MOOSBODE ZIMIS

Gmischti Summerblattsalät mit Sprosse
garniert mit Melonefächer u früsche Beeri
agrichtet mit Himbeerdressing

***

Äs kommods Schwinsfilet am Stück us em Ofe
im Blätterteig, Salbeiblatt u Rohschinkemantu
agrichtet uf Balsamicojus
Grillgmües
Wilde Ris

***

Tobleronemousse
mit Grand Marnier-Orangefilets
garniert mit Nidle

60

CORDON BLEU

Gmischti Summerblattsalät mit Rucola u Sprosse
garniert mit früsche Waldbeeri
agrichtet mit huusgmachtem Bärlouchdressing

***

Kalbsschnitzel „Cordon-bleu“
gäbig gfüllt mit Schinke u Gruyèrechäs
Blattspinet & Grilltomate
Schalehärdöpfel us em Ofe

***

Vanillerahmglace
mit warmer Schoggisosse
Nidle u gröschtete Mandle

70

BRÄCHETE ZNACHT

Knackigi Summerblattsalät mit Rucola
agmacht mit Limettebalsamico
garniert mit gröichte Alpelachsstreife

***

„Stroganoff“
Schön süferli bratnigi Rindsfiletwürfle
rassig gwürzt mit süessem Paprika u Alpetschili
serviert are Paprikanidlesosse mit Champignons
Peperoni- u Gurkestreife
Grilltomate mit Parmesanchäs
breiti Nudle

***

Limette-Thymiansorbet
mit Vodka

65

WALDRAND GSCHNÄTZLETS

Sunntigs-Öpfucremesuppe mit Kokos
serviert mit Nidle u tröchnete Alpeblueme

***

Gmischti Summerblattsalät mit Rucola
Crutons, Ei u Sprosse
agmacht mit Honigdressing

***

Gattlech zwäggmachts Oberländer-Kalbsgschnätzlets
agrichtet mit Waldpilzrahmsosse
Bohnebündeli mit Späck
drzue Härdöpfuröschti

***

Himbeer-Tiramisu mit Bräzeli

70

FESTMENUS AB 20 PERSONEN
FRÜHLING / SOMMER 25

RESTAURANT
HOTEL BURGSEELI

Hauptstrasse 79 / 3805 Goldswil bei Ringgenberg

Tischreservation & Infos
033 / 823 02 22
www.burgseeli.ch

Öffnungszeiten
Restaurant & Hotel
Mo - So 08.30 Uhr bis 23.00 Uhr
Am Dienstag ist unser Restaurant geschlossen

Hunde bleiben in unserem Restaurant draussen.

PFÄFFER STEAK

Toufrüschi Pflanzplätzruschtig mit gröschtete
Brotwürfle, Pilze, Eier u Späckstreife
agmacht mit üsem Huusdressing
***
Es gäbigs Oberländer Schwinssteak vom Grill
agrichtet mit grüner Pfäfferrahmsosse
Blattspinet & Grilltomate
drzue Bärgchäsrisotto
***
Warmi Waldbeeri
serviert uf Vanillglace u Nidle

60

ALPSUMMER BRATE

Tomate-Orangecremesuppe
mit früschem Thymianstängeli
****
Ä Gabläte Pflanzplätzruschtig mit
Rucola u Sprosse
agmacht mit üsem Huusdressing
***
Saftige Oberländer Schwinscarréebrate
us em Ofe, gfüllt mit tröchnete Aprikose
serviert auf Minzejus
Bohnebündeli mit Späck
Härdöpfugratä
***
Himbeeristurm
garniert mit Nidle u Bräzeli

60

HIMU & ÄRDE

„Himuschön u Ärdeguet" üses Feschtmenü
***
Tartar vom gröichte Forällefilet
gäbig gnyppet mit Zibele, Sänf, Gurke u Chrüter
serviert mit toufrüsche Summersalät u Sprosse
***
Chalti Gurke-Joghurtcremesuppe mit früschem Dill
rassig abgschmöckt mit Alpetschili
***
Rindsfilet am Stück rosa brate us em Ofe
mit Chrüter, agrichtet mit Bärnersosse u Estragon
grüeni Bohne u garamelisierte Cherrytomate
drzue Bärnerfrits us em Chörbli
***
Ä Uswahl vo üsne beliebtischte Summerdessär
ab em Büffe

90

SCHATTELOCH MOCKE

Gmischti Blattsalät mit Rucola u Sprosse
agmacht mit Limettedressing
serviert mit Rouchlachsrolle, gfüllt mit Chrüterrahmchäs
***
Rosa bratnigs Roastbeef us em Ofe
serviert mit Balsamico-Hollandaise
Summergmües
drzue Härdöpfugratä
***
„Visite-Gschlaber"
Huusgmachte brönnti Creme
mit Nidle u Bräzeli

65

SUNNSYTE GÜGGLE

Sunnegriifti Tomateschibi mit Büffelmozzarellachäs
agrichtet uf Rucolasalat
agmacht mit Basilikumdressing
***
Oberländer-Pouletbrüschtli gfüllt mit Bire Chutney
gäbig abrate im Rohschinkemantu
serviert uf Balsamicojus
Blattspinet u Rüebli
drzue Wildris
***
Kompotpfirsich mit Vanillerahmglace
serviert mit Himbeersosse
Nidle u Bräzeli

55

RÜEDU-HOGER ZNACHT

Öpis Pflanzplätzruschtig mit Summersalät
Orangeschnitze, Chärne u Sprosse
agmacht mit üsem Huusdressing
***
Simmitaler BBQ-Kalbscarréebrate us em Ofe
serviert uf Morchelrahmsosse
grüeni Bohne mit garamelisiert Cherrytomate
drzue Brätlerhärdöpfel mit Thymian
***
Ä Uswahl vo üsne beliebtischte
Summerdessär
ab em Büffe

75