

MOOSBODE ZIMIS

Gmischti Summerblattsalät mit Sprosse
garniert mit Melonefächer u früsche Beerli
agrichtet mit Himbeerdressing

Äs kommods Schwinsfilet am Stück us em Ofen
im Blätterteig, Salbeiblatt u Rohschinkemantu
agrichtet uf Balsamicojus

Grillgmües

Wilde Ris

Tobleronemousse
mit Grand Marnier-Orangefilets
garniert mit Nidle

60

CORDON BLEU

Gmischti Summerblattsalät mit Rucola u Sprosse
garniert mit früsche Waldbeeri
agrichtet mit huusgmachtem Bärlouchdressing

Kalbsschnitzel „Cordon-bleu“
gäbig gfüllt mit Schinke u Gruyèrechäs
Blattspinet & Grilltomate
Schalehärddöpfel us em Ofen

Vanillerahmglace
mit warmer Schoggisosse
Nidle u gröschtete Mandle

70



FESTMENUS AB 20 PERSONEN
FRÜHLING / SOMMER 26

BRÄCHETE ZNACHT

Knackigi Summerblattsalät mit Rucola
agmacht mit Limettebalsamico
garniert mit gröichte Alpelachsstreife

„Stroganoff“

Schön süferli bratnigi Rindsfiletwürfle
rassig gwürzt mit süessem Paprika u Alpetschili
serviert are Paprikanidlesosse mit Champignons

Peperoni- u Gurkestreife

Grilltomate mit Parmesanchäs

breiti Nudle

Limette-Thymiansorbet
mit Vodka

65

WALDRAND GSCHNÄTZLETS

Sunntigs-Öpfucremesuppe mit Kokos
serviert mit Nidle u tröchnete Alpeblueme

Gmischti Summerblattsalät mit Rucola
Crutons, Ei u Sprosse
agmacht mit Honigdressing

Gattlech zwäggmachts Oberländer-Kalbsgschnätzlets
agrichtet mit Waldpilzrahmsosse
Bohnebündeli mit Späck
drzue Härddöpfuröschti

Himbeer-Tiramisu mit Bräzeli

70

RESTAURANT
HOTEL BURGSEELI



Hauptstrasse 79 / 3805 Goldswil bei Ringgenberg

Tischreservation & Infos

033 / 823 02 22

www.burgseeli.ch

Öffnungszeiten

Restaurant & Hotel

Mo - So 08.30 Uhr bis 23.00 Uhr

Am Dienstag ist unser Restaurant geschlossen

Hunde bleiben in unserem Restaurant draussen.

PFÄFFER STEAK

Toufrüschi Pflanzplätzruschtig mit gröschtete Brotwürfle, Pilze, Eier u Späckstreife agmacht mit üsem Huusdressing

Es gäbiges Oberländer Schwinssteak vom Grill agrichtet mit grüner Pfäfferrahmsosse Blattspinat & Grilltomate drzue Bärghäsrisotto

Warmi Waldbeeri serviert uf Vanillglace u Nidle

60

HIMU & ÄRDE

„Himuschön u Ärdeguet“ üses Feschtmenü

Tartar vom gröichte Forällefilet gäbig gnypet mit Zibele, Sänf, Gurke u Chrüter serviert mit toufrüsche Summersalät u Sprosse

Chalti Gurke-Joghurtcremesuppe mit frischem Dill rassig abgeschmückt mit Alpetschili

Rindsfilet am Stück rosa brate us em Ofen mit Chrüter, agrichtet mit Bärnersosse u Estragon grüeni Bohne u garamalisierte Cherrytomate drzue Bärnerfrits us em Chörbli

Ä Uswahl vo üsne beliebteste Summerdessär ab em Büffe

90

SUNNSYTE GÜGGLE

Sunnegriifti Tomateschibi mit Büffelmozzarellachäs agrichtet uf Rucolasalat agmacht mit Basilikumdressing

Oberländer-Pouletbrüschtlü gefüllt mit Bire Chutney gäbig abrate im Rohschinkemantu serviert uf Balsamicojus Blattspinat u Rüeblü drzue Wildris

Kompotpfirsich mit Vanillerahmglace serviert mit Himbeersosse Nidle u Bräzeli

55

ALPSUMMER BRATE

Tomate-Orangecremesuppe mit frischem Thymianstängeli

Ä Gabläte Pflanzplätzruschtig mit Rucola u Sprosse agmacht mit üsem Huusdressing

Saftige Oberländer Schwinscarréebräte us em Ofen, gefüllt mit tröchnete Aprikose

serviert uf Minzejus Bohnebündeli mit Späck

Härdöpfugratä

Himbeeristurm garniert mit Nidle u Bräzeli

60

SCHATTELOCH MOCKE

Gmischti Blattsalät mit Rucola u Sprosse agmacht mit Limettedressing serviert mit Rouchlachsrolle, gefüllt mit Chrüterrahmchäs

Rosa bratnigs Roastbeef us em Ofen serviert mit Balsamico-Hollandaise

Summergmües drzue Härdöpfugratä

„Visite-Gschlaber“ Huusgmachte brönnti Creme mit Nidle u Bräzeli

65

RÜEDU-HOGER ZNACHT

Öpis Pflanzplätzruschtig mit Summersalät Orangeschnitze, Chärne u Sprosse agmacht mit üsem Huusdressing

Simmitaler BBQ-Kalbscarréebräte us em Ofen serviert uf Morchelrahmsosse grüeni Bohne mit garamalisiert Cherrytomate drzue Brätlerhärdöpfel mit Thymian

Ä Uswahl vo üsne beliebteste Summerdessär ab em Büffe

75