

MEIELISALP

HOTEL & RESTAURANT

# *Bankettdokumentation 2026*



## Wissenswertes zu Ihrem Event auf der Meielisalp

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an einem Festanlass im Hotel Meielisalp. Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation und sorgen dafür, dass Ihr Anlass ganz nach Ihren Wünschen zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

### RÄUMLICHKEITEN & KAPAZITÄTEN

Unsere Banketträume eignen sich ideal für private Feiern, Firmenanlässe und Familienfeste.

- Saal 1: exklusiv buchbar für ca. 30–60 Personen
- Saal 2: exklusiv buchbar für ca. 25–50 Personen
- „Weisses Haus“: ideal für kleinere Gesellschaften von 10–30 Personen
- Gesamtkapazität: bis zu 120 Personen (Saal 1 & 2)

Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Wahl der passenden Räumlichkeit.

### DEFINITIVE TEILNEHMERZAHL

Wir bitten Sie, uns die definitive Anzahl der Gäste spätestens 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Diese Personenzahl gilt als Grundlage für die Verrechnung.

### PERSÖNLICHE BERATUNG & MENÜPLANUNG

Jeder Anlass ist einzigartig – deshalb nehmen wir uns gerne Zeit, gemeinsam mit Ihnen die passenden Details zu Ihrem Anlass zu besprechen.

Damit wir Sie in Ruhe beraten können, finden Menü- und Bankettbesprechungen ausserhalb der Mittags- und Abendservicezeiten online via Teams oder persönlich vor Ort statt. Wir bitten Sie daher um eine frühzeitige Terminvereinbarung unter [hotel@meielisalp.ch](mailto:hotel@meielisalp.ch)

Wir freuen uns darauf, Ihren Anlass gemeinsam mit Ihnen zu planen.

## GETRÄNKE & WEINAUSWAHL

Unsere aktuelle Getränke- und Weinkarte bietet eine sorgfältige Auswahl an regionalen und internationalen Weinen sowie alkoholfreien und hausgemachten Getränken.

Gerne beraten wir Sie individuell und berücksichtigen nach Möglichkeit auch besondere Weinwünsche.

## APÉRO

Bei schönem Wetter eignet sich unsere Panoramaterrasse hervorragend für einen stimmungsvollen Apéro mit Aussicht auf die Bergwelt.

Alternativ stehen Ihnen bei ungünstiger Witterung unsere Hotellobby oder der Speisesaal zur Verfügung.

## PROBEESEN

Gerne begrüßen wir Sie vor Ihrem Anlass in unserem Restaurant, damit Sie unsere Küche und unser Angebot kennenlernen können.

Bitte beachten Sie, dass wir keine separaten Probeessen für Bankette oder Veranstaltungen anbieten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

## NACHSERVICE

Ein Nachservice ist im vereinbarten Menüpreis nicht inbegriffen.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne einen Nachservice gegen entsprechenden Aufpreis an.

## TISCHWÄSCHE & AMBIENTE

Für Ihre Feier stehen Ihnen elegante Tischwäschevarianten in:

- klassischem weiss oder
- stilvollem altrosa

zur Auswahl. Die Stoffservietten werden passend abgestimmt.

## TISCHORDNUNG

Passend zu Ihrer Gästezahl unterbreiten wir Ihnen gerne verschiedene Bestuhlungs- und Tischvarianten für einen harmonischen Ablauf Ihres Anlasses.

# MEIELISALP

HOTEL & RESTAURANT

## DEKORATION & FLORISTIK

Die Dekoration Ihres Anlasses darf gerne individuell durch Sie organisiert werden. Alternativ unterstützen wir Sie auf Wunsch bei der Koordination mit einem regionalen Floristikpartner. Eigene Dekorationen, Blumenarrangements oder persönliche Gestaltungselemente können nach vorgängiger Absprache mit unserem Service-Team mitgebracht und eingerichtet werden.

## EINRICHTUNG & VORBEREITUNG

Die Einrichtung des Saales erfolgt in der Regel kurz vor dem Anlass. Zusätzliche Dekorationen, Musikeinstellungen oder technische Vorbereitungen können daher nach Absprache mit unserem Team unmittelbar vor Veranstaltungsbeginn vorgenommen werden. Für mitgebrachtes Material steht Ihnen nach Vereinbarung ab dem Vorabend ein Lagerbereich zur Verfügung.

Gerne übernehmen wir auch das Platzieren Ihrer Tisch- und Namenskarten anhand des von Ihnen bereitgestellten Sitzplanes.

## MENÜKARTEN

Individuelle Menükarten drucken wir Ihnen gerne kostenlos in schlichtem, elegantem Design.

## SAALMIETE

Bei Gesellschaften unter 50 Personen wird für die exklusive Nutzung des grossen Saales (Saal 1 & 2) eine Saalmiete von CHF 800.00 verrechnet.

Für die exklusive Nutzung von Saal 2 alleine verrechnen wir eine Saalmiete von CHF 500.00.

## EXKLUSIVITÄT

Damit wir auch unseren langjährigen Stammgästen sowie wiederkehrenden Hotel- und Restaurantgästen weiterhin Platz und eine angenehme Atmosphäre bieten können, vermieten wir das gesamte Haus grundsätzlich nicht exklusiv.

Für private Feiern und Anlässe bieten wir jedoch gerne exklusive Teilbereiche oder separate Räumlichkeiten an, damit Sie Ihren Anlass in persönlichem und stilvollem Rahmen geniessen können.

## MUSIK

Elektronisch verstärkte oder laute Musik ist ab 22.00 Uhr auf angemessene Raumlautstärke zu reduzieren. Musikbetrieb ist nach Absprache bis maximal 24.00 Uhr möglich.

## NACHTZUSCHLAG

Bei einer Verlängerung Ihres Anlasses über 00.00 Uhr hinaus verrechnen wir pro angefangene halbe Stunde einen Zuschlag von CHF 150.00.

Eine Verlängerung ist nach Absprache bis maximal 01.30 Uhr möglich.

## ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Bei einer Annullaion der definitiven Reservation behalten wir uns vor, folgende Kosten in Rechnung zu stellen:

- ab 45 Tagen vor dem Anlass: 50 % des vereinbarten Gesamtarrangements
- ab 30 Tagen vor dem Anlass: 80 % des vereinbarten Gesamtarrangements
- ab 14 Tagen vor dem Anlass: 100 % des vereinbarten Gesamtarrangements

Die Annullationskosten beziehen sich auf sämtliche vereinbarten Leistungen wie Menüpreis, Saalmieten sowie allfällig reservierte Hotelzimmer.

## ANREISE & PARKPLÄTZE

Für unsere Gäste stehen rund 50 Parkplätze zur Verfügung. Bitte informieren Sie uns frühzeitig bei der Anreise mit einem Reisebus.

Maximalmasse für Reisebusse auf der Zufahrtsstrasse zur Meielisalp:

Breite: 2.5 m, Länge: 11.5 m, Gewicht: 16 Tonnen und keine Doppelstockbusse

## RÜCKSICHTNAHME

Wir bitten Sie und Ihre Gäste, das Hotel sowie den Parkplatz in den Abendstunden rücksichtsvoll und möglichst ruhig zu verlassen.

## FEUERWERK

Das Abbrennen von Feuerwerk ist auf dem gesamten Areal nicht gestattet.

## RAUCHEN

Das Rauchen ist in den dafür vorgesehenen Aussenbereichen gestattet.

## ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN

Gerne können Sie Ihren Anlass mit einer Übernachtung in unseren gemütlichen Hotelzimmern verbinden. Wir empfehlen eine frühzeitige Reservation.

Bei Hochzeiten übernachtet das Brautpaar kostenlos.

# MEIELISALP

HOTEL & RESTAURANT

## QUALITÄT & REGIONALITÄT

Wir legen grossen Wert auf frische, saisonale und qualitativ hochwertige Produkte. Wo immer möglich, bevorzugen wir Schweizer Produkte sowie die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten und Produzenten.

Zu unseren geschätzten Partnern gehören unter anderem Bianchi, die Blaue Kuh Metzgerei Interlaken, die Käserei Gafner in Leissigen, Gourmador Gemüse in Unterseen sowie H&R Interlaken.

Mit viel Sorgfalt und Leidenschaft achten wir auf eine regionale und saisonale Küche mit hochwertigen Zutaten.

## MENÜWAHL FÜR GRUPPEN

Für Gruppen ab 8 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü aus der aktuellen Restaurantkarte für die gesamte Gruppe auszuwählen.

Für Gruppen ab 15 Personen empfehlen wir die Auswahl eines Menüs aus unserer Bankettmappe, um einen reibungslosen Service und eine optimale Qualität gewährleisten zu können. Gerne berücksichtigen wir dabei im Vorfeld eine Auswahl von bis zu drei verschiedenen Vorspeisen, Hauptgängen oder Desserts. Wir bitten Sie, uns die definitive Menüauswahl sowie die Anzahl der jeweiligen Gerichte spätestens 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.

*Unser Versprechen an Sie*

Mit viel Herzblut, persönlichem Engagement und Liebe zum Detail gestalten wir Ihren Anlass ganz nach Ihren Wünschen. Ob Familienfeier, Hochzeit, Geburtstag oder Firmenanlass, wir möchten Momente schaffen, die in schöner Erinnerung bleiben.

Unsere regionale und saisonale Küche auf hohem Qualitätsniveau, die besondere Atmosphäre der Meielisalp sowie die herrliche Aussicht über den Thunersee und die Berge machen Ihren Anlass zu etwas ganz Besonderem. Gemeinsam mit Ihnen schaffen wir ein Fest voller Genuss, Herzlichkeit und unvergesslicher Augenblicke.


Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heissen und Ihren besonderen Tag einzigartig zu gestalten.

*Ihr Meielisalp-Team*


# MEIELISALP

HOTEL & RESTAURANT

## Apéro

SPEISENANGEBOT	EINHEIT	PREIS
Mini Schinkengipfeli	2 Stück	CHF 5.00
Egli Knusperli mit Tartarsauce	2 Stück	CHF 5.00
Falafel mit Sweet-Chili-Sauce	2 Stück	CHF 2.00
Röstisticks mit Apfelmus	2 Stück	CHF 4.00
Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	2 Stück	CHF 4.00
Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum	1 Stück	CHF 4.50
Hausgemachte Focaccia mit Avocado-creme 	1 Stück	CHF 5.50
Hausgemachte Focaccia mit Rindstatar	1 Stück	CHF 5.50
Gemüsesticks mit Dip	pro Person	CHF 4.50
Flammkuchen classic	2 Stück	CHF 4.50

## Vorspeisen

SPEISENANGEBOT	PREIS
Gazpacho mit gebackenem Crostini und Kräutercreme	CHF 14.50
Lachstatar mit Gurke, Sauerrahm und Dill	CHF 21.00
Hirtensalat mit Hobelkäse und Cranberries	CHF 12.50
Rindstatar mit Eigelbcreme, Perlzwiebeln und Petersilie	CHF 21.50
Auberginentatar mit Perlzwiebeln, Petersilie und Kresse 	CHF 21.50
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croutons	CHF 14.50
Tomate Mozzarella mit Kirschtomaten, Basilikum und Schangnauer	CHF 16.50
Büffelmozzarellaschaum	
Mediterraner Salat mit Blattsalat, Kirschtomaten, Pinienkernen, Fetakäse	CHF 15.00
Gurke und roten Zwiebeln	
Vitello Tonnato mit Kapern, roten Zwiebeln und Thunfisch	CHF 19.50

# MEIELISALP

HOTEL & RESTAURANT


## Suppen

### SPEISENANGEBOT

	PREIS
Consommé mit Gemüseeinlage und Schnittlauch (auf Wunsch auch mit Flädli)	CHF 9.00
Waldpilzcremesuppe mit Speck und Birne	CHF 12.00
Blumenkohlcremesuppe mit Nussbutter und Blumenkohl	CHF 10.00
Kürbiscresmesuppe (saisonal) mit Kürbiskernen und Öl	CHF 9.50
Weissweinschaumsüppchen mit Petersilie	CHF 9.00
Schwarzwurzelsüppchen mit Calvados-Apfel	CHF 10.50
Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe	CHF 9.00

## Vegetarisch

### SPEISENANGEBOT

	PREIS
Grünes Thaicurry mit Jasminreis und gebackenem Tofu (pikant) 	CHF 28.00
Steinpilzravioli mit gebratenen Steinpilzen, Spinat und Pinienkernen	CHF 24.00
Gemüselasagne mit Kirschtomaten	CHF 22.50
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Gorgonzola und Birne	CHF 24.00
Randenrisotto mit oder ohne Ziegenkäse und Gartenkresse (vegan möglich)	CHF 19.00
Gefüllte Bärlauchpasta mit Belper Knolle	CHF 23.00
Gebackene Chääss-Spätzli mit Röstzwiebeln	CHF 18.00

## Fisch

### SPEISENANGEBOT

	PREIS
Lachsforelle (CH) mit lauwarmen Kartoffel-Gurkesalat und Senfschaum	CHF 28.00
Forelle (CH) gebraten mit Perlgrauen und Wurzelgemüse und Petersilie	CHF 28.00
Saiblingsfilet (CH) mit Stampf und Saisonalem Gemüse Beurre Blanc	CHF 32.00
Zander (CH) mit Petersilienkartoffeln und Sauerkraut	CHF 36.00

# MEIELISALP

HOTEL & RESTAURANT

## Hauptgänge

### SPEISENANGEBOT

### PREIS

Alpsteinpoulet Supreme (CH) an Rotweinjus	CHF 24.00
Coq au Vin Meielisalp (CH) Perlzwiebeln, Speck und Pilze	CHF 28.00
Perlhuhn Supreme (FR)	CHF 31.00
Thurgauer Schweinshals (CH) geschmort mit Kümmel/Senf	CHF 26.00
Thurgauer Schweinsbauch (CH) an BBQ Jus	CHF 26.00
Dry Aged Schweinskotelett (CH) 300-350 gr. an Pilzrahmsauce	CHF 32.00
Thurgauer Schweinssteak (CH) an Rahmsauce	CHF 28.00
Lammkrone (UK/IE) an Thymianjus	CHF 40.00
Lammschulter geschmort (NZ/AU) an Schwarzer Knoblauchsauce	CHF 28.00
Lamm-Entrecôte (UK/IE) an Rosmarin-Knoblauchjus	CHF 42.00
Kalbsnierstück (CH) an Kalbsjus	CHF 36.00
Kalbsgeschnetzeltes (CH) Züricher Art	CHF 39.00
Dry Aged Kalbskotelett (CH) 300-350 gr. an Sherry Morchelrahm	CHF 64.00
Rindsfilet (CH) Rossni (Foie Gras, Trüffel, Spinat) an Portweinjus	CHF 52.00
Rinds-Entrecôte (CH) an Sauce Béarnaise	CHF 48.00
Hohrückensteak (Bio Hof Dieter Meier Ojo de Agua, AR) mit Kalbsjus	CHF 54.00
Boeuf Bourguignon (CH) mit Speck, Zwiebel und Knopfpilze	CHF 29.00

## Beilagen

Stellen Sie Ihren Hauptgang mit zwei Beilagen Ihrer Wahl zusammen.

### SPEISENANGEBOT

### PREIS

Saisonales Gemüse (der Jahreszeit angepasst)	CHF 2.00
Kartoffelgratin	CHF 3.50
Pommes Duchesse	CHF 2.00
Pommes Frites	CHF 2.00
Spätzli	CHF 2.50
Kartoffelstampf	CHF 2.00
Rösti-Kroketten	CHF 2.00
Pasta	CHF 2.00
Salz- oder Kräuterkartoffeln	CHF 2.00

# MEIELISALP

HOTEL & RESTAURANT

## *Dessert*

### SPEISENANGEBOT

Mango-Passionsfruchtmousse mit Ragout und Crunch

Tiramisu Meielisalp

Hausgemachter Brownie mit Vanilleglace

Karottenkuchen mit weisser Schokolade

Panna Cotta mit Waldbeerenragout

Cheesecake-Mousse mit Himbeeren

Karamellköppli mit Rahm

### PREIS

CHF 12.50

CHF 14.00

CHF 11.50

CHF 14.00

CHF 9.00

CHF 12.00

CHF 9.00



# MEIELISALP

HOTEL & RESTAURANT

## Dessertbuffet

### Alpogenuß

Fruchtsalat	pro Person	CHF 22.00
Tiramisu		
Passionsfruchtmousse		
Panna Cotta		
Schokoladenmousse		

### Hüttenzauber

Fruchtsalat	pro Person	CHF 24.00
Tiramisu		
Passionsfruchtmousse		
Panna Cotta		
Waldbeerenragout		
Meringue mit Rahm		
Glace-Station		

### Gipfelglück

Fruchtsalat	pro Person	CHF 28.50
Tiramisu		
Passionsfruchtmousse		
Fruchtmousse (saisonal abhängig)		
Karamellköppli mit Rahm		
Meringue		
Glace-Station		
Schokoladenmousse		
Käseplatte		
Brownies		
Früchtekorb		

Alle Preisangaben inkl. 8.1% MwSt. gelten ab 01. Januar 2026 bis auf Weiteres.  
Preisänderungen bleiben vorbehalten.