

## 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

59

## BÄRGBACH ZNACHT

Tomatecremesuppe mit Orange  
abgeschmückt 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  
Schnittlouchhärddöpfe

\*\*\*

Fruchtsalat mit Ananas u Fige  
garniert mit Granatöpfuchärne

69



## HERBST & WINTER 23/24 FESTMENUS AB 20 PERSONEN RESTAURANT Q HOTEL BURGSEELI

Hauptstrasse 79  
3805 Goldswil bei Ringgenberg

TISCHRESERVATIONEN & INFOS  
033 / 823 02 22  
[www.burgseeli.ch](http://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

70

## 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  
Bohnebündeli mit Späck  
drzue e schön tätschleti Ankeröshti

\*\*\*

Zwätschgekompott mit Zimetglace, Nidle u Bräzeli

70

## FÖRSCHTER ZNACHT

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

\*\*\*

Es gäbiges 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

59

## 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 gröschtetete 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

90

## SUNNSYTE GÜGGLE

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

\*\*\*

Oberländer Puletbrüschтли  
gefüllt mit Raclettechäs u tröchnetete Zwätschge  
gäbig abrate im Rohschinkemantu  
serviert mit Jägermeischerjus u Pfälzerrüebli  
drzue Wildris

\*\*\*

Heissi Waldbeeri uf Vanillrahmglace  
garniert mit Nidle u Bräzeli

49

## 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-Köppli  
mit Nidle u gröschtetete Mandel

59

## 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

60

## 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

90