

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

Tobleronemuss mit Grand Marnier-Orange
Nidle u Bräzeli

60

CORDON BLEU

Tomate – Orangecremesuppe mit Matte Gin
abgeschmückt mit Alpetschili
serviert mit Basilikumstängeli

Kalbsschnitzel „Cordon-bleu“
gäbig gefüllt mit Schinke u Gruyèrechäs
Grillgmües us em Ofen
Pommes frites us em Chörbli

Vanillerahmglace
mit warmer Schoggisosse
Nidle u gröschtetete Mandle

70

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

65

WALDRAND GSCHNÄTZLETS

Öpfu-Selleriecremesuppe mit Kokos
garniert mit Caramelnüss u Nidle

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

Gattlech zwäggmachts Oberländer-Kalbsgschnätzlets
agrichtet mit Waldpilzrahmsosse
Bohnebündeli mit Späck
drzue e schön tätschleti Ankeröschi

Zwätschgekompott mit Zimetglace, Nidle u Bräzeli

70

HERBST & WINTER 26/27



GRUPPENMENÜS

RESTAURANT
HOTEL BURGSEELI



AB 20 PERSONEN

Hauptstrasse 79
3805 Goldswil bei Ringgenberg

TISCHRESERVATIONEN & INFOS

033 / 823 02 22

www.burgseeli.ch

ÖFFNUNGSZEITEN

RestaurantQ & Hotel BURGSEELI

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG - SONNTAG

von 08.30 Uhr bis 23.00 Uhr

DIENSTAG RUHETAG

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

FÖRSCHTER ZNACHT

Gmischte Winterblattsalät mit Nüssler
gröschdete Haselnüss, Fige u Trube
agmacht mit üsem Huusdressing

Rosa bratnigs Hirschgschnätzlets are Waldpilzrahmsosse
Rotchabis mit karamelisierte Marroni
Röselichöhli u Preiselbeeröpfel
Dinkelspätzli

Marroni - Kirsch Tiramisu
mit Nidle u Bräzeli

65

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 vor Öpfel-Sellericremesuppe
garniert mit gröschdete Boumnüss

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

Ä Uswahl vo üsne beliebteste Herbschtdessär
ab em Büffe

90

SUNNSYTE GÜGGLE

Nüsslersalat u schüsch no Bletter us em Pflanzplätz
Bärgchässpän, Zibelesprosse u tröchnete Tomate
agmacht mit Chürbischärmöu

Oberländer Puletbrüschltli
gefüllt mit Raclettchäs u tröchnete Zwätschge
gäbig abrate im Rohschinkemantu
serviert mit Jägermeischterjus u Pfälzerrüebli
drzue Wildris

Heissi Waldbeeri uf Vanillrahmglace
garniert mit Nidle u Bräzeli

55

SUNNTIGS BRATE

Öpfel-Chürbiscresuppe
mit frischem Ingwer u Nussstängel

Ä Gablete Pflanzplätzruschtig mit Nüssler
Chärne u Kresse
agmacht mit Himbeerdressing

Oberländer Schwinscarréebrate us em Ofen
gefüllt mit Zwätschge
serviert auf Chrüterjus
Dörrbohne
Härdöpfugratä

Caramel-Köpfli
mit Nidle u gröschdete Mandle

60

SCHATTEHOGER MOCKE

Gmischti Blattsalät mit Nüssler u gmischte Nüss
agmacht mit Limettedressing
serviert mit Rouchlachrolle, gefüllt mit Chrüterrähmchäs

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

Orange-Tiramisu
mit Nidle

65

RÜEDU HOGER-ZNACHT

Tomatecresuppe 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
Rotchabis
drzue Röschtikrokette

Ä Uswahl vo üsne beliebteste Dessär
ab em Büffe

90