

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
Wildris

Tobleronemousse mit Grand Marnier Orange
Nidle u Bräzeli

60

CORDON BLEU

Tomatecremesuppe mit Orange
abgschmöckt mit Alpechili
serviert mit Basilikumstängeli

Kalbsschnitzel „Cordon-bleu“
gäbig gfüllt mit Schinke u Gruyerechäs
Grillgmües us em Ofen
Pommes frites us em Chörbli

Vanillerahmglace
mit warmer Schoggisosse
Nidle u gröschtetete Mandle

70

HERBST & WINTER 25/26



GRUPPENMENÜS AB 20 PERSONEN

RESTAURANT
HOTEL BURGSEELI



Hauptstrasse 79
3805 Goldswil bei Ringgenberg

TISCHRESERVATIONEN & INFOS

033 / 823 02 22

www.burgseeli.ch

ÖFFNUNGSZEITEN

RestaurantQ & Hotel BURGSEELI

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG - SONNTAG

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 gröchte Alpelachsstreife
agmacht mit Limettedressing

„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

65

WALDRAND GSCHNÄTZLETS

Öpfucremesuppe mit Kokos
garniert mit Marronsplitter u Nidle

Gmischti Winterblattsalät mit Nüssler
Croutons, Ei u Sprosse
agmacht mit üsem huusgmachte Honigdressing

Gattlech zwäggmachts Oberländer Kalbgschnätzlets
agrichtet mit Waldpilzrahmsosse
Bohnebündeli mit Späck
drzue e schön tätschleti Ankeröschti

Zwätschgekompott mit Zimetglace, Nidle u Bräzeli

70

FÖRSCHTER ZNACHT

Gmischte Winterblattsalät mit Nüssler
gröschtetete Haselnüss, Eier, Fige u Trube
agmacht mit üsem Huusdressing

Rosa bratnigs Hirschgschnätzlets are Waldpilzrahmsosse
Rotchabis mit karamelierte Marroni
Röselichöhli u Preiselbeeröpfel
Dinkelspätzli

Marroni - Kirsch Tiramisu
mit Nidle u Bräzeli

65

HIMU & ÄRDE

„Himuschön u Ärdeguet“ üses Feschtmenü

Tartar vo gröichte Forällefilet, gäbig gmischt
mit Zibele, Sänf, Gurke u Chrüter
agrichtet mit gmischte Blattsalät u Sprosse

Es versuecherli vo Bire-Sellericremesuppe
garniert mit gröschtetete Boumnüss

Rindsfilet am Stück im Ofen brate
agrichtet mit Bärnersosse u fyn gnypetem Estragon
grüeni Bohne mit caramelierte Cherrytomate
drzue Bärnerfrits us em Chörbli

Ä Uswahl vo üsne beliebteste Dessär
ab em Büffe

90

SUNNSYTE GÜGGLE

Nüsslersalat u schüsch no Bletter us em Pflanzplätz
Bärgchässpän, Zibelesprosse u tröchnete Tomate
agmacht mit Chürbischärmöu

Oberländer Puletbrüschkli
gefüllt mit Raclettchäs u tröchnete Aprikose
gäbig abrate im Rohschinkemantu
serviert mit Jägermeischerjus u Pfälzerrüebli
drzue Wildris

Heissi Waldbeeri uf Vanillrahmglace
garniert mit Nidle u Bräzeli

50

SUNNTIGS BRATE

Öpfel-Chürbiscremesuppe
mit frischem Ingwer u Nussstängel

Ä Gablete Pflanzplätzruschtig mit Nüssler
Chärne u Kresse
agmacht mit Himbeerdressing

Saftige Oberländer Schwinscarréebrate us em Ofen
gefüllt mit Zwätschge
serviert uf Sunnsytechrüterjus

Dörrbohne
Härdöpfugratä

Caramel-Köppli
mit Nidle u gröschtetete Mandel

60

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 u frischem Estragon
Bohnebündeli u Pfälzerrüebli
drzue Maisgnocchi mit Salbeistreife

Orange-Tiramisu
mit Nidle

65

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 Röschtikrokette

Ä Uswahl vo üsne beliebteste Dessär
ab em Büffe

90