

## Anetzerli

### Zum Istimme...üser Huus-Aperos

...eifach anders, erfrüschend, sprützig, bsundrig, bärnerisch

mit Alkohol		12.50
Stallmeischerter : Zitronenmelissensirup / Limette / Ginger Ale / Heuschnaps		
Aperol Spritz		
Hugo		
Campari	4cl	8.50
Cynar	4cl	8.50
Martini weiss	4cl	8.50
Gin 27 Premium Appenzeller Dry Gin / 43%		
ohne Alkohol		12.50
Abendrot : Frucht Secco / Orangenblütensirup / Limette / Preiselbeeren		
Apfel-Quitte Frucht Secco	10cl	8.50
Privatkellerei van Nahmen, Hamminkeln, Deutschland		
Tomaten- oder Orangensaft,	20cl	4.50
Granini		
San Pellegrino bitter	20cl	4.50
mit Mineralwasser oder Orangensaft		
Rot- oder Weisswein		
Wechselnde Flaschenweine im Offenausschank	10cl	7.50

## Schumwy

Auguste Chevalley Brut S.A. Cave de la Côte, Morges		
Cüpli	10cl	8.50
Flasche	70cl	49.00
Johannisbeer-Schaumwein aus dem Emmental		
Peter und Brigitte Bracher, Dürrenroth		
Cüpli	10cl	8.50
Flasche	70cl	49.00
Moscato d'Asti DOCG Pitulé		
Tenuta Neirano, Mombaruzzo, Piemont, Italien 5 %		
Cüpli	10cl	8.50
Flasche	70cl	49.00

### Dr natürlich Apero u Durschtlöcher us dr Region Bärn „BÄNZ“

Apfel-Cassis / Apfel-Traube / Apfel-Kirsch / Apfel-Quitte / Apfel-Rhabarber	33cl	5.00
---	------	------

Lust auf eine Erfrischung? Dann probiere jetzt eine der verschiedenen Sorten von Bänz und finde deinen Favoriten! Das Rezept ist eigentlich ganz einfach: Man nimmt frischen Fruchtsaft, mische diesen mit Wasser, füge **KEINE** Zuckerstoffe dazu und fertig ist Bänz. Bänz ist geschmackvoll und enthält nur wenig Fruchtzucker.

# Üser Wy

Warum über die Grenzen schweifen?  
Schweizer Wein ist ein geheimer Schatz,  
der sich zwischen Seen und Bergen versteckt. Wir haben einige dieser  
Schätze gefunden, Sie geniessen ihn, immer wieder aufs Neue.

## Wisswy

### Bielersee

Twanner Bielersee AOC „Frauenkopf“, 20  
Werner K. Engel, Twan 70cl 45.00  
Chasselas  
Aperitif, Käse, Fisch

### Berner Oberland

«Cuvée Escapade» Vin de Pays Suisse, 20  
Rebbaugenossenschaft Spiez 75cl 49.00  
Valentin Blattner  
VB 32-7 (Sauvignon Soyères), Riesling x Sylvaner  
Apéritifs, Spargel, Fisch, Grillgerichte mit hellem Fleisch, Geflügel, Ziegenkäse

### Wallis

Petite Arvine Hospices de Salquenen AOC, 20  
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 50cl 29.00  
Petit Arvine  
Aperitif, Fisch, Spargeln, Gemüsekuchen und Terrinen

Cuvée Madame Rosmarie Blanc, Valais AOC, 20  
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 49.00  
Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner  
Aperitif, Meeresfische, Krustentiere, Geflügel, Asiatische Gerichte

“Optimo” Assemblage Blanc du Valais, AOC, 19  
Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 59.00  
Heida, Ermitage, Amigne und Sylvaner  
Forellentartar, kalte Fleischplatten, Fisch und Geflügel

Exklusive im Q

### Neuenburg

Chardonnay de Neuchâtel AOC, Barrique, 20  
Domaine du Château d’Auvernier, 75cl 50.00  
Thierry Grosjean propriétaire à Auvernier  
Chardonnay  
Aperitif, Geflügel, Weichkäse, Melone und Rohschinken

### Waadt

Aigle, Chablais, Chasselas AOC / Weinhaus Obrist, Vevey 50cl 24.00

### Aargau

Kerner Sélection Würenlingen AOC Aarau 18/19  
Weingut zum Sternen, Würenlingen 75cl 45.00  
Kerner  
Salate, Spargelgerichte, Gemüsevariationen, helles Fleisch

### Schaffhausen

Pinot Blanc, Chardonnay AOC „Aagne“, 20  
Stefan Gysel Weinbau, Hallau 75cl 49.00  
Pinot Blanc, Chardonnay  
Asiatische Früchte, Meeresfrüchte

## Thurgau

„Quarteto“ Schweizer Landwein Bio Swiss, 20  
Roland und Karin Lenz, Weinbau Uesslingen 75cl 49.00  
Sauvignon blanc, Seyval blanc  
Aperitif, kalte Fleischplatten, vegetarische Küche, gedämpfter Süsswasserfisch

## Tessin

„Tisin“ Merlot Bianco del Ticino DOC, 20  
Gialdi Vini SA, Mendrisio 75cl 49.00  
Merlot, weiss gekellert  
Aperitifs, Salatgerichte, Gemüseteller, Melone mit Rohschinken, Seefisch gebraten

## Roséwy

## Wallis

Oeil de Perdrix AOC Valais, AG, 20  
Oskar Mathier, Salquenen 50cl 24.00  
Pinot Noir  
Aperitif, helles Fleisch, Fisch, Reisgerichte

## Rotwy

## Bielsee

Twanner Pinot Noir / Malbec AOC Bielsee, 19/20  
Nick Bösiger, Weingut Frauenkopf, Twann 75cl 45.00  
Pinot Noir, Malbec  
Gerichte mit Geflügel, Kalb, Schwein, Lachs

## Berner Oberland

Cuvée „INTRO“ VdT Suisse, Barrique, 19  
Rebbaugenossenschaft Spiez 75cl 59.00  
Pinot Noir, Cabernet Jura  
Lamm, Wild, Schmorgerichte, Käse

## Wallis

Dôle du Valais AOC „Sélection“,  
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 50cl 24.00  
Pinot Noir und Gamay  
Rind, Kalb, Wild, Käse

Pinot Noir de Salquenen AOC „Non-Filtré“, 20  
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 49.00  
Pinot Noir  
Geflügel, Lamm, Rind, Kalb- und Schweinefleisch, Käse

Cuvée Madame Rosmarie Rouge Valais AOC, 19  
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 49.00  
Cabernet Sauvignon, Humagne rouge, Pinot noir, Syrah  
Lamm, Rind, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse

Syrah du Valais AOC, Barrique, 19  
Adrian & Diego Mathier AG, Nouveau Salquenen AG 75cl 56.00  
Syrah  
Lamm- und Rindsfleisch, Wild, Käse, Pilzgerichte

Cabernet Sauvignon du Valais AOC, Barrique, 18  
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 59.00  
Cabernet Sauvignon  
Rind, Lamm, Wild

„Optimo“ Assemblage Rouge du Valais, Barrique AOC, 20  
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 59.00  
Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah  
Rind, Lamm, Wild

Exklusive im Q

## Waadt

“Cuvée Jean-Jacques” Saint-Saphorin Rouge, 19  
Lavaux AOC, Weinhaus Obrist, Vevey 75cl 45.00  
Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Garanoir  
Roastbeef, Kalbfleisch, Pilzgerichte

## Neuenburg

„Mosaïque Gamaret, Pinot Noir, Garanoir AOC, 19  
Neuchâtel, Domaine du Château d’Aubernier 75cl 45.00  
Gamaret, Pinot Noir, Garanoir  
Wild, Rind, Käse

## Thurgau

Zweigelt Schweizer Landwein, 20  
Weingut Peter Gehring, Freienstein 75cl 49.00  
Zweigelt  
Wild, Risotto, Käse, Nudelgerichte, Eintopfgerichte

## Schaffhausen

„Aagne“ Pinot Noir Spätlese Classic, 19/20  
Stefan Gysel Weinbau, Hallau 75cl 48.00  
Pinot Noir  
Käse, Fleischplatten, Reis- und Nudelgerichte

## Zürich

Cuvée „Schwarzer König“, 18  
Weingut Schwarz, Freienstein 75cl 49.00  
Syrah, Merlot, Dornfelder  
Rind, Lamm, Käse

Freiensteiner „Bastard“ Malbec AOC, 19  
Weingut Andreas Schwarz, Freienstein 75cl 59.00  
Malbec  
Rind, Lamm, Käse

## Graubünden

„B“ Maienfelder Barrique AOC, 19  
Markus Stäger Weinbau, Maienfeld 75cl 59.00  
Pinot Noir  
Pilzgerichte, Schmorgerichte, dunkles Geflügel, Hartkäse, Sprinz

„Kruog“ Pinot Noir Barrique Fläsch AOC, 18/19  
Thomas Marugg, Graubünden 75cl 75.00  
Pinot Noir  
Braten, Wild, Fleischgerichte aller Art, Hartkäse, Sprinz

## Tessin

“Picchio Rosso” Merlot del Ticino DOC  
Fratelli Matasci SA, Tenero 50cl 25.00  
Merlot  
Vorspeisen, Fisch, weisses Fleisch, magerer Käse

Dogaia “Rosso del Ticino” Barrique DOC, 17/18  
Guido Brivio Vini SA, Mendrisio 75cl 55.00  
Gamaret, Merlot  
rotes Fleisch, Risotto, Ravioli, Pastagerichte

«Baiocco» Merlot del Ticino DOC, 19  
I Vini di Guido Brivio SA, Mendrisio 75cl 49.00  
Merlot  
rotes Fleisch, Risotto, Ravioli, Pastagerichte

“Roserosse” Rosso della Svizzera Italiana IGT, 18  
Fratelli Matasci SA, Tenero 75cl 49.00  
Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc  
rotes Fleisch, Risotto, Ravioli

„Gaggiolo“ Merlot del Ticino DOC Barrique, 15  
Fratelli Matasci 75cl 75.00  
Merlot  
rotes Fleisch, Risotto, Ravioli, Pastagerichte

## Spirituosen

Williams	Studer & Co AG, Escholzmatt	41%	2cl	8.50
Kirsch	Studer & Co AG, Escholzmatt	41%	2cl	8.50
Pflümli	Studer & Co AG, Escholzmatt	40%	2cl	8.50
Aprikosen	Barrique / A. & D. Mathier, Salgesch	40%	2cl	8.50
Alte Zwetschge	Barrique / A. & D. Mathier, Salgesch	40%	2cl	8.50
Heuschnaps	Originalrezept Hotel Wetterhorn, Hasliberg	25%	2cl	8.50
Pastis		45%	2cl	8.50
Appenzeller		29%	2cl	8.50
Ramazzotti		30%	2cl	8.50
Calvados	AC15 ans d'Age Château du Breuil en Auge	41%	2cl	8.50
Cognac	Remy Martin	40%	2cl	8.50
Grappa	Grappa di Brunello	43%	2cl	8.50
Grappa	Grappa Bianca di Ruché "Notu" Cantina Sant' Agata Scurzolengo	42%	2cl	8.50
Grappa	Grappa Riserva di TAM Bolgheri Superiore, Franco Batzella	42%	2cl	8.50
Whisky	Swiss Highland Single Malt Whisky Rugen Distillery, Interlaken	46%	2cl	10.00
Whisky-Liqueur	Swiss Highland Single Malt Whisky Rugen Distillery, Interlaken	27%	2cl	8.50
Fernet Branca	Fratelli Branca Destillerie	39%	2cl	8.50

## Mineralwasser

Q-Mineralwasser „Valser“ offen (mit Kohlensäure)	70cl	7.50
	50cl	5.50
	30cl	4.00
Q-Hahnenwasser offen (zum Nachfüllen gratis)	70cl	3.00
Apfelschorle, Coca Cola, Cola Zero, Rivella rot, Rivella blau		
Fanta Orange, Eistee, Sprite	33cl	4.50
Schweppes Tonic, Schweppes Bitterlemon	20cl	4.50
„Beckenrieder“ Sure Moscht, naturtrüb, leicht alkoholhaltig 4.5%	49cl	5.50
„Schützengold“ Apfelwein alkoholfrei	49cl	5.50

## Natur PUUUR....

### ....Sirupier de Berne...

Alpenkräuter / Besser als Punsch / Blüemli / Erdbeer / Goldmelissen / Himbeer Holunderblüte / Ingwer-Apfel / Orangenblüte / Quer dür d'Hoschtet Quitte / Rhabarber / Waldmeister / Zitronenmelisse / Zwetschge	30cl	4.00
--	------	------

## Bier us Interlake vo dr Rugebräu

Offenausschank spezial hell oder Panachée	30cl	4.00
„Humpen“ Offenausschank spez. hell /Panachée	50cl	5.00
Lager hell	50cl	5.50
Rugenbräu alkoholfrei	50cl	5.50

## BURGBIER us Ringgenberg

<b>Jess</b>	Ausgeprägter Geschmack nach Zitrusfrüchten 7.6 %	33cl	5.00
<b>Black Taurus</b>	Röstaromen begleitet mit Kaffee & Schokoladennoten 5.6 %	33cl	5.00
<b>Roter Baron</b>	Amberfarbiges Bier, gebraut mit Melanoidinmalz 4.9%	33cl	5.00
<b>Monatsbier</b>	Fragen Sie unser Serviceteam, sie werden Sie überzeugen.		

### Warmi Getränk

Kaffee, Espresso	4.20
Milchkaffee	4.50
Milch heiss	4.20
Caotina oder Ovomaltine, heiss oder kalt	4.50
Latte macchiato / Cappuccino, im Glas mit Milchschaum	5.00

### Längasstees

Assam Halmari	Kräftiger Schwarztee, von den besten Teegärten Indiens	4.50
Earl Grey	Schwarztee mit ätherischem Öl der Bergamotte	4.50
Sencha Yamato	Japanischer Grüntee aus der Frühlingsernte	4.50
Verveinetee	Eisenkrauttee, ein Klassiker für jeden Moment	4.50
Mentha du Maroc	Traditionelle Minze aus Nordafrika, handverlesen	4.50
Melange Rouge	Kräutermischung aus Pfeffer- und Apfelminze	4.50
Berner Rose	Früchte- und Kräutertee, eine Komposition aus Berner Bauerngärten	4.50
Edelweiss	Mischung aus CH Alpenkräutern mit Zitronenthymian, Edelweiss, Majoran	4.50
Ginger Lemon	Gelungene Verbindung von Zitronengras, scharfem Ingwer und Apfelstücken	4.50
Indian Chai	indischer Schwarztee mit Gewürzen: Kardamom, Koriander, Pfeffer & Zimt	4.50

### Üser Huusgaffees u Tees

<b>Vagante Balsam (Luz)</b>	6.50
....schön „aagrüert“ mit eme gäbige „Gutsch usem Bätzifass“ oder uf Wunsch mit Zwätschgewasser oder Heuschnaps	
<b>Gade-Tröscherli</b>	8.50
S'nützt nüt so guet, s'isch nüt so patänt wienes Tröscherli im rächte Momänt, öppis apartig Guets! mit Baileys u Nidle	
<b>Höibüni-Gaffee</b>	8.50
Mit emene Schluck Höibüni-Gaffee geit's vorewäg besser u ringer, Gaffee mit Höischnaps u Nidle	

### Üser warme Punch 100% Natur, 100% Alkoholfrei!

Quer dür d'Hoschtet / Besser als Punch / Apfel-Ingwer / Orangenblüte / Waldmeister	4.50
--	------

### Hütte -Tee mit Alkohol

Chrütertee mit Apfel-Ingwersirup u mne gutsch Heuschnaps	6.50
Heisse Rum-Punch mit Orange	6.50

## Für den Jugendschutz:

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Hotel Restaurant Burgseeli / Hauptstrasse 79 / 3805 Goldswil / [www.burgseeli.ch](http://www.burgseeli.ch) / +41 33/ 823 02 22