

MOOSBODE ZIMIS

Gmischti Blattsalät mit Sprosse u Pilze
garniert mit tröchnete Tomate
agrichtet mit üsem Huusdressing

Äs kommods Schwinsfilet am Stück im Blätterteig
Salbeiblatt u Rohschinkemantu bache
agrichtet uf Balsamicojus
Wintergmües
Wilde-Ris

Schoggimuss mit Orange
Nidle u Bräzeli

55

BÄRGBACH ZNACHT

Tomatecremesuppe mit Orange
abgschmöckt mit Alpetschili, serviert mit Bärghässtängel

Gmischti Winterblattsalät mit Nüssler u Sprosse
agmacht mit üsem Huusdressing
serviert mit ghobletem Bälper-Knollechäs

Fangfrüschi Ringgenberger-Egliflets us dr Pfanne
agrichtet mit Mandle u Chrüter
Blattspinet & Grilltomate
Schnittlouchhärdöpfle

Fruchtsalat mit Ananas u Fige
garniert mit Granatöpfuchärne

69



HERBST & WINTER 22/23

FESTMENUS AB 20 PERSONEN

RESTAURANT Q HOTEL BURGSEELI

Hauptstrasse 79
3805 Goldswil bei Ringgenberg

TISCHRESERVATIONEN & INFOS

033 / 823 02 22
www.burgseeli.ch

ÖFFNUNGSZEITEN

RestaurantQ & Hotel BURGSEELI

Täglich geöffnet
von 08.30 Uhr bis 23.00 Uhr

DIENSTAG RUHETAG

Hunde bleiben in unseren Restaurants draussen.
Danke für Ihr Verständnis!

BRÄCHETE ZNACHT

Knackigi Winterblattsalät mit Nüssler
garniert mit gröichte Alpelachsstreife
agmacht mit Limettedressing

„Stroganoff“

Schön süferli bratnigi Rindsfiletwürfle
rassig gwürzt mit süessem Paprika u Pfäffer
serviert are Paprikanidlesosse mit Champignons
Peperoni- u Gurkestreife
drzu e Grilltomate u breiti Nudle

Limettesorbet mit Granatöpfuchärne
u öpis Wodka

69

WALDRAND GSCHNÄTZLETS

Sunntigs-Öpfucremesuppe mit Curry u Kokos
garniert mit Boumnüss u Nidle

Gmischti Winterblattsalät mit Nüssler
Croutons, Ei u Sprosse
agmacht mit üsem huusgmachte Honigdressing

Gattlech zwäggmachts Oberländer-Kalbsgschnätzlets
agrichtet mit Waldpilzrahmsosse
Grilltomate mit Parmesanchäs
drzue e schön tätschleti Ankeröshti

Zwätschgekompott mit Zimetglace, Nidle u Bräzeli

67

FÖRSCHTER ZNACHT

Gmischte Winterblattsalät mit Nüssler
gröschdete Brotwürfle, Eier u Späckstreife
agmacht mit üsem Huusdressing

Es gäbig Oberländer-Schwinssteak vom Grill
mit Tomateschibe u Raclettechäs überbache
agrichtet uf Blattspinet u Marsalajus
drzue Safranrisotto mit Mascarpone

Marroni - Kirsch Tiramisu
mit Nidle u Bräzeli

56

HIMU & ÄRDE

„Himuschön u Ärdeguet“ üses Feschtmenü

Tartar vo gröichte Forällefilet, gäbig gmischt
mit Zibele, Sänf, Gurke u Chrüter
agrichtet mit gmischte Blattsalät u Sprosse

Es versuecherli vo Bire-Sellericremesuppe
garniert mit gröschdete Boumnüss

Rindsfilet am Stück im Ofen brate
agrichtet mit Bärnersosse u fyn gnypetem Estragon
grüeni Bohne mit caramelisierte Cherrytomate
drzue Bärnerfrits us em Chörbli

Ä Uswahl vo üsne beliebteste Dessär
ab em Büffe

89

SUNNSYTE GÜGGLE

Nüsslersalat u schüsch no Bletter us em Pflanzplätz
Bärgchässpän, Zibelesprosse u tröchneti Tomate
agmacht mit Chürbischärnöu

Oberländer Puletbrüschtle
gefüllt mit Raclettechäs u tröchnete Zwätschge
gäbig abrate im Rohschinkemantu
serviert mit Jägermeischerjus u Pfälzerrüebli
drzue Wildris

Heissi Waldbeeri uf Vanillrahmglace
garniert mit Nidle u Bräzeli

47

SUNNTIGS BRATE

Öpfel-Chürbiscremesuppe
mit frischem Ingwer u Nussstängel

Ä Gablete Pflanzplätzruschtig mit Nüssler
Chärne u Kresse
agmacht mit Himbeerdressing

Saftige Oberländer Schwinscarréebrate us em Ofen
gefüllt mit Zwätschge
serviert uf Sunnsytechrüterjus
Rüebli u Bohnebündeli
drzue Händöpfugratä

Caramel-Köpfli
mit Nidle u gröschdete Mandle

55

SCHATTEHOGER MOCKE

Gmischti Blattsalät mit Nüssler u gmischte Nüss
agmacht mit Limettedressing
serviert mit Rouchlachsrolle, gefüllt mit Chrüterrahmchäs

Rosa bratnigs Roastbeef us em Ofen
serviert mit Balsamico-Hollandaise u frischem Estragon
Dörrbohne u Pfälzerrüebli
drzue Maisgnocci mit Salbeistreife

Orange-Tiramisu
mit Nidle

59

RÜEDU HOGER-ZNACHT

Tomate-Orangecremesuppe mit frischem Thymian
serviert mit Balsamicorahmglace

Öpis Pflanzplätzruschtig mit Nüsslersalat
Chärne u Sprosse
agmacht mit üsem Huusdressing

Simmitaler Kalbscarréebrate im Sänfmantu us em Ofen
garniert mit Caramel-Öpfuschnitz
serviert uf Calvadosjus
Wintergmües
drzue breiti Nudle

Ä Uswahl vo üsne beliebteste Dessär
ab em Büffe

89