

Anetzerli

Zum Ostimme...üser Heus-Aperos

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

<i>mit Alkohol</i>		12.50
«Stallmeischer»: Heuschnaps / Ingwer-Apfelsirup / Ginger Ale / Thymian		
Aperol Spritz		
Hugo		
Campari	4cl	8.50
Cynar	4cl	8.50
Martini weiss	4cl	8.50
Gin 27 Premium Appenzeller Dry Gin / 43%		
<i>ohne Alkohol</i>		12.50
«Beeri-Häx»: Zwetschgensirup / Pinkgrapefruitsaft / Waldbeeren / Limettensaft / Thymian		
Apfel-Quitte Frucht Secco Privatkellerei van Nahmen, Hamminkeln, Deutschland	10cl	8.50
Tomaten- oder Orangensaft, Granini	20cl	4.50
San Pellegrino bitter mit Mineralwasser oder Orangensaft	20cl	4.50
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 Durschtlöscher us dr Region Bärn „BÄNZ“

Apfel-Cassis / Apfel-Traube / Apfel-Kirsch / Apfel-Quitte / Apfel-Rhabarber 33cl 5.50

Lust auf eine Erfrischung? Dann probiere jetzt eine der verschiedenen Sorten von Bänz und finde deinen Favoriten! Das Rezept ist 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

Bieleree

Twanner Bielersee AOC „Frauenkopf“, 20
Werner K. Engel, Twan 70cl 49.00
Chasselas
Aperitif, Käse, Fisch

Berner Oberland

«Cuvée Escapade» Vin de Pays Suisse, 22
Rebbaugenossenschaft Spiez 75cl 50.00
Valentin Blattner
VB 32-7 (Sauvignon Soyières), Riesling x Sylvaner
Aperitifs, Spargel, Fisch, Grillgerichte mit hellem Fleisch, Geflügel, Ziegenkäse

Wallis

Petite Arvine Hospices de Salquenen AOC, 21
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 50cl 30.00
Petit Arvine
Aperitif, Fisch, Spargeln, Gemüsekuchen und Terrinen

Cuvée Madame Rosmarie Blanc, Valais AOC, 21
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 52.00
Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner
Aperitif, Meeresfische, Krustentiere, Geflügel, Asiatische Gerichte

“Optimo” Assemblage Blanc du Valais, AOC, 18
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 52.00
Thierry Grosjean propriétaire à Auvernier
Chardonnay
Aperitif, Geflügel, Weichkäse, Melone und Rohschinken

Waadt

Aigle, Chablais, Chasselas AOC / Weinhaus Obrist, Vevey 50cl 25.00

Aargau

Kerner Sélection Würenlingen AOC Aarau, 19
Weingut zum Sternen, Würenlingen 75cl 48.00
Kerner
Salate, Spargelgerichte, Gemüsevariationen, helles Fleisch

Schaffhausen

Sauvignon Blanc AOC Schaffhausen „Aagne“, 21
Stefan Gysel Weinbau, Hallau 75cl 48.00
Sauvignon Blanc
Apéro, Poulet- und Gemüsegerichte, Fisch, Spargeln, Meeresfrüchte

Thurgau

„Quarteto“ Schweizer Landwein Bio Swiss, 21
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
Gialdi Vini SA, Mendrisio 75cl 49.00
Merlot, weiss gekeltert
Aperitifs, Salatgerichte, Gemüseteller, Melone mit Rohschinken, Seefisch gebraten

Roséwy

Wallis

Oeil de Perdrix AOC Valais, AG, 20
Oskar Mathier, Salquenen 50cl 25.00
Pinot Noir
Aperitif, helles Fleisch, Fisch, Reisgerichte

Rotwy

Bielensee

Twanner Pinot Noir / Malbec AOC Bielensee, 20
Nick Bösiger, Weingut Frauenkopf, Twann 75cl 48.00
Pinot Noir, Malbec
Gerichte mit Geflügel, Kalb, Schwein, Lachs

Berner Oberland

Spiezer «Cuvée INTRO» Barrique, 21
Schweizer Landwein, 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 25.00
Pinot Noir und Gamay
Rind, Kalb, Wild, Käse

Pinot Noir de Salquenen AOC „Non-Filtré“, 21
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 52.00
Pinot Noir
Geflügel, Lamm, Rind, Kalb- und Schweinefleisch, Käse

Cuvée Madame Rosmarie Rouge Valais AOC, 20
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 52.00
Cabernet Sauvignon, Humagne rouge, Pinot noir, Syrah
Lamm, Rind, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse

Syrah du Valais AOC, Barrique, 19/20
Adrian & Diego Mathier AG, Nouveau Salquenen AG 75cl 58.00
Syrah
Lamm- und Rindsfleisch, Wild, Käse, Pilzgerichte

Cabernet Sauvignon du Valais AOC, Barrique, 20
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
Doloinnoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah 150cl 115.00
Rind, Lamm, Wild

Exklusive im Q

Waadt

“Cuvée Jean-Jacques” Saint-Saphorin Rouge, 20
Lavaux AOC, Weinhaus Obrist, Vevey 75cl 48.00
Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Garanoir
Roastbeef, Kalbfleisch, Pilzgerichte

Neuenburg

„Mosaique Gamaret, Pinot Noir, Garanoir AOC, 21
Neuchâtel, Domaine du Château d’Auvener 75cl 48.00
Gamaret, Pinot Noir, Garanoir
Wild, Rind, Käse

Schaffhausen

Pinot Noir Barrique AOC, 20
Schaffhausen „Aagne“, Stefan Gysel Weinbau, Hallau 75cl 49.00
Pinot Noir
Kräftige Speisen, Geflügel oder Wild, Käse

Zürich

Cuvée „Schwarzer König“, 19
Weingut Andreas Schwarz, Freienstein 75cl 52.00
Syrah, Merlot, Dornfelder
Rind, Lamm, Käse

Freiensteiner „Bastard“ Malbec AOC, 20
Weingut Andreas Schwarz, Freienstein 75cl 59.00
Malbec
Rind, Lamm, Käse

Zweigelt Schweizer Landwein, 20
Weingut Peter Gehring, Freienstein 75cl 52.00
Zweigelt
Wild, Risotto, Käse, Nudelgerichte, Eintopfgerichte

Baselland

«Siebe Dupf» Barrique, 19
Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal 75cl 52.00
Pinot Noir
Rinds- und Kalbfleisch, Grilladen, Schweinsbraten, Apéroplatte

Baselbieter «Merlot» Barrique 20
Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal 75cl 68.00
Merlot
Rotes Fleisch, Risotto, Ravioli, Pastagerichte

Graubünden

Malanser Pinot Noir Barrique AOC, 20
Graubünden «Prezios»
Ueli & Jürg Liesch, Weingut Treib, Malans 75cl 59.00
Pinot Noir
Gerichte mit rotem Fleisch, Wild- und Käsevariationen

„Kruog“ Pinot Noir Barrique Fläsch AOC, 20
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, 19
Guido Brivio Vini SA, Mendrisio 75cl 55.00
Gamaret, Merlot
rotes Fleisch, Risotto, Ravioli, Pastagerichte

«Baiocco» Merlot del Ticino DOC, 20 I Vini di Guido Brivio SA, Mendrisio Merlot rotes Fleisch, Risotto, Ravioli, Pastagerichte	75cl	52.00
“Roserosse” Rosso della Svizzera Italiana IGT, 19 Fratelli Matasci SA, Tenero Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc rotes Fleisch, Risotto, Ravioli	75cl	52.00
„Gaggiolo“ Merlot del Ticino DOC Barrique, 15 Fratelli Matasci Merlot rotes Fleisch, Risotto, Ravioli, Pastagerichte	75cl	75.00

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 Scorzolengo	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
Huusgmachte Eistee	30cl	4.00
	50cl	5.00
Apfelschorle, Coca Cola, Cola Zero, Rivella rot, Rivella blau		
Fanta Orange, Sprite	33cl	4.50
Schweppes Tonic, Schweppes Bitterlemon	20cl	4.50
„Beckenrieder“ Sure Moscht, naturtrüb, leicht alkoholhaltig 4.5%	49cl	5.80
„Schützengold“ Apfelwein alkoholfrei	49cl	5.80

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	4.50

Bier us Interlake vo dr Rugebräu

Offenausschank spezial hell oder Panachée	30cl	4.20
„Humpen“ Offenausschank spez. hell /Panachée	50cl	5.20
Lager hell	50cl	5.50
Rugenbräu alkoholfrei	33cl	4.50

BURGBIER us Ringgenberg

Jess	Ausgeprägter Geschmack nach Zitrusfrüchten 7.6 %	33cl	5.20
Black Taurus	Röstaromen begleitet mit Kaffee & Schokoladennoten 5.6 %	33cl	5.20
Roter Baron	Amberfarbiges Bier, gebraut mit Melanoidinmalz 4.9%	33cl	5.20
Monatsbier	Fragen Sie unser Serviceteam, sie werden Sie überzeugen.		

Warmi Getränk

Kaffee, Espresso	4.50
Milchkaffee	4.80
Milch heiss	4.50
Caotina oder Ovomaltine, heiss oder kalt	4.50
Latte macchiato / Cappuccino, im Glas mit Milchschaum	5.50

Längasstees

Assam Halmari	Kräftiger Schwarztee, von den besten Teegärten Indiens	4.80
Earl Grey	Schwarztee mit ätherischem Öl der Bergamotte	4.80
Sencha Yamato	Japanischer Grüntee aus der Frühlingsernte	4.80
Verveinetee	Eisenkrauttee, ein Klassiker für jeden Moment	4.80
Mentha du Maroc	Traditionelle Minze aus Nordafrika, handverlesen	4.80
Melange Rouge	Kräutermischung aus Pfeffer- und Apfelminze	4.80
Berner Rose	Früchte- und Kräutertee, eine Komposition aus Berner Bauergärten	4.80
Edelweiss	Mischung aus CH Alpenkräutern mit Zitronenthymian, Edelweiss, Majoran	4.80
Ginger Lemon	Gelungene Verbindung von Zitronengras, scharfem Ingwer und Apfelstücken	4.80
Indian Chai	indischer Schwarztee mit Gewürzen: Kardamom, Koriander, Pfeffer & Zimt	4.80

Üser Huusgaffees u Tees

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

Üser warme Punch 100% Natur, 100% alkoholfrei!

Quer dür d'Hoschtet / Besser als Punch / Apfel-Ingwer / Orangenblüte / Waldmeister	4.80
--	------

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 / +41 33/ 823 02 22