

## 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

52

## BÄRGBACH ZNACHT

Peperoni-Tomatecremesuppe mit Orange  
abgschmöckt mit Alpetschili, serviert mit Bärghässtängel

\*\*\*

Gmischti Winterblattsalät mit Nüssler u Sprosse  
agmacht mit üsem Huusdressing  
serviert mit ghobletem Bälper-Knollechäs

\*\*\*

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

\*\*\*

Fruchtsalat mit Ananas u Fige  
garniert mit Granatöpfuchärne

65



## HERBST & WINTER 2021/22 FESTMENUS AB 20 PERSONEN RESTAURANTQ 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 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  
drzu e Grilltomate u breiti Nudle

\*\*\*

Limettesorbet mit Granatöpfuchärne u öpis Wodka

67

## 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  
Grilltomate mit Parmesanchäs  
drzue e schön tätschleti Ankeröschi

\*\*\*

Zwätschgekompott mit Zimetglace, Nidle u Bräzeli

65

## FÖRSCHTER ZNACHT

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

\*\*\*

Es gäbigs 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

50

## SUNNTIGS BRATE

Chürbiscremsuppe  
mit frischem Ingwer u Bärghässtängel

\*\*\*\*

Ä Gablete Pflanzplätzruschtig mit Nüssler  
Chärne u Kresse  
agmacht mit Himbeerdressing

\*\*\*

Saftige Oberländer Schwinscarréebrate us em Ofen  
gefüllt mit Zwätschge  
serviert auf Sunnsytechrüterjus  
Rüebli u Bohnebündeli  
drzue Händöpfgratä

\*\*\*

Caramel-Köppli  
mit Nidle u gröschdete Mandel

53

## HIMU & ÄRDE

„Himuschön u Ärdeguet“ üses Feschtmenü

\*\*\*\*

Tartar vo gröichte Forällefilet, gfischet ir  
Grabemühli ob Sigriswil, gäbig gmischt mit Zibele  
Sänf, Gurken u Chrüter  
serviert mit gmischte Blattsalät u Sprosse

\*\*\*

Es versuecherli vo Bire-Sellericremesuppe  
garniert mit gröschdete 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

85

## 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  
Dörrbohne u Pfälzerrüebli  
drzue Maisgnocci mit Salbeistreife

\*\*\*

Orange-Tiramisu  
mit Nidle

56

## SUNNSYTE GÜGGLE

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

\*\*\*

Oberländer Puletbrüschtl  
gefüllt mit Raclettechäs u tröchnete Aprikose  
gäbig abrate im Rohschinkemantu  
serviert mit Thymianjus u Pfälzerrüebli  
drzue Nudle

\*\*\*

Heissi Waldbeeri uf Vanillrahmglace  
garniert mit Nidle u Bräzeli

45

## 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

85