

# **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 Brienzsee, klassisch in Butter gebraten. Mit Petersilienkartoffeln und hausgemachter Sauce Tartare. Leicht, frisch, regional!

\*\*Lieferant:\*\* Fischerei Brienzsee

---

### **Vegetarische Alternative: Capuns**

\*Mangoldwickel | Rahmsauce | Gemüsebrunoise\*

Bündner Spezialität! Spätsliteig 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**

\*Buchweizen nudeln | Wirsing | Kartoffeln | Alpkäse\*

Veltliner Spezialität aus dem Bündnerland! Breite Buchweizen nudeln 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 geshmortem 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

#### **Käsewähre warm \*(Vegetarisch)\***

\*Gemischter Salat\*

Schweizer Käsekuchen - herhaft! Knuspriger Mürbeteig mit cremiger Käse-Eier-Füllung, serviert warm mit gemischem 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 Trachsels

---

## **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: Schüblig

\*Senf | Kartoffelsalat\*

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

\*\*Lieferant:\*\* Metzgerei Trachselt

---

## **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 Bandnuedeln mit cremiger Champignon-Rahmsauce und frisch gehobeltem Parmesan. Klassische Pasta, perfekt ausgeföhrt.

---

## **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