



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 servir. 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 Chasselas Apéritif, fromages, poissons	70cl	49.00
--	------	-------

Oberland bernois

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

Valais

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

Exclusif au Q

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

Neuchâtel

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

Vaud

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

Lucerne

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

Schaffhouse

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

Thurgovie

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

Tessin

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

Vin rosé

Valais

Oeil de Perdrix AOC Valais, AG, 24 Oskar Mathier, Salquenen Pinot Noir, Apéritif, viande blanche, poissons, plats de riz	50cl	25.00
--	------	-------

Vins rouges

Lac de Bienne

Schafiser Pinot Noir lac de Bienne AOC / BIO, 23 Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville Pinot Noir Viande rouge, volaille, fromage	75cl	49.00
---	------	-------

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 Pinot Noir et Gamay, Bœuf, veau, gibier, fromage	50cl	25.00
--	------	-------

Pinot Noir de Salquenen AOC „Non-Filtré“, 24 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Pinot Noir, Volailles, agneau, bœuf, veau, porc, fromage	75cl	55.00
---	------	-------

Cuvée Madame Rosmarie Rouge Valais AOC, 23 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Cabernet Sauvignon, Humagne rouge, Pinot noir, Syrah Agneau, bœuf, veau, porc, gibier, fromage	75cl	53.00
--	------	-------

Syrah du Valais AOC, Barrique, 23 Adrian & Diego Mathier AG, Nouveau Salquenen AG Syrah, Agneau, bœuf, gibier, fromage, plats de champignons	75cl	62.00
--	------	-------

Cabernet Sauvignon du Valais AOC, Barrique, 23 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Cabernet Sauvignon, Bœuf, agneau, gibier	75cl	62.00
---	------	-------

“Optimo” Assemblage Rouge du Valais, Barrique AOC, 24 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon et Syrah, Bœuf, agneau, gibier	75cl	59.00
---	------	-------

Vaud

“Cuvée Jean-Jacques” Saint-Saphorin Rouge, 24 Lavaux AOC, Maison Obrist, Vevey Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Garanoir, Roastbeef, viande de veau, plats de champignons	75cl	49.00
--	------	-------

Neuchâtel

„Mosaique Gamaret, Pinot Noir, Garanoir AOC, 23 Neuchâtel, Domaine du Château d'Auvernier Gamaret, Pinot Noir, Garanoir, Gibier, bœuf, fromage	75cl	49.00
--	------	-------

Exclusif au Q

Zurich

Cuvée „Schwarzer König“, 23
Weingut Schwarz, Freienstein
75cl 55.00
Syrah, Merlot, Dornfelder, Bœuf, agneau, fromage

Freiensteiner „Bastard“ Malbec AOC, 23
Weingut Andreas Schwarz, Freienstein
75cl 59.00
Malbec, Bœuf, agneau, fromage

Zweigelt Schweizer Landwein, 23/24
Weingut Peter Gehring, Freienstein
75cl 53.00
Zweigelt
Gibier, risotto, fromage, plats de pâtes, ragoûts

«Der Besondere» Schweizer Landwein, 24
Nadine Sacher, Neftenbach
75cl 52.00
80% Gamaret / 20% Pinot Noir
Plats à base de viande, plats à base de gibier, plats italiens

Bâle

«Siebe Duf» Barrique, 23
Siebe Duf Kellerei AG, Liestal
75cl 53.00
Pinot Noir
Viande de bœuf et de veau, grillades, rôti de porc, plateau apéritif

Baselbieter «Merlot» Barrique 23
Siebe Duf Kellerei AG, Liestal
75cl 69.00
Merlot
Viandes rouges, risotto, raviolis, plats de pâtes

Grisons

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

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

Tessin

“Picchio Rosso” Merlot del Ticino DOC
Fratelli Matasci SA, Tenero
50cl 25.00
Merlot
Entrées, poissons, viandes blanches, fromages maigres

Dogaia “Rosso del Ticino” Barrique DOC, 22
Guido Brivio Vini SA, Mendrisio
75cl 55.00
Gamaret, Merlot, Tous les plats

«Baiocco» Merlot del Ticino DOC, 23
I Vini di Guido Brivio SA, Mendrisio
75cl 53.00
Merlot
viande rouge, risotto, ravioli, plats de pâtes

“Roserosse” Rosso della Svizzera Italiana IGT, 21
Fratelli Matasci SA, Tenero
75cl 53.00
Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Viande rouge, risotto, raviolis

„Gaggiole“ Merlot del Ticino DOC Barrique, 22
Fratelli Matasci SA, Tenero
75cl 75.00
Merlot, Viande rouge, risotto, raviolis, pâtes

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 Escholzmatt	41%	2cl	8.50
Kirsch	Studer & Co AG Escholzmatt	41%	2cl	8.50
Prune	Studer & Co AG Escholzmatt	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	Rèmy Martin	40%	2cl	8.50
Grappa	Grappa di Brunello	43%	2cl	8.50
Grappa	Grappa Bianca di Ruché "Notu" Cantina San' 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 natureSirupier 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
Mélange 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)	6.50
Café prune	
Gade-Tröschterli	8.50
Café au Baileys et crème fouettée	
Höibüni-Gaffee	8.50
Café au Schnaps de foin et crème fouettée	

Nos punchs 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 alcopops 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