

Mittagsmenüs - 3 Wochenplan 2025 | Hotel Dakota

MITTAGSMENÜS - 3 WOCHEN ROTATION

Hotel Dakota - Dakota Air Lounge

Wanderer & Business Lunch

****Täglich Mittwoch - Sonntag | 12:00 - 14:00 Uhr****

****Amthausgasse 2, 3860 Meiringen****

UNSER MITTAGS-KONZEPT

****"Bodenständig, Ehrlich, Sättigend"****

Nach einer Morgen-Wanderung oder für den Business-Lunch: Wir bieten klassische Schweizer Küche aus dem Berner Oberland. Ehrliche Gerichte, die jeder kennt und liebt - ohne Schnickschnack, mit Handwerk und regionalen Produkten.

****Jeden Tag gibt es eine Fleisch/Fisch-Option UND eine vegetarische Alternative!****

****Service-Zeit: Maximal 60 Minuten****

WOCHE 1

MITTWOCH - CHF 28

Älplermagronen *(Vegetarisch)*

Röstzwiebeln | Apfelmus

Der Schweizer Klassiker aus den Alpen! Macaroni, Kartoffeln, Rahm und Alpkäse, überbacken und mit knusprigen Röstzwiebeln gekrönt. Dazu fruchtiges Apfelmus. Wärmend, sättigend, traditionell.

****Lieferant:**** Alpkäserei Engstlenalp, Bio-Hof Hasliberg

Alternative: Bratwurst

Senf | Kartoffelsalat

Saftige Bratwurst vom Berner Metzger mit körnigem Senf und hausgemachtem Kartoffelsalat. Einfach gut!

****Lieferant:**** Metzgerei Trachsel

DONNERSTAG - CHF 30

Felchen Müllerin Art

Petersilienkartoffeln | Sauce Tartare

Frische Felchen aus dem Brienzersee, klassisch in Butter gebraten. Mit Petersilienkartoffeln und hausgemachter Sauce Tartare. Leicht, frisch, regional!

****Lieferant:**** Fischerei Brienzersee

Vegetarische Alternative: Capuns

Mangoldwickel | Rahmsauce | Gemüsebrunoise

Bündner Spezialität! Spätzliteig in Mangoldblätter gewickelt, serviert mit cremiger Rahmsauce und feiner Gemüsebrunoise. Traditionell und raffiniert.

FREITAG - CHF 30

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Rösti

Der Zürcher Klassiker! Zartes Kalbfleisch in cremiger Champignon-Rahmsauce, mit goldbrauner, knuspriger Rösti. Ein Gericht, das immer funktioniert.

****Lieferant:**** Metzgerei Trachsel, Bio-Hof Hasliberg

Vegetarische Alternative: Pizzoccheri

Buchweizennudeln | Wirsing | Kartoffeln | Alpkäse

Veltliner Spezialität aus dem Bündnerland! Breite Buchweizennudeln mit Wirsing, Kartoffeln und geschmolzenem Alpkäse. Rustikal, kraftvoll, alpin.

****Lieferant:**** Alpkäserei Engstlenalp

SAMSTAG - CHF 32

Cordon Bleu vom Kalb

Pommes Frites | Gemischter Salat

Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, knusprig paniert. Mit hausgemachten Pommes Frites und frischem Salat. Ein Samstags-Highlight!

****Lieferant:** Metzgerei Trachsel**

Vegetarische Alternative: Steinpilz-Risotto

Parmesan | Trüffelöl

Cremiger Carnaroli-Risotto mit intensiven Steinpilzen, verfeinert mit Trüffelöl und frisch gehobeltem Parmesan. Luxuriös und sättigend.

SONNTAG - CHF 32

Schweinsbraten

Jus | Kartoffelgratin | Rotkohl

Traditioneller Sonntagsbraten! Saftiger Schweinsbraten mit kräftigem Jus, cremigem Kartoffelgratin und geschmortem Rotkohl. So schmeckt Sonntag!

****Lieferant:** Metzgerei Trachsel, Bio-Hof Hasliberg**

Vegetarische Alternative: Spinat-Ricotta-Cannelloni

Tomatensauce | Parmesan

Cannelloni gefüllt mit Spinat und cremigem Ricotta, überbacken mit Tomatensauce und Parmesan. Italienische Gastlichkeit in den Alpen.

WOCHE 2

MITTWOCH - CHF 28

Käsewähe warm *(Vegetarisch)*

Gemischter Salat

Schweizer Käsekuchen - herzhaft! Knuspriger Mürbeteig mit cremiger Käse-Eier-Füllung, serviert warm mit gemischtem Salat. Ein Berner Klassiker.

****Lieferant:**** Käserei Meiringen

Alternative: Hauswurst

Senf | Kartoffelsalat

Geräucherte Hauswurst von den Alphütten mit körnigem Senf und Kartoffelsalat. Authentisch aus dem Berner Oberland.

****Lieferant:**** Berner Alpwurst

DONNERSTAG - CHF 30

Forelle gebraten

Salzkartoffeln | Nussbutter | Zitrone

Forelle aus Reichenbach, klassisch in Butter gebraten. Mit Salzkartoffeln, Nussbutter (braune Butter) und frischer Zitrone. Einfach perfekt!

****Lieferant:**** Forellenzucht Reichenbach

Vegetarische Alternative: Gemüse-Quiche

Gemischter Salat

Französischer Klassiker mit Berner Gemüse! Mürbeteig gefüllt mit saisonalem Gemüse in Eier-Rahm-Guss. Serviert mit frischem Salat.

****Lieferant:**** Bio-Hof Hasliberg

FREITAG - CHF 30

Hackbraten

Kartoffelstock | Rahmsoße

Hausgemachter Hackbraten aus Berner Rind- und Schweinefleisch, mit cremigem Kartoffelstock und Rahmsoße. Comfort Food vom Feinsten!

****Lieferant:**** Metzgerei Trachsel

Vegetarische Alternative: Polenta mit Steinpilz-Ragout

Parmesan

Cremige Polenta mit geschmortem Steinpilz-Ragout und frisch gehobeltem Parmesan. Italienische Alpenküche - rustikal und aromatisch.

SAMSTAG - CHF 34

Kalbsschnitzel Wiener Art

Pommes Frites | Preiselbeer | Zitrone

Der österreichische Klassiker! Zartes Kalbsschnitzel knusprig paniert, mit hausgemachten Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone. Ein Premium-Samstag!

****Lieferant:**** Metzgerei Trachsel

Vegetarische Alternative: Kürbis-Risotto

Salbei | Parmesan

Herbstlicher Risotto mit Hokkaido-Kürbis, frischem Salbei und Parmesan. Cremig, würzig, saisonal.

****Lieferant:**** Bio-Hof Hasliberg

SONNTAG - CHF 32

Rindsbraten

Jus | Spätzli | Glasierte Rüebli

Sonntagsbraten deluxe! Zarter Rindsbraten mit kräftigem Jus, hausgemachten Spätzli und glasierten Rüebli. Traditionell und festlich.

****Lieferant:**** Metzgerei Trachsel, Bio-Hof Hasliberg

Vegetarische Alternative: Käse-Fondue (klein)

Brot | Cornichons

Das Schweizer Nationalgericht! Alpkäse geschmolzen mit Weißwein, serviert mit Brotwürfeln und Cornichons. Gesellig und wärmend.

****Lieferant:**** Alpkäserei Engstlenalp, Käserei Meiringen

WOCHE 3

MITTWOCH - CHF 28

Käse-Spätzli mit Röstzwiebeln *(Vegetarisch)*

Apfelmus

Schwäbisch-Schweizer Fusion! Hausgemachte Spätzli mit Alpkäse überbacken, gekrönt von knusprigen Röstzwiebeln. Dazu Apfelmus. Herzhaft und sättigend!

****Lieferant:**** Alpkäserei Engstlenalp

Alternative: Schübli

Senf | Kartoffelsalat

St. Galler Schübli - die Schweizer Bratwurst-Königin! Mit Senf und Kartoffelsalat. Einfach gut!

****Lieferant:**** Metzgerei Trachsel

DONNERSTAG - CHF 30

Egli-Filet gebraten

Pommes Frites | Sauce Tartare

Knusprig gebratene Egli-Filets mit Pommes Frites und hausgemachter Sauce Tartare.
Frisch aus dem Brienzersee!

****Lieferant:**** Fischerei Brienzersee

Vegetarische Alternative: Spaghetti Aglio e Olio

Chili | Parmesan

Italienischer Klassiker - reduziert auf das Wesentliche! Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Parmesan. Simpel, aber perfekt.

FREITAG - CHF 30

Siedfleisch

Meerrettichsauce | Salzkartoffeln | Gemüse

Traditionelles Schweizer Siedfleisch - zart gekocht, mit frischer Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Marktgemüse. Ehrlich und kraftvoll.

****Lieferant:**** Metzgerei Trachsel, Bio-Hof Hasliberg

Vegetarische Alternative: Tagliatelle mit Champignon-Rahmsauce

Parmesan

Breite Bandnudeln mit cremiger Champignon-Rahmsauce und frisch gehobeltem Parmesan. Klassische Pasta, perfekt ausgeführt.

SAMSTAG - CHF 32

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff

Butternüdeli | Gurken-Salat

Russischer Klassiker! Zartes Rindfleisch in Paprika-Rahmsauce mit Butternüdeli und frischem Gurken-Salat. Würzig und cremig.

****Lieferant:**** Metzgerei Trachsel

Vegetarische Alternative: Gnocchi

Gorgonzola-Sauce | Walnüsse

Flauschige Kartoffel-Gnocchi mit cremiger Gorgonzola-Sauce und gerösteten Walnüssen. Italienische Comfort-Küche!

SONNTAG - CHF 34

Kalbsbraten

Champignon-Rahmsauce | Kartoffelgratin | Marktgemüse

Premium Sonntagsbraten! Zartes Kalbfleisch mit feiner Champignon-Rahmsauce, cremigem Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse. Ein festlicher Abschluss der Woche.

****Lieferant:** Metzgerei Trachsel, Bio-Hof Hasliberg**

Vegetarische Alternative: Gemüse-Lasagne

Gemischter Salat

Klassische Lasagne mit saisonalem Gemüse, Béchamel und Tomatensauce, überbacken mit Parmesan. Serviert mit frischem Salat.

****Lieferant:** Bio-Hof Hasliberg**

GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN

Zum Mittagsmenü:

- ****Mineralwasser:** CHF 4 (5dl)**
- ****Apfelsaft gespritzt:** CHF 5 (3dl)**
- ****Rivella:** CHF 5 (3dl)**

Bier:

- ****Haslitaler Bier (vom Fass):** CHF 6 (3dl)**
- ****Alkoholfreies Bier:** CHF 5 (3dl)**

Wein:

- ****Glas Weißwein (offen):** CHF 8 (1dl)**
- ****Glas Rotwein (offen):** CHF 8 (1dl)**

Nach dem Essen:

- **Espresso:** CHF 4
- **Kaffee Crème:** CHF 4.50
- **Cappuccino:** CHF 5

WICHTIGE INFORMATIONEN

Öffnungszeiten Mittag:

Mittwoch - Sonntag: 12:00 - 14:00 Uhr

Montag & Dienstag: Ruhetag

Reservierung empfohlen:

Telefon: [Hotel-Nummer einfügen]

E-Mail: [Hotel-E-Mail einfügen]

Service-Zeit: ca. 45-60 Minuten

Vegetarische Option: Immer verfügbar (siehe Alternativen)

Allergien & Unverträglichkeiten: Bitte bei Bestellung mitteilen

Take-Away: Auf Anfrage möglich

SPEZIAL-ANGEBOTE

"HIKE'N'DINE" PACKAGE - CHF 42

****Perfekt für Wanderer!****

****Inkludiert:****

- Tagesgericht nach Wahl (Standard oder Vegi)
- 1 Getränk (Mineralwasser, Apfelsaft gespritzt oder Rivella)
- Kaffee oder Espresso

BUSINESS-LUNCH EXPRESS - CHF 35

****Schnell zurück ins Büro!****

****Inkludiert:****

- Tagesgericht nach Wahl (Standard oder Vegi)
- Mineralwasser
- Espresso

****Garantiert in 45 Minuten serviert!****

UNSERE PHILOSOPHIE

****"Bodenständige Berner Küche - Ehrlich und Greifbar!"**

Unsere Mittagskarte setzt auf Klassiker, die jeder kennt und liebt. Älplermagronen, Geschnetzeltes, Forelle, Bratwurst - keine Experimente, sondern ehrliches Handwerk mit regionalen Produkten.

Wir arbeiten mit Lieferanten aus dem Berner Oberland zusammen und kochen so, wie es schon unsere Großeltern taten - mit Respekt für Tradition und Produkt.

****Jeden Tag frisch gekocht - nie aufgewärmt!****

****Guten Appetit wünscht Ihnen****

****Das Team vom Hotel Dakota****

Marcel Gärtner - Küchenchef

Hotel Dakota, Meiringen

2025