... Unsere Desserts

Schoggimousse im kleinen Weckglas	5.50
Glacekübel von «Kalte Lust» 120ml Verschiedene Sorten	6.50
Lauwarmes Schokoladen-Küchlein – <i>ca.15 min. Zubereitungszeit</i> 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@meitschi-thun.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

Brot & Backwaren: Schweiz

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