



Chers hôtes

En regardant en arrière, nous sommes pleins de gratitude, car vous, chers hôtes, êtes venus, avez rempli nos terrasses et nos chambres en espérant y passer des moments agréables et harmonieux, avez également prouvé votre fidélité en nous encourageant jour après jour. Pour tout cela, un grand merci à vous tous !

Car chaque visite est particulière, a beaucoup de valeur et nous remplit de joie et de fierté, sans compter aussi l'estime accordée.

L'automne doré annonce la prochaine saison.
avec les températures plus fraîches, nous sommes de nouveau attirés dans nos salons douillets.

Alors, entrez, nous sommes heureux de vous recevoir
et de vous accueillir
avec beaucoup de cordialité.

De nombreux « highlights », des classiques ou même des nouveautés vous attendent. Il vous suffit donc de consulter les pages suivantes pour les découvrir. Nous ne laisserons rien au hasard et ne relâcherons pas nos efforts pour vous satisfaire et vous procurer des instants agréables.

A propos, nous nous réjouissons de vous recevoir en toute saison.



Alors bon appétit !

**Commencer par quelque chose pour se mettre
dans l'ambiance....**

*** Soupe du jour**

avec du pain frais

tant qu'il y en a, demandez au personnel de service

7.50

Soupe à la pomme et au lait de coco

céleri, poireaux et oignons

crème fouettée, éclats de marrons

12.50

... la nourriture est l'un des quatre buts de l'existence,

quels sont les trois autres ?

je ne l'ai pas encore découvert

... Les salades fraîches comme entrée ou pour une grosse faim....

*** Salade verte mêlée**

Lanières de chou rouge, salade de mâche, germes
graines de potirons grillées et croûtons de pain
à la vinaigrette faite maison

9.00

*** Salade d'automne au fromage tomme tiède**

salade verte mêlée, salade de mâche, germes
à la vinaigrette faite maison
fromage tomme tiède, gelée d'airelles
figues, raisins, noisettes torréfiées

19.50

*** Salade aux lardons grillés aux œufs et champignons**

salade verte mêlée, salade de mâche, bacon frit et croustillant
croûtons de pain, oignons et champignons
à la vinaigrette faite maison

18.50

*** Tartare de filet de truite fumée**

oignons, moutarde, cornichons et herbes
salade verte mêlée, salade de mâche, germes, graines de potiron
raisins et figues, vinaigrette faite maison
chips de potiron

entrée 19.50 / plat principal 25.00

...Nos spécialités végétariennes...

Chaque mois, nous avons une nouvelle surprise prête à vous étonner !

*** Risotto à la Burrata**

légumes au four avec potiron, oignons, poivrons
tomates cerises et courgettes
Burrata tiède et l'huile de potiron

petite portion 20.50 / grande portion 26.50

*** Raviolis au figues**

Raviolis farcis à la mousse de figues et au fromage frais
Parmesan, noisettes caramélisées
crème balsamique et germes

petite portion 19.50 / grande portion 25.50

Nouilles au safran aux lamelles de saumon des Alpes fumé

nouilles larges à la sauce au safran
oignons, ail et jeunes épinards
lanières de saumon des Alpes fumé

sans saumon 24.50 / avec saumon 29.50

Assiette d'automne

choux rouge, choux de Bruxelles
marrons caramélisés et pomme aux airelles
sauce à la crème de champignons de bois
Spätzli d'épeautre (pâtes aux œufs)

29.50

.....poissons du village et viande de la région.....

*** Filets de perche frits croustillants en pâte**

frites bernoises en panier
mayonnaise au potiron fait maison
salade verte mêlée, salade de mâche, croûtons
graines et germes

5 pièces 36.00 8 pièces 45.00

Poitrine de poularde de maïs rôtie

sauce à la crème de Calvados et thym frais
légumes au four avec potiron
nouilles

39.00 / 180gr

Filet de porc de l'Oberland bernois

sauce à la crème de champignons de bois
choux rouge aux marrons caramélisés
pomme aux airelles, choux de Bruxelles
frites bernoises

40.00 / 200gr

Emincé de cerf à la crème de champignons des bois

choux rouge aux marrons caramélisés
pomme aux airelles, choux de Bruxelles
Spätzli d'épeautre (pâtes aux œufs)

35.00 / 100gr 43.00 / 200gr

Escalope de veau ou de chevreuil rôtie
sauce à la crème de Calvados et thym frais
choux rouge aux marrons caramélisés
pomme aux airelles, choux de Bruxelles
Spätzli d'épeautre (pâtes aux œufs)

45.00 / 200gr 38.00 / 100gr



Q-Burger au bœuf et pain Pinsa
pain croustillant au levain
champignons de bois rôtis, herbes, ail
mayonnaise de potiron fait maison, oignons rôtis
lardons grillés, gelée d'airelles et cornichons au vinaigre
frites bernoises en panier

32.00 / 170gr

*** Cubes de filet de bœuf «Stroganoff»**
à la crème de paprika doux, champignons, chili de montagne
oignons, lanières de pepperoni et cornichon
Spätzli d'épeautre (pâtes aux œufs)

29.00 / 120gr 41.00 / 200gr

Filet de bœuf et légumes au four
filet de bœuf rôti et enveloppé au lard aux herbes
légumes au four avec potiron, oignons, poivrons, et courgettes
beurre barbecue fait maison
frites bernoises en panier

54.00 / 220gr

Ne raconte pas qui tu esmais montre comment tu es!

..... **Pour les quatre heures.....**
fromage de la région, viande fumée au feu de bois

*** Quatre heures du bûcheron**
assiette en bois garnie de viande des Grisons
Moschtbröckli
jambon cru et saucisse sèche
rouleaux de fromage de la région
oignons argentés, cornichons au vinaigre,
fruits secs, noix, pain et beurre
27.00

... Il n'y a pas d'amour plus honnête que l'amour de la nourriture....

Tous les plats avec * sont servis toute la journée.

Sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies et/ou des intolérances,
notre team se fera un plaisir de vous renseigner sur demande.

Déclaration de viande et de poisson

Suisse : porc, veau, saumon fumé, viande séchée

France : volaille

Danemark: truite fumée

Australie, Nouvelle-Zélande : filet de bœuf, gibier

pains / biscuits apéritifs / pâtisserie

Suisse : pains du jour (Boulangerie Michel, Unterseen) /

Croissants au beurre et au jambon / petits gâteaux au fromage

UE : Pinsa (Italie) / baguette claire (Allemagne) / petits pains sans gluten (Autriche)

petite pâtisserie (France)

(Le filet de bœuf peut avoir été produit avec des activateurs de performance non hormonaux tels que des antibiotiques).

Dessert

Beignets aux pommes
à la sauce de vanille, fruits et crème fouettée

3 beignets 9.50 / 5 beignets 12.50

Crème brûlée faite maison aux poires confites
crème fouettée

9.50 / 12.50

Vermicelles au Kirsch (contient d'alcool)
petite meringue et crème fouettée

9.50 / 12.50

Coupe Forêt-Noire
Glace à la crème de cerise et au massepain avec morceaux de chocolat
cerises à l'Amarena confites
crème fouettée et bretzel sucré

9.50 / 12.50

Meringue de l'Emmental, crème fouettée et fruits frais

9.50 / 12.50

Glace à l'espresso croquant (contient d'alcool)
au liqueur de Baileys, crème fouettée et bretzel sucré

9.50 / 12.50

4 petits desserts faits maison par notre brigade de cuisine
laissez-vous surprendre!

12.50

Une sélection de glaces et sorbets

glaces:

espresso croquant/ vanille / choco brownie
Amaretto / forêt noire et pâte d'amande

sorbets:

pommes / citron / prune

par boule 4.00 avec crème fouettée 1.50

Menu pour nos petits hôtes

Cordon bleu au porc, petits pois, carottes, frites

18.00

Poitrine de poulet panée, petits pois, carottes, nouilles

15.00

Nouilles à la sauce tomate

12.00

Poêlée de Spätzli avec lamelles de légumes et fromage

12.00

Chicken nuggets

1.50 par pièce

Portion de frites

8.50

Tous les prix comprennent 8.1% de la taxe sur la valeur ajoutée TVA.

Hôtel Restaurant Burgseeli / Hauptstrasse 79 / CH-3805 Goldswil
+41 33 823 02 22 / info@burgseeli.ch / www.burgseeli.ch