

Chers hôtes,

Nous sommes de retour, bien réveillés de notre trop long sommeil.
Eh bien, ce n'est pas le prince charmant qui nous a réveillés, mais nous en
connaissons l'histoire et la fin heureuse.

Maintenant que nous sommes réveillés, reposés et optimistes, il n'est pas
question de nous laisser abattre.

Cette année sera certainement bien meilleure !

Parce que nous aimons vous recevoir et que ce rôle nous convient
parfaitement.

Les choses importantes de la vie passent au premier plan, tout d'abord la
santé, puis les moments harmonieux passés dans la nature et suffisamment
de temps pour mieux en jouir.

Alors portons un regard positif au temps passé ensemble. Ce sera très
spécial. Simplement parce que l'espoir et la croyance en une fin heureuse
demeurent.

Rire, boire et rigoler tous ensemble – juste la vie normale du Burgseeli !

A un renouveau et vous, chers hôtes, en plein milieu de celui-ci !

Bon appétit !

Commencer par quelque chose pour se mettre dans l'ambiance....

* Soupe du jour
avec du pain frais
tant qu'il y en a, demandez au personnel de service

7.50

Soupe de saison
Soupe à la crème de l'aneth et de concombres
poireau blanc, céleri, oignons, aneth frais
crème fouetté
flûte à la pâte feuilletée à la fromage

12.50

*... la nourriture est l'un des quatre buts de l'existence,
quels sont les trois autres
je ne l'ai pas encore découvert*

... Les salades fraîches comme entrée ou pour une grosse faim....

* Salade verte mêlée
salade de roquette, graines
cubes de pain et germes, à la vinaigrette faite maison

8.50

* Salade des herbes et de baies aux lanières de filet de truite fumée
salade verte mêlée, feuilles de roquette, champignons
herbes fraîches du jardin, graines et germes
rondelles d'oignon, copeaux de fromage de montagne
à la vinaigrette de lime faite maison

19.50 sans filet de truite 15.50

* Savoureuses tomates de la région
Mozzarella di Bufala de l'Emmental
olives, pignons de pin et pesto au basilic frais

18.50

* Tartare de filet de truite fumée de la pêcherie de Rubigen
oignons, moutarde, cornichons et herbes
salade verte mêlée et vinaigrette balsamique aux limes
chips à l'aneth

entrée 19.50 plat principal 25.00

.. Nos spécialités végétariennes...

Chaque mois, nous avons une nouvelle surprise prête à vous étonner !

* Raviolis de tomates et d'olives
farci à la mousse de peperoni et d'olives
sauce de tomate et copeaux de fromage de Parmesan
feuilles de roquette, chili des Alpes

entrée 17.50 plat principal 24.50

Risotto à la lime
au mascarpone et tomates cerises
feuilles de roquette
copeaux de fromage des Alpes

entrée 17.50 plat principal 24.50

Nouilles larges aux lanières de truite de saumon fumé
oignons verts, ail et feuilles d'épinard jeune
sauce à la crème au fromage de Parmesan

25.50 végétariens sans saumon 19.50

*.....Manger est un besoin, une jouissance temporaire à
apprécier comme un acte artistique...*

...Que ce soit aussi du poisson ?

* Filets de perche frits croustillants en pâte
frites bernoises en panier
sauce tartare faite maison
salade verte mêlée en bol

petit plat 26.00 plat principal 36.00

Un bon morceau de viande et légumes...

Suprême de poularde Suisse rôti enveloppé au jambon cru
farci au raclette du Oberland Bernoise et des abricots secs
jus de menthe
feuilles d'épinards et riz sauvage

32.00

« Osso buco »
Jarrets de veau braisés au four
herbes fraîches et légumes en dés
nouilles larges
et rondelles d'oignon rôties

35.00

* Cubes de filet de bœuf «Stroganoff»
à la crème de paprika doux, champignons
oignons, peperonis, cornichons
et Spätzli d'épeautre (pâtes aux œufs)

petit plat 25.00 plat principal 40.00

Filet de bœuf rôti et enveloppé au jambon cru
peperonis, fenouil, zucchetti,
oignons, olives rôtis au four
beurre barbecue fait maison
et frites bernoises en panier

49.00

Émincé de veau de l'Oberland bernois
sauce à la crème du vinaigre balsamique
tomates séchées et champignons
haricots verts et nouilles larges

petit plat 25.00 plat principal 35.00

Tendre filet d'agneau rôti à point
ail et herbes du jardin
jus de vinaigre balsamique et des framboises
haricots verts
croquettes de pommes de terre

40.00

.....Manger est un besoin, savourer est un art..... !

..... Pour les quatre heures.....
fromage de la région, viande fumée au feu de bois

* Quatre heures du bûcheron
assiette en bois garnie de viande des Grisons
Moschtbröckli,
jambon cru et saucisse sèche
rouleaux de fromage de la région
oignons argentés, cornichons au vinaigre, fruits secs, noix, pain et beurre

25.00

... Il n'y a pas d'amour plus honnête que l'amour de la nourriture....

Tous les plats avec * sont servis toute la journée.

Sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies et/ou des intolérances,
notre team se fera un plaisir de vous renseigner sur demande.

Déclaration de viande et de poisson

Suisse / Italie : volaille, porc et veau, truite
Australie, Nouvelle-Zélande : bœuf, agneau
UE: saumon, perche

(Le filet de bœuf et d'agneau peut avoir été produit avec des activateurs de performance non hormonaux tels que des antibiotiques).

Desserts

Beignets aux pommes
à la sauce de vanille, fruits et crème fouettée

5 beignets 12.50 3 beignets 9.50

Crème brûlée faite maison aux poires confites
crème fouettée

portion entière 12.50 demi-portion 9.50

Tiramisù fait maison à la liqueur de lime
petite meringue et crème fouettée

12.50

Compote d'abricote à la menthe
glace de vanille
crème fouettée et bretzel sucré

portion entière 12.50 demi-portion 9.50

Meringue de l'Emmental, crème fouettée et fruits frais

portion entière 12.50 demi-portion 9.50

Glace à l'espresso
au liqueur de Baileys, crème fouettée et bretzel sucré

portion entière 12.50 demi-portion 9.50

4 petits desserts faits maison par notre brigade de cuisine
laissez-vous surprendre!

12.50

Une sélection de glaces et sorbets du Saanenland....

Demandez au personnel de service !

glaces: espresso / vanille / choco brownie / fraise / Whisky
 Jamaica (contient alcool)

sorbets: citron / abricot

par boule 4.00 avec crème fouettée 1.50

Gâteau de fruits et baies

9.50

**... pour nos enfants, il y a Emma, la meilleure vache de l'étable
remplie à la glace de vanille**

5.50

Tous les prix comprennent 7.7% de la taxe sur la valeur ajoutée TVA.