

Apéritifs

Pour commencer.....nos apéritifs

..... simplement particulier, rafraîchissante, pétillante, spéciale

avec alcool

«Alptraum»: Limoncello / Vins mousseux / eau minérale / jus de citron / menthe		12.50
Aperol Spritz		12.50
Hugo		12.50
Campari	4cl	8.50
Cynar	4cl	8.50
Martini blanc ou rouge / avec ou sans alcool	4cl	8.50
Gin 27 Premium Appenzeller Dry Gin 43% / Tonic	4cl	10.00
Gin Matte Brennerei, Bern 42%	4cl	10.00
Gin Matte, Apérosenza, sans alcool	4cl	8.50

sans alcool

Pomme-coing Secco, Privatkellerei van Nahmen, Hamminkeln, Allemagne	10cl	8.50
Jus de tomate ou d'orange, Granini	20cl	5.50
Crodino avec eau minérale ou jus d'orange	20cl	5.50

Vin rouge ou blanc Vins en bouteille servis par verre

Vin maison	10cl	7.50
Vin du mois	10cl	8.50

Vins mousseux

Brivio Spumante Brut, S.A. Gialdi Vini, Mendrisio		
Par coupe avec ou sans alcool	10cl	8.50
Bouteille	75cl	53.00

Le désaltérant naturel de la région „BÄNZ“

Pomme-cassis / pomme-raisin / pomme-cerise / pomme-coing		
Pomme-rhubarbe	33cl	5.50

Envie d'un rafraîchissement ? Alors, essayez maintenant l'un des différents types de BÄNZ et trouvez votre préféré ! La recette est en fait assez simple : prenez du jus de fruits frais, mélangez-le avec de l'eau, n'ajoutez PAS de sucre et BÄNZ est prêt à être servi. BÄNZ est savoureux et ne contient que très peu de sucre de fruit.

Nos vins

Pourquoi se déplacer au-delà des frontières ?
Les vins suisses sont un trésor secret caché entre lacs et montagnes.
Nous avons trouvé certains de ces trésors, vous en profitez, encore et encore.

Vins blancs

Lac de Bienne

Schafiser Chasselas Bielersee AOC / BIO, 24		
Werner K. Engel, Twann	70cl	49.00
Chasselas		
Apéritif, fromages, poissons		

Oberland bernois

«Cuvée Escapade» Vin de Pays Suisse, 23 / 24		
Rebbaugenossenschaft Spiez	75cl	50.00
Valentin Blattner		
VB 32-7 (Sauvignon Soyières), Riesling x Sylvaner		
Apéritif, asperges, poisson, volailles, fromage de chèvre		

Valais

Cuvée Madame Rosmarie Blanc, Valais AOC, 24		
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG	75cl	53.00
Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris et Sylvaner		
Apéritif, poissons de mer, crustacés, volailles, plats asiatiques		

Exclusiv au Q

“Optimo” Assemblage Blanc du Valais, AOC, 23		
Diego Mathier Nouveau Salquenen AG	75cl	59.00
Heida, Ermitage, Amigne et Sylvaner		
Tartare de truite, plateaux de viande froide, poissons et volailles		

Neuchâtel

Chardonnay de Neuchâtel AOC, Barrique, 23		
Domaine du Château d'Auvernier,		
Thierry Grosjean propriétaire à Auvernier	75cl	55.00
Chardonnay		
Apéritif, volailles, fromages à pâte molle, melon et jambon cru		

Vaud

Aigle, Chablais, Chasselas AOC / Maison Obrist, Vevey	50cl	25.00
---	------	-------

Lucerne

“ELIAS Solaris” Luzern AOC 22		
Weingut Elias Bachmann, Gelfingen	75cl	53.00
Solaris, croisement entre Merzling & Muscat-Ottonel		
Poisson, viande blanche, fromages à pâte dure et assiettes froides		

Schaffhouse

Riesling x Sylvaner, Schaffhausen AOC „Aagne“, 22		
Stefan Gysel Weinbau, Hallau	75cl	50.00
Riesling x Sylvaner		
truites fumées, plats à base de poisson ou de viande blanche		

Thurgovie

„Quarteto“ Schweizer Landwein Bio Swiss, 24		
Roland und Karin Lenz, Weinbau Uesslingen	75cl	50.00
Sauvignon blanc, Seyval blanc		
Apéritif, plateaux de viande crue, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce cuits à la vapeur		

Tessin

“Prà Bianco” Bianco del DOC, 23		
Brivio Vini SA, Mendrisio	75cl	50.00
Chardonnay, Sémillon, Sauvignon Blanc, Pinot Noir (vinifié blanc)		
Apéritif, volailles, poisson, légumes, melon avec jambon cru		

Vin rosé			
Valais	Oeil de Perdrix AOC Valais, AG, 24		
	Oskar Mathier, Salquenen	50cl	25.00
	Pinot Noir, Apéritif, viande blanche, poissons, plats de riz		
Vins rouges			
Lac de Bienne	Schafiser Pinot Noir lac de Bienne AOC / BIO, 23		
	Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville	75cl	49.00
	Pinot Noir Viande rouge, volaille, fromage		
Oberland bernois	„INTRO“ Cuvée VdT Suisse, Barrique		
	Rebbaugenossenschaft Spiez		
	Pinot Noir, Cabernet Jura, Gamaret, Garanoir,		
	Viande rouge, gibier, fromage, volailles	75cl	59.00
Valais	Dôle du Valais AOC „Sélection“,		
	Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG	50cl	25.00
	Pinot Noir et Gamay, Bœuf, veau, gibier, fromage		
	Pinot Noir de Salquenen AOC „Non-Filtré“, 24		
	Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG	75cl	55.00
	Pinot Noir, Volailles, agneau, bœuf, veau, porc, fromage		
	Cuvée Madame Rosmarie Rouge Valais AOC,23		
	Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG	75cl	53.00
	Cabernet Sauvignon, Humagne rouge, Pinot noir, Syrah Agneau, bœuf, veau, porc, gibier, fromage		
	Syrah du Valais AOC, Barrique, 23		
	Adrian & Diego Mathier AG, Nouveau Salquenen AG	75cl	62.00
	Syrah, Agneau, bœuf, gibier, fromage, plats de champignons		
	Cabernet Sauvignon du Valais AOC, Barrique, 23		
	Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG	75cl	62.00
	Cabernet Sauvignon, Bœuf, agneau, gibier		
Exclusif au Q	“Optimo” Assemblage Rouge du Valais, Barrique AOC, 24		
	Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG	75cl	59.00
	Diolinnoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon et Syrah, Bœuf, agneau, gibier		150cl 115.00
Vaud	“Cuvée Jean-Jacques” Saint-Saphorin Rouge, 24		
	Lavaux AOC, Maison Obrist, Vevey	75cl	49.00
	Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Garanoir, Roastbeef, viande de veau, plats de champignons		
Neuchâtel	„Mosaïque Gamaret, Pinot Noir, Garanoir AOC, 23		
	Neuchâtel, Domaine du Château d’Auvernier	75cl	49.00
	Gamaret, Pinot Noir, Garanoir, Gibier, bœuf, fromage		

Zurich

Cuvée „Schwarzer König“, 23 Weingut Schwarz, Freienstein Syrah, Merlot, Dornfelder, Bœuf, agneau, fromage	75cl	55.00
Freiensteiner „Bastard“ Malbec AOC, 23 Weingut Andreas Schwarz, Freienstein Malbec, Bœuf, agneau, fromage	75cl	59.00
Zweigelt Schweizer Landwein, 23/24 Weingut Peter Gehring, Freienstein Zweigelt Gibier, risotto, fromage, plats de pâtes, ragoûts	75cl	53.00
«Der Besondere» Schweizer Landwein, 24 Nadine Saxer, Neftenbach 80% Gamaret / 20% Pinot Noir Plats à base de viande, plats à base de gibier, plats italiens	75cl	52.00

Bâle

«Siebe Dupf» Barrique, 23 Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal Pinot Noir Viande de bœuf et de veau, grillades, rôti de porc, plateau apéritif	75cl	53.00
Baselbieter «Merlot» Barrique 23 Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal Merlot Viandes rouges, risotto, raviolis, plats de pâtes	75cl	69.00

Grisons

Malanser Pinot Noir Barrique AOC, 22 Graubünden «Prezios» Ueli & Jürg Liesch, Weingut Treib, Malans Pinot Noir, Plats à base de viande rouge, variations de gibier et de fromage	75cl	65.00
---	------	-------

„Kruog“ Pinot Noir Barrique Fläsch AOC, 23 Thomas Marugg, Graubünden Pinot Noir, Rôti, gibier, plats de viande de toutes sortes, fromage à pâte dure, sbrinz	75cl	75.00
---	------	-------

Tessin

“Picchio Rosso” Merlot del Ticino DOC Fratelli Matasci SA, Tenero Merlot Entrées, poissons, viandes blanches, fromages maigres	50cl	25.00
Dogaia “Rosso del Ticino” Barrique DOC, 22 Guido Brivio Vini SA, Mendrisio Gamaret, Merlot, Tous les plats	75cl	55.00
«Baiocco» Merlot del Ticino DOC, 23 I Vini di Guido Brivio SA, Mendrisio Merlot viande rouge, risotto, ravioli, plats de pâtes	75cl	53.00
“Roserosse” Rosso della Svizzera Italiana IGT, 21 Fratelli Matasci SA, Tenero Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Viande rouge, risotto, raviolis	75cl	53.00
„Gaggiole“ Merlot del Ticino DOC Barrique, 22 Fratelli Matasci SA, Tenero Merlot, Viande rouge, risotto, raviolis, pâtes	75cl	75.00

Bières de Interlaken / Rugenbräu

Bière pression blonde ou panachée	30cl	4.20
Bière pression blonde ou panachée	50cl	5.50
Lager blonde	50cl	5.80
Rugenbräu sans alcool	33cl	4.50

Bière du Simmental

Bouteille 33cl
5.50



La passion de la bière,
la passion d'ici!

Sarine Pale Ale 33cl / 5.3 vol.%

Le houblon du Saanenland et Pays-d'Enhaut

Le houblon confère à cette pale ale fruitée un arôme complexe d'agrumes.

Märzen 33cl / 5.0 vol.%

La bière naturellement trouble pour les gourmets

Bière de mars ambrée, brassée avec la variété de malt Münchner et des malts caramel sélectionnés. Cette bière légèrement sucrée est harmonieusement complétée par les houblons aromatiques Amarillo et Hallertauer Tradition.

Bergweizen 33cl / 5.8 vol.%

La bière naturellement trouble pour les connaisseurs

La bière de froment naturellement trouble du Simmental est une spécialité de bière gouleyante et pétillante aux arômes typiques de la bière blanche. Cette bière corsée et dorée séduit par sa couronne de mousse ferme.

Mango Mountain Wheat Ale 33cl / 5.5 vol.%

La bière naturellement trouble pour la maturité insulaire

Wheat Ale fruitée et dorée à la mangue. La Wheat Ale se caractérise par un goût légèrement amertume et un goût rafraîchissant de mangue qui te transporte directement sur l'île.

Red Ale 33cl / 5.0 vol.%

La bière naturellement trouble pour les plus exigeants

Ale rafraîchissante rouge clair avec un corps malté perceptible. Une bière équilibrée avec un mélange de malts selon une recette canadienne, affinée par une levure ale américaine.

Williams	Studer & Co AG Escholzmat	41%	2cl	8.50
Kirsch	Studer & Co AG Escholzmat	41%	2cl	8.50
Prune	Studer & Co AG Escholzmat	40%	2cl	8.50
Abricot	Barrique / A. & D. Mathier, Salquenen	40%	2cl	8.50
Vieille prune	Barrique / A. & D. Mathier, Salquenen	40%	2cl	8.50
Schnaps de foin	Recette de l'hôtel 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'Âge 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 Scurzolengo	42%	2cl	8.50
Grappa	Grappa di Amarone	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

Eaux minérales

Eau minérale «Valser» pression ouvert, avec gaz	70cl	7.50
	50cl	5.50
	30cl	4.00
Eau naturelle du robinet (recharge gratuite)	70cl	3.00
Thé froid, fait maison	30cl	4.00
	50cl	5.00
Jus de pommes Schorle, Coca Cola, Cola Zero, Rivella rouge, Rivella bleu		
Fanta Orange, Sprite	33cl	4.50
Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.50
„Beckenrieder“ cidre de pomme, trouble, peu d'alcool 4.5%	49cl	5.80
„Schützengold“ vin de pomme, sans alcool	49cl	5.80

Pure nature

....Sirupier de Berne...

Herbes des Alpes / Mieux que du punch / Fleurettes / Fraise / Mélisse d'orée / Framboise		
Fleurs de sureau / Gingembre-pomme / Fleurs d'oranger / Fruits de la ferme		
Coing / Rhubarbe / Mélange forestier / Mélisse Citronnelle / Prune	30cl	4.50

Boissons chaudes

Café, Espresso	4.50
Café au lait	4.80
Lait chaud	4.50
Caotina ou Ovomaltine, chaude ou froide	4.50
Latte macchiato / Cappuccino, au verre avec de la mousse de lait	5.50

Länggass thés

Assam Halmari	Thé noir puissant vient de l'une des meilleures plantations d'Inde. Goût malté et corsé	4.80
Earl Grey	Ce thé noir a été enrichi d'huile essentielle de bergamote	4.80
Sencha Yamato	Thé vert japonais, récolte de printemps, avec son arôme riche et sa teinte vert profond	4.80
Verveinetee	Thé à la verveine, un classique de tous les instants	4.80
Mentha du Maroc	Menthe traditionnelle d'Afrique du Nord, cueillie à la main	4.80
Melange Rouge	Mélange de poivre et de menthe-pomme, combinant l'acidité de la carcade	4.80
Berner Rose	Thé aux fruits et aux herbes, une composition des jardins agricoles bernois	4.80
Edelweiss	Mélange d'herbes alpines suisses avec thym citronné, edelweiss, marjolaine	4.80
Ginger Lemon	Combinaison réussie de citronnelle, de gingembre fort et de morceaux de pomme	4.80
Indian Chai	Thé noir indien avec des épices comme la cardamome, la coriandre, le poivre et la cannelle	4.80

Nos cafés maison

Vagante Balsam (Luz) Café prune	6.50
Gade-Tröschterli Café au Baileys et crème fouettée	8.50
Höibüni-Gaffee Café au Schnaps de foin et crème fouettée	8.50

Nos punches 100% nature!

Fruits de la ferme / Mieux que du punch / Gingembre-pomme / Fleurs d'oranger / Mélange forestier	4.80
---	------

Thé de cabane avec alcool

Tisane avec sirop de pomme et de gingembre et Heuschnaps	6.50
Punch au rhum chaud à l'orange	6.50

Pour la protection des mineurs :

La loi interdit la vente de vin, de bière et de vin de cidre à toute personne âgée de moins de 16 ans, les spiritueux, les apéritifs et les alcoolisés aux moins de 18 ans.

Nos prix sont en CHF, y compris la taxe sur la valeur ajoutée de 8,1%.

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