

HUSZYTIG

HOTEL MEIRINGEN***

BAHNHOFPLATZ 1
3860 MEIRINGEN

TEL. 033 972 12 12

FAX 033 972 12 19

E-MAIL: INFO@HOTEL-MEIRINGEN.CH

WWW.HOTEL-MEIRINGEN.CH

Nr. 24

2008/09

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses

Das hier abgebildete Foto ist kein aktuelles Bild aus dem südlichen Kaukasus. Obwohl es zur Zeit, leider aus anderen Gründen, an vielen Orten sehr ähnlich aussieht. Das Bild ist über 30 Jahre alt und wurde hier am Bahnhofplatz 1 in Meiringen aufgenommen.

Im 2009 wird das „neue“ Bahnhöfli und heutige Hotel Meiringen 30 Jahre alt.

Aus diesem Grund möchten wir einen kleinen Rückblick auf die neuere Geschichte werfen.

Nach der Neueröffnung im 1979 führen zuerst die Familien Glarner für einige Jahre das Bahnhöfli. 1985 kamen Rosi und Felix Tschan zurück nach Meiringen und übernahmen das Haus von der Thomas Blatter Stiftung in Pacht. Schon nach wenigen Jahren wurde ein erster Umbau geplant und ausgeführt, es entstand die Pizzeria Pinocchio. 1992 konnte die Familie Tschan die Liegenschaft dann

erwerben. Zusammen mit Urs Wellauer wurde 1996 der neue Hotelteil realisiert.

In diesen 30 Jahren ist viel Wasser die Aare hinuntergeflossen. Es gab erfolgreiche, aber auch weniger erfolgreiche Jahre. Aber etwas zeichnet sich jetzt schon ab, das 29. Geschäftsjahr wird als eines der erfolgreichsten in die Geschichte eingehen.

Natürlich hat sich nicht nur das Hotel Meiringen

entwickelt. Sind aber alle touristischen Entwicklungen in der Region in die richtige Richtung gegangen? Zum Nachdenken geben sicher die mindestens vier verschiedenen Namensgebungen der Region.

Von **Meiringen Haslital** über **Region Meiringen Hasliberg** zu **Alpenregion** und aktuell, im Moment, **Haslital**.

Das einzig Konstante ist halt doch die stete Veränderung!



Schnupper Skiwochenende zum Saisonstart

Stimmen Sie sich auf den Winter ein und ziehen Sie die ersten Spuren an den hoffentlich frisch verschneiten Hängen am Hasliberg. Wir bieten Ihnen wiederum einen Dezember – Hit zum Saisonstart.

5. bis 7. Dezember 2008

2 Übernachtung im DZ inkl. Skipass für 2 Tage und ein feines Käsefondue am Samstagabend im Hotel Meiringen.

Anreise Freitagabend

Preis p.P. CHF 222.00

Profitieren Sie von unserer speziellen Herbstaktion

Vom 11.10. bis zum 2.11.2008

Geniessen Sie die klaren Herbsttage in den Bergen, lassen Sie sich so richtig verwöhnen und das zu sensationellen Preisen:

Eine Nacht im Doppelzimmer, für 2 Personen nur CHF 120.00 inkl. grosszügigem Frühstück.

Im Einzelzimmer nur CHF 80.00 inkl. Frühstück.

Kinder zahlen in dieser Zeit nur CHF 20.00, wenn sie im Zimmer der Eltern schlafen.

Gültig ab 2 Nächten!

Reservation notwendig!



Pizzeria Pinocchio



In unserer Pizzeria verwöhnen wir Sie gerne mit unseren italienischen Spezialitäten aus Küche und Keller.

Probieren Sie bei uns einen feinen Barbera d'Asti aus dem Piemont oder einen feinen Amarone aus dem Trento.



Take away: Tel. 033 972 12 12
15–20 Minuten später können Sie Ihre Lieblingspizza abholen und gemütlich zu Hause geniessen.

Ausflugsvorschläge

- Tällibahn – Tällihütte
- Rundwanderung Gauli
- Planplatten Alpen tower, Wanderung zur Engstlenalp
- Reichenbachfall
- Rosenlautal mit seiner imposanten Schlucht
- NEU**
- Veloweg rund um den Brienersee mit zwei Hängebrücken
- NEU**
- Rundwanderung Alpbachschlucht, nur für Trittsichere

Diese und viele weitere Sehenswürdigkeiten sind sehr gut mit dem ÖV oder dem PW erreichbar.

VINO MEIRINGEN

c/o Hotel Meiringen
033 972 12 12

Auszug aus unserem Verkaufssortiment:

Wallis:
Johannisberg Feuergold 19.00

Italien:
Amarone Della Valpolicella 48.00
Barbera d'Asti Superiore 24.50

Spanien:
Casa lo Alto Barrique 21.00
Don Martin Utiel-Requena 19.00

Südafrika:
"Devon Hill" Shiraz 16.00
"Devon Hill" Pinotage 16.00

Champagner:
Lanson Black Label, Brut 43.00

Fragen Sie nach unserer Preisliste

Frachtkosten pauschal CHF 38.00
ab 48 Flaschen franko Domizil

Kulinarischer Reisebericht Asien

Urs Wellauer berichtet über Reisen in asiatische Länder, mit den Skiern, zu Fuss oder auf dem Bike. Zwischen den Vorträgen verwöhnt Sie unsere Küchebrigade mit asiatischen Spezialitäten.

Auf dem Programm stehen Länder wie Georgien, Kasachstan, Kirgisien, Russland, Japan, Vietnam



Samstag 29. November 2008

Reservieren Sie sich unbedingt einen Tisch. 033 972 12 12

Rezept Nr. 24

**Ein zweiter Tipp von unserem
Küchenchef Carlos**

Kartoffel-Karotten Terrine

Für eine Terrinenform von ca. 7.5 dl Inhalt. Ergibt 12 Portionen als Vorspeise oder 6 Portionen als Hauptmalzeit.

Terrine:

750 g Kartoffeln
20 g Butter
100 g Lauch
1 Karotten
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Vinaigrette:

2 Schalotten
0.5 dl guter Aceto Balsamico
0.75 dl gutes Olivenöl
30 g Kastanienhonig
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, weich garen und pürieren. Butter darunter rühren, erkalten lassen. Lauch und Rübli rüsten und hacken. Lauch kurz blanchieren. Eier verquirlen und mit Gemüse unter die Kartoffelmasse mischen, würzen. Die Terrinenform gut ausbuttern, Kartoffelmasse einfüllen, mit einer bebutterten Alufolie abdecken und im heissen Wasserbad bei 180° im Ofen ca. 60 Minuten garen lassen.

Für die Vinaigrette die Schalotten fein hacken. Essig, Öl und Honig gut verrühren, würzen, Schalotten beifügen. Die warme, nicht mehr heisse Terrine aus der Form stürzen und in Tranchen schneiden, mit der Sauce Vinaigrette servieren.

En guete!

**Schon wieder gibts
was zum Feiern!**

Zum 30-jährigen Jubiläum offerieren wir allen unseren Gästen im Juni 2009 ein spezielles 3-Gang Abendmenu zum Jubiläumspreis von CHF 30.00 pro Person.

Jubiläums Menu:**Salat**

Spaghetti Giorgio oder eine **Pizza** nach Wahl.

Dessert

1 **Boccalino Chianti**
1 **Kaffee**

CHF 30.00 in Juni 2009

www.hotel-meiringen.ch

**Wine & Dine****Walliserspezialitäten
aus Küche und Keller**

Samstag 8. November 2008

Zusammen mit der Weinkellerei
Leukersonne 3952 Susten VS



Die Gründung der Weinkellerei **Leukersonne** geht zurück bis in das Jahr 1976. Damals beschloss René Seewer, sein Hobby zum Beruf zu machen. Im Laufe der Zeit expandierte der Familienbetrieb zu einer Weinkellerei mit eigenen Rebgebütern im Umfange von 16 Hektaren.



Weitere Einzelheiten erfahren Sie bei und an der Degustation.

Apéro 18.30 Uhr

Bitte um frühzeitige Anmeldung:
Telefon 033 972 12 12
info@hotel-meiringen.ch

Vorschau 2009

Als Jubiläumsangebot offerieren wir Ihnen einen feinen Jubiläumswein.

Don Martin oder
Chianti Classico
Jubiläumsabfüllung

**30 Jahre Restaurant
Bahnhöfli in Meiringen**

Erhältlich im Restaurant
oder im Vino
Meiringen



Agenda:

- ab 15.09.2008 Wildspezialitäten
- 08.11.2008 **Wine & Dine** mit Walliserspezialitäten
- 10.–29.11.2008 Pizza zum selber Machen
- 29.11.2008 Kulinarischer Reiseberich, Asien
- 05.–07.12.2008 Schnupper Skiwochenende zum Saisonstart
- 26.–29.12.2008 Altjahrswoche
- 30.12.2008 Übersitz
- 31.12.2008 Silvesterparty mit live Musik (Lorenzo Mostosi)
- 12.01.–24.01.2009 Cordon bleu Wochen, verschiedene Variationen
- 16.03.–31.03.2009 **Fondue Orientale**, Aktionspreis **CHF 35.00**
(Salat – Fleisch – Fische – Pommes frites, Beilagen)
- 02.05.–03.05.2009 Männer kochen für Frauen

In eigener Sache:

Damit wir uns von der strengen Sommersaison erholen können um dann wiederum voll motiviert in die Wintersaison zu steigen,

**haben wir vom
3. bis 28. November
wiederum spezielle
Öffnungszeiten:**

Montag bis Donnerstag:
07.00 bis 14.30 Uhr

Freitag bis Samstag:
Normale Öffnungszeiten
07.00 bis 23.30 Uhr

Sonntag:
geschlossen

Unsere Angebote für den Winter 2008/09**SUNSHINE 1 (Samstag – Samstag)**

- 7 Nächte mit Halbpension im Doppelzimmer
 - So Abend: Dine around (Diverse Hotels in Meiringen)
 - Mo Abend: Schneeschuhwanderung im Rosenloui, Raclette à discrétion
 - Mi Abend: Fondue Orientale à discrétion
 - Übrige Abende: candle – light – dinner (4 Gang Nachtessen nach Wahl)
 - Freier Eintritt ins Wellness-Fitnesscenter
- Preis pro Person ab CHF 850.00

SUNSHINE 2 (Montag – Freitag)

- 4 Nächte mit Halbpension im Doppelzimmer
 - Mo Abend: Schneeschuhwanderung im Rosenloui, Raclette à discrétion
 - Mi Abend: Fondue Orientale à discrétion
 - Übrige Abende: candle – light – dinner (4 Gang Nachtessen nach Wahl)
 - Freier Eintritt ins Wellness-Fitnesscenter
- Preis pro Person ab CHF 500.00

SUNSHINE EXPRESS (Montag – Freitag buchbar)

- 3 Nächte mit Halbpension im Doppelzimmer
 - Mo Abend: Schneeschuhwanderung im Rosenloui, Raclette à discrétion
 - Mi Abend: Fondue Orientale à discrétion
 - Übrige Abende: candle – light – dinner (4 Gang Nachtessen nach Wahl)
 - Freier Eintritt ins Wellness-Fitnesscenter
- Preis pro Person ab CHF 380.00



Die **Tennishalle** in der Nähe mit der modernen Infrastruktur.

Bross Slide Nadelfilz-Teppich mit Granulat.

4 Badmintonfelder

Cafeteria

Auskünfte 033 971 39 00



Die **Kletterhalle** in der Region. Viele Routen in verschiedenen Schwierigkeitsgraden stehen zur Verfügung.

Nur für geübte Kletterer. Kurse auf Anfrage.

Auskünfte 033 971 39 00