

## MOOSBODE ZIMIS

Gmischti Blattsalat mit Sprosse u Champignons  
garniert mit tröchnete Tomate  
agrichtet mit Oliveöl u Balsamicoessig

\*\*\*

Äs kommods Schwinsfilet am Stück im Blätterteig  
Salbeiblatt u Rohschinkemantu bache  
agrichtet uf Balsamicojus

Wintergmües  
Wilde-Ris

\*\*\*

Schoggimousse  
mit Nidle garniert

50.00

## HOUZER GNUSS

Tomate- Zucchetticremesuppe abgshmöckt mit Alpetschili  
serviert mit Balsamicorahmglace

\*\*\*

Gmischti Winterblattsalat mit Rucola u Sprosse  
agmacht mit üsem Huusdressing  
serviert mit Bälper-Knollechäs

\*\*\*

Fangfrüschi Lachsforäuefilet ir Pfäffermarinade  
süferli im Buecheholz u Dampf garet  
agrichtet uf Blattspinat  
serviert mit Schnittlouchhärdöpfle

\*\*\*

Exotische Fruchtsalat mit Ananas  
u Granatöpfuchärne

63.00



## WINTER-FESTMENUS 18/19

AB 20 PERSONEN

## RESTAURANT Q HOTEL BURGSEELI

Hauptstrasse 79  
3805 Goldswil bei Ringgenberg

### Tischreservation & Infos

033 / 823 02 22  
www.burgseeli.ch

### Öffnungszeiten 2018/19

Restaurant & Hotel

Täglich geöffnet  
von 08.30 Uhr bis 23.00 Uhr  
Freitag & Samstag 08.30 Uhr bis 24.00 Uhr  
Dienstag Ruhetag

Hunde bleiben in unserem Restaurant draussen.  
Danke für Ihr verständnis!

## BRÄCHETE ZNACHT

Knackigi Winterblattsalat mit Nüssler  
garniert mit gröichte Lachsforällefiletstreife  
us der Fischerei Rubige  
agmacht mit Limettebalsamico

\*\*\*

„Stroganoff“

Schön süferli bratnigi Rindsfiletwürfle  
rassig gwürzt mit süessem Paprika u Pfäffer  
serviert are Paprikanidlesosse mit Champignons  
Peperoni- u Gurkestreife  
derzu breiti Nudle

\*\*\*

Hagebuttesorbet mit Granatöpfuchärne u Wodka

60.00

## WALDRAND GSCHNÄTZLETS

Sunntigs-Öpfusuppe mit Curry u Kokos  
garniert mit Boumnüss u Nidle

\*\*\*

Gmischti Winterblattsalat mit Nüssler  
Croutons, Ei u Sprosse  
agmacht mit Honigdressing

\*\*\*

Gattlech zwäggmachts Oberländer-Kalbsgschnätzlets  
agrichtet mit Waldpilzrahmsosse  
Grilltomate mit Parmesanchäs  
derzue e schön tätschleti bruni Späckröschi

\*\*\*

Zwätschge-Tiramisu mit Bräzeli

62.00

## FÖRSCHTER ZNACHT

Toufrüschi Hoschtetruschtig mit gröschtetete  
Brotwürfle, Eier u Späckstreife  
agmacht mit üsem Husdressing

\*\*\*

Es gäbigs Oberländer-Schwinssteak vom Grill  
mit Tomate, Blattspinat u Bärghäs gratiniert  
agrichtet mit Marsalajus  
u Safranrisotto

\*\*\*

Öpfu-Calvados Tiramisu  
mit Nidle

49.00

## SUNNTIGS BRATE

Öpfucremsuppe mit frischem  
Ingwer u Frühligszibele

\*\*\*\*

Ä Gabläte Pflanzplätzruschtig mit Nüssler  
Rucola u Kresse  
agmacht mit Waldhonigdressing

\*\*\*

Saftige Oberländer Schwinscarréebrate  
us em Ofen, gefüllt mit Zwätschge  
serviert auf Sunnsytechrüterjus  
Rüebli u Blattspinat  
derzue Händöpfugratä

\*\*\*

„Visite Gschlabe“  
mit igmacher Bire u Nidle

50.00

## HIMU & ÄRDE

„Himuschön u Ärdeguet“ üses Feschtmenü

\*\*\*\*

Tartar vom gröichti Forällefilet, gfischt ir  
Grabemühli ob Sigriswil, gäbig gmischt mit Zibele  
Sänf, Gurken u Chrüter  
serviert mit toufrüsche Blattsalat u Sprosse

\*\*\*

Parmesancremesuppe mit frischem Ingwer  
garniert mit gröschtetete Boumnüss

\*\*\*

Rindsfilet im Späckmantu rosa brate uf em Grill  
mit fyn gnypete Chrüter, agrichtet uf Eichewaldhonigjus  
agrichtet uf grüne Bohne mit Cherrytomate  
derzue Bärnerfrits us em Chörbli

\*\*\*

Ä Uswahl vo üsne beliebteste Dessär  
ab em Büffe

89.00

## SCHATTEHOGER MOCKE

Gmischti Blattsalat mit Nüssler u Nüss  
agmacht mit Limettedressing  
serviert mit Rouchlachsrolle, gefüllt mit Chrüterrahmchäs

\*\*\*

Us em Ofen rosa bratnigs Roastbeef  
serviert mit Balsamico-Hollandaise  
Dörrbohne u Pfälzerrüebli  
derzue Händöpfukrokette

\*\*\*

Mandarinecreme mit Nidle  
u Bräzeli

55.00

## SUNNSYTE GÜGGLE

Nüsslersalat u schüsch no Bletter vom Pflanzplätz  
Bärghässpän, Zibelesprosse u tröchnetu Tomate  
agmacht mit Chürbischärmöu

\*\*\*

Oberländer Puletbruschtröle  
gefällt mit Geischäs u grünem Pfäffer  
gäbig abrate im Rohschinkemantu  
serviert mit Thymianjus u Pfälzerrüebli  
derzue Nudle

\*\*\*

Heissi Waldbeeri uf Vanillrahmglace  
garniert mit Nidle u Bräzeli

43.00

## RÜEDU HOGER-ZNACHT

Tomate-Orangecremesuppe mit frischem Thymian  
serviert mit Balsamicorahmglace

\*\*\*

Öpis Pflanzplätzruschtig mit Nüsslersalat  
Chärne u Sprosse  
agmacht mit üsem Husdressing

\*\*\*

Simmitaler Kalbscarréebrate im Sänfmantu us em Ofen  
garniert mit Caramelöpfuschnitz  
serviert uf Calvadosjus  
Saisongmües  
derzue breiti Nudle

\*\*\*

Ä Uswahl vo üsne beliebteste Dessär  
ab em Büffe

79.00