

## 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 Grand Marnier-Orange  
Nidle u Bräzeli

60

## BÄRGBACH ZNACHT

Tomatecremesuppe mit Orange  
abgeschmückt mit Alpetschili, serviert mit Bärghässtängel

\*\*\*

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

\*\*\*

Fangfrüschi Ringgenberger-Eglifilets us dr Pfanne  
agrichtet mit Mandle u Chrüter  
Blattspinet & Grilltomate  
Schnittlouchhäröpfle

\*\*\*

Fruchtsalat mit Ananas u Fige  
garniert mit Granatöpfuchärne

70

## HERBST & WINTER 24/25



## RESTAURANT

GRUPPENMENÜS  
AB 20 PERSONEN



Hauptstrasse 79  
3805 Goldswil bei Ringgenberg

TISCHRESERVATIONEN & INFOS

033 / 823 02 22

[www.burgseeli.ch](http://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 gröichte 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

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  
Bohnebündeli mit Späck  
drzue e schön tätschleti Ankeröschti

\*\*\*

Zwätschgekompott mit Zimetglace, Nidle u Bräzeli

70

## 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

60

## 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 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

90

## SUNNSYTE GÜGGLE

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

\*\*\*

Oberländer Puletbrüschtl  
gefüllt mit Raclettechäs 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 gröschdete 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