

## Anetzerli

*Zum Istimme...üser Huus-Aperos*

*...eifach anders, erfrischend, sprützig, bsundrig, bärnerisch*

*mit Alkohol*

«Alptroum»: Limoncello / Schaumwein / Mineral / Zitronensaft / Rosmarin		12.50
Aperol Spritz		12.50
Hugo		12.50
Campani	4cl	8.50
Cynar	4cl	8.50
Martini weiss	4cl	8.50
Gin 27 Premium Appenzeller Dry Gin / 43%	4cl	8.50

*ohne Alkohol*

«Beeri-Häx» Zwetschgensirup / Pinkgrapefruitsaft / Waldbeeren / Limettensaft / Thymian		12.50
Apfel-Quitte Frucht Secco Privatkellerei van Nahmen, Hamminkeln, Deutschland	10cl	8.50
Tomaten- oder Orangensaft, Granini	20cl	4.50
San Pellegrino bitter mit Mineralwasser oder Orangensaft	20cl	4.50

Rot- oder Weisswein

Wechselnde Flaschenweine im Offenausschank	10cl	7.50
--	------	------

## Schumwy

Brivio Spumante Brut S.A. Gialdi Vini, Mendrisio

Cüpli	10cl	8.50
Flasche	70cl	49.00

Moscato d'Asti DOCG Pitulé Tenuta Neirano, Mombaruzzo, Piemont, Italien 5 %

Cüpli	10cl	8.50
Flasche	70cl	49.00

*Dr natürlich Aperos u Durschtlöscher us dr Region Bärn „BÄNZ“*

Apfel-Cassis / Apfel-Traube / Apfel-Kirsch / Apfel-Quitte / Apfel-Rhabarber	33cl	5.50
---	------	------

Lust auf eine Erfrischung? Dann probiere jetzt eine der verschiedenen Sorten von Bänz und finde deinen Favoriten! Das Rezept ist ganz einfach: Man nimmt frischen Fruchtsaft, mische diesen mit Wasser, füge **KEINE** Zuckerstoffe dazu und fertig ist Bänz. Bänz ist geschmackvoll und enthält nur wenig Fruchtzucker.

# Üser Wy

Warum über die Grenzen schweifen? Schweizer Wein ist ein geheimer Schatz, der sich zwischen Seen und Bergen versteckt. Wir haben einige dieser Schätze gefunden, Sie geniessen ihn, immer wieder aufs Neue.

## Wisswy

### Bielensee

Twanner Bielersee AOC „Frauenkopf“, 22  
Werner K. Engel, Twann 70cl 49.00  
Chasselas  
Aperitif, Käse, Fisch

### Berner Oberland

«Cuvée Escapade» Vin de Pays Suisse, 22  
Rebbaugenossenschaft Spiez 75cl 50.00  
Valentin Blattner  
VB 32-7 (Sauvignon Soyières), Riesling x Sylvaner  
Apéritifs, Spargel, Fisch, Grillgerichte mit hellem Fleisch, Geflügel, Ziegenkäse

### Wallis

Cuvée Madame Rosmarie Blanc, Valais AOC, 22  
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 53.00  
Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner  
Aperitif, Meeresfische, Krustentiere, Geflügel, Asiatische Gerichte

Exklusiv im Q

“Optimo” Assemblage Blanc du Valais, AOC, 20  
Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 59.00  
Heida, Ermitage, Amigne und Sylvaner  
Forellentatar, kalte Fleischplatten, Fisch und Geflügel

### Neuenburg

Chardonnay de Neuchâtel AOC, Barrique, 22  
Domaine du Château d’Auvernier, 75cl 55.00  
Thierry Grosjean propriétaire à Auvernier  
Chardonnay  
Aperitif, Geflügel, Weichkäse, Melone und Rohschinken

### Waadt

Aigle, Chablais, Chasselas AOC / Weinhaus Obrist, Vevey 50cl 25.00

### Luzern

“ELIAS Solaris” Luzern AOC 22  
Weingut Elias Bachmann, Gelfingen 75cl 53.00  
Solaris, Kreuzung aus Merzling und Muscat-Otonel  
Fisch, helles Fleisch, Hartkäse und kalte Platten

### Schaffhausen

Sauvignon Blanc AOC Schaffhausen „Aagne“, 21/22  
Stefan Gysel Weinbau, Hallau 75cl 50.00  
Sauvignon Blanc, Apéro, Poulet- und Gemüsegerichte, Fisch, Spargeln, Meeresfrüchte

### Thurgau

M & M, 23  
Bio-Weingut Roland und Karin Lenz, Uesslingen 50cl 28.00  
Müller-Thurgau, Muscaris  
Aperitif, Käsevariationen, scharf abgeschmeckte Gerichte, Fisch, weisses Fleisch

„Quarteto“, 22  
Bio-Weingut Roland und Karin Lenz, Uesslingen 75cl 50.00  
Sauvignac, Müller-Thurgau & Cabernet blanc  
Aperitif, kalte Fleischplatten, vegetarische Küche, gedämpfter Süswasserfisch

### Tessin

“Tisin” Merlot Bianco del Ticino DOC  
Gialdi Vini SA, Mendrisio 75cl 50.00  
Merlot, weiss gekeltert  
Apéritifs, Salatgerichte, Gemüseteller, Melone mit Rohschinken, Seefisch gebraten

## Roséwy

### Wallis

Oeil de Perdrix AOC Valais, AG, 22 Oskar Mathier, Salquenen Pinot Noir Aperitif, helles Fleisch, Fisch, Reisgerichte	50cl	25.00
---	------	-------

## Rotwy

### Bielersee

Twanner Pinot Noir / Malbec AOC Bielersee, 22 Nick Bösiger, Weingut Frauenkopf, Twann Pinot Noir, Malbec Gerichte mit Geflügel, Kalb, Schwein, Lachs	75cl	49.00
---	------	-------

### Berner Oberland

Spiezer «Cuvée INTRO» Barrique, Schweizer Landwein, Rebbaugenossenschaft Spiez Blauburgunder, Cabernet Jura, Gamaret, Garanoir Lamm, Wild, Schmorgerichte, Käse	75cl	59.00
--	------	-------

### Wallis

Dôle du Valais AOC „Sélection“, Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Pinot Noir und Gamay Rind, Kalb, Wild, Käse	50cl	25.00
--	------	-------

Pinot Noir de Salquenen AOC „Non-Filtré“, 22 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Pinot Noir Geflügel, Lamm, Rind, Kalb- und Schweinefleisch, Käse	75cl	55.00
--	------	-------

Cuvée Madame Rosmarie Rouge Valais AOC, 21/22 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Cabernet Sauvignon, Humagne rouge, Pinot noir, Syrah Lamm, Rind, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse	75cl	53.00
---	------	-------

Syrah du Valais AOC, Barrique, 21 Adrian & Diego Mathier AG, Nouveau Salquenen AG Syrah Lamm- und Rindsfleisch, Wild, Käse, Pilzgerichte	75cl	59.00
---	------	-------

Cabernet Sauvignon du Valais AOC, Barrique, 21 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Cabernet Sauvignon Rind, Lamm, Wild	75cl	59.00
---	------	-------

Exklusiv im Q

„Optimo“ Assemblage Rouge du Valais, Barrique AOC, 21/22 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah, Rind, Lamm, Wild	75cl 150cl	59.00 115.00
---	---------------	-----------------

### Waadt

„Cuvée Jean-Jacques“ Saint-Saphorin Rouge, 20 Lavaux AOC, Weinhaus Obrist, Vevey Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Garanoir Roastbeef, Kalbfleisch, Pilzgerichte	75cl	49.00
---	------	-------

### Neuenburg

„Mosaïque Gamaret, Pinot Noir, Garanoir AOC, 21 Neuchâtel, Domaine du Château d'Auvernier Gamaret, Pinot Noir, Garanoir Wild, Rind, Käse	75cl	49.00
---	------	-------

### Schaffhausen

Pinot Noir Barrique AOC, 20/21 Schaffhausen „Aagne“, Stefan Gysel Weinbau, Hallau Pinot Noir, Kräftige Speisen, Geflügel oder Wild, Käse	75cl	49.00
--	------	-------

## Zürich

Cuvée „Schwarzer König“, 19/20  
Weingut Andreas Schwarz, Freienstein 75cl 53.00  
Syrah, Merlot, Dornfelder  
Rind, Lamm, Käse

Freiensteiner „Bastard“ Malbec AOC, 20/21  
Weingut Andreas Schwarz, Freienstein 75cl 59.00  
Malbec  
Rind, Lamm, Käse

Zweigelt Schweizer Landwein, 20/21  
Weingut Peter Gehring, Freienstein 75cl 53.00  
Zweigelt  
Wild, Risotto, Käse, Nudelgerichte, Eintopfgerichte

## Baselland

«Siebe Dupf» Barrique, 19/20  
Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal 75cl 53.00  
Pinot Noir  
Rinds- und Kalbfleisch, Grilladen, Schweinsbraten, Apéroplatte

Baselbieter «Merlot» Barrique 22  
Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal 75cl 69.00  
Merlot  
Rotes Fleisch, Risotto, Ravioli, Pastagerichte

## Graubünden

Malanser Pinot Noir Barrique AOC, 21/22  
Graubünden «Prezios»  
Ueli & Jürg Liesch, Weingut Treib, Malans 75cl 59.00  
Pinot Noir  
Gerichte mit rotem Fleisch, Wild- und Käsevariationen

„Kruog“ Pinot Noir Barrique Fläsch AOC, 20/21  
Thomas Marugg, Graubünden 75cl 75.00  
Pinot Noir  
Braten, Wild, Fleischgerichte aller Art, Hartkäse, Sprinz

## Tessin

“Picchio Rosso” Merlot del Ticino DOC  
Fratelli Matasci SA, Tenero 50cl 25.00  
Merlot  
Vorspeisen, Fisch, weisses Fleisch, magerer Käse

Dogaia “Rosso del Ticino” Barrique DOC, 19/21  
Guido Brivio Vini SA, Mendrisio 75cl 55.00  
Gamaret, Merlot  
rotes Fleisch, Risotto, Ravioli, Pastagerichte

«Baiocco» Merlot del Ticino DOC, 20/21  
I Vini di Guido Brivio SA, Mendrisio 75cl 53.00  
Merlot  
rotes Fleisch, Risotto, Ravioli, Pastagerichte

“Roserosse” Rosso della Svizzera Italiana IGT, 19/20  
Fratelli Matasci SA, Tenero 75cl 53.00  
Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc  
rotes Fleisch, Risotto, Ravioli

„Gaggiolo“ Merlot del Ticino DOC Barrique, 15/20  
Fratelli Matasci SA, Tenero 75cl 75.00  
Merlot, rotes Fleisch, Risotto, Ravioli, Pastagerichte

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele  
Lust hat, darin zu wohnen.*

## Spirituosen

Williams	Studer & Co AG, Escholzmatt	41%	2cl	8.50
Kirsch	Studer & Co AG, Escholzmatt	41%	2cl	8.50
Pflümli	Studer & Co AG, Escholzmatt	40%	2cl	8.50
Aprikosen	Barrique / A. & D. Mathier, Salgesch	40%	2cl	8.50
Alte Zwetschge	Barrique / A. & D. Mathier, Salgesch	40%	2cl	8.50
Heuschnaps	Originalrezept Hotel Wetterhorn, Hasliberg	25%	2cl	8.50
Pastis		45%	2cl	8.50
Appenzeller		29%	2cl	8.50
Ramazzotti		30%	2cl	8.50
Calvados	AC15 ans d'Age Château du Breuil en Auge	41%	2cl	8.50
Cognac	Rémy Martin	40%	2cl	8.50
Grappa	Grappa di Brunello	43%	2cl	8.50
Grappa	Grappa Bianca di Ruché "Notu" Cantina Sant' Agata Scurzolengo	42%	2cl	8.50
Grappa	Grappa di Amarone	42%	2cl	8.50
Whisky	Swiss Highland Single Malt Whisky Rugen Distillery, Interlaken	46%	2cl	10.00
Whisky-Liqueur	Swiss Highland Single Malt Whisky Rugen Distillery, Interlaken	27%	2cl	8.50
Fernet Branca	Fratelli Branca Destillerie	39%	2cl	8.50

## Mineralwasser

Q-Mineralwasser „Valser“ offen (mit Kohlensäure)	70cl	7.50
	50cl	5.50
	30cl	4.00
Q-Hahnenwasser offen (zum Nachfüllen gratis)	70cl	3.00
Huusgmachte Eistee	30cl	4.00
	50cl	5.00
Apfelschorle, Coca Cola, Cola Zero, Rivella rot, Rivella blau		
Fanta Orange, Sprite	33cl	4.50
Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.50
„Beckenrieder“ Sure Moscht, naturtrüb, leicht alkoholhaltig 4.5%	49cl	5.80
„Schützengold“ Apfelwein alkoholfrei	49cl	5.80

*Natur* PUUUR....

.... *Sirupier de Berne...*

Alpenkräuter / Besser als Punsch / Blüemli / Erdbeer / Goldmelissen / Himbeer Holunderblüte / Ingwer-Apfel / Orangenblüte / Quer dür d'Hoschtet Quitte / Rhabarber / Waldmeister / Zitronenmelisse / Zwetschge	30cl	4.50
--	------	------

## Bier us Interlake vo dr Rugebräu

Offenausschank	spezial hell oder Panachée	30cl	4.20
„Humpen“	Offenausschank spez. hell /Panachée	50cl	5.50
Lager hell		50cl	5.80
Rugenbräu	alkoholfrei	33cl	4.50

## BURGBIER us Ringgenberg

<b>Jess</b>	Ausgeprägter Geschmack nach Zitrusfrüchten 7.6 %	33cl	5.20
<b>Black Taurus</b>	Röstaromen begleitet mit Kaffee & Schokoladennoten 5.6 %	33cl	5.20
<b>Roter Baron</b>	Amberfarbiges Bier, gebraut mit Melanoidinmalz 4.9%	33cl	5.20
<b>Monatsbier</b>	Fragen Sie unser Serviceteam, sie werden Sie überzeugen.		

## Warmi Getränk

Kaffee, Espresso			4.50
Milchkaffee			4.80
Milch heiss			4.50
Caotina oder Ovomaltine, heiss oder kalt			4.50
Latte macchiato / Cappuccino, im Glas mit Milchschaum			5.50

## Längasstees

Assam Halmari	Kräftiger Schwarztee, von den besten Teegärten Indiens		4.80
Earl Grey	Schwarztee mit ätherischem Öl der Bergamotte		4.80
Sencha Yamato	Japanischer Grüntee aus der Frühlingsernte		4.80
Verveinetee	Eisenkrauttee, ein Klassiker für jeden Moment		4.80
Mentha du Maroc	Traditionelle Minze aus Nordafrika, handverlesen		4.80
Melange Rouge	Kräutermischung aus Pfeffer- und Apfelminze		4.80
Berner Rose	Früchte- und Kräutertee, eine Komposition aus Berner Bauerngärten		4.80
Edelweiss	Mischung aus Schweizer Alpenkräutern mit Zitronenthymian, Edelweiss, Majoran		4.80
Ginger Lemon	Gelungene Verbindung von Zitronengras, scharfem Ingwer und Apfelstücken		4.80
Indian Chai	indischer Schwarztee mit Gewürzen: Kardamom, Koriander, Pfeffer & Zimt		4.80

## Üser Huusgaffees u Tees

<b>Vagante Balsam (Luz)</b>			6.50
-----------------------------	--	--	------

...schön „aagrüert“ mit eme gäbige „Gutsch usem Bätzifass“ oder uf Wunsch mit Zwätschgewasser oder Heuschnaps

<b>Gade-Tröschterli</b>			8.50
-------------------------	--	--	------

S'nützt nüt so guet, s'isch nüt so patänt wienes Tröschterli im rächte Momänt, öppis apartig Guets! mit Baileys u Nidle

<b>Höibüni-Gaffee</b>			8.50
-----------------------	--	--	------

Mit emene Schluck Höibüni-Gaffee geit's vorewäg besser u ringer, Gaffee mit Höischnaps u Nidle

<b>Üser warme Punch 100% Natur, 100% alkoholfrei!</b>			
Quer dür d'Hoschtet / Besser als Punch / Apfel-Ingwer / Orangenblüte / Waldmeister			4.80

## Hütte -Tee mit Alkohol

Chrütertee mit Apfel-Ingwersirup u mne gutsch Heuschnaps			6.50
Heisse Rum-Punch mit Orange			6.50

*Für den Jugendschutz:*

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Hotel Restaurant Burgseeli / Hauptstrasse 79 / 3805 Goldswil / [www.burgseeli.ch](http://www.burgseeli.ch) / +41 33/ 823 02 22