

Härzlech willkommen lieber Gast!

Essen allein ist schon längst nicht mehr nur ein Grundbedürfnis, sondern bedeutet pure Lust, Freude und Glück.

Das Zusammenspiel aus allem macht es aber aus. Ausgesuchte Zutaten, wenn immer möglich aus der heimischen Region, mit saisonalen Grundgedanken, die wir mit Bedacht zusammengestellt haben, schnörkellos und für uns selbstverständlich – nämlich täglich frisch, ein lieber Gruss aus der Küche.

Unsere Stuben und die lauschigen Terrassenplätze laden ein, seien Sie unser Gast und verbringen Sie mit uns unvergessliche Momente.

Viele Highlights und Klassiker warten wieder auf Sie, blättern Sie die nächsten Seiten behutsam um und gehen Sie auf Entdeckungsreise. Wir schenken Ihnen genüssliche und entspannte Momente.

Seien Sie unser Gast und verweilen Sie für einen Augenblick oder einfach ein bisschen länger.

Wir freuen uns – übrigens, zu jeder Jahreszeit.

Ae guetä Appetit!



Zum Afa u Ischtimme...

* Wächtigssuppe

Mit „Rasse u Spöiz“ ... es het solang's het
drzue öpis Brot us em Chörbli

7.50

Öpfel-Kürbiscremesuppe

Gattlech zwäg gmachtli Cremesuppe
mit Kürbis, Öpfel, Frühligszibele, Sellerie u frischem Ingwer
agrichtet mit Nidle
u Bärlouchstängeli

12.50

*...das Essen ist einer der vier Zwecke des Daseins,
welche die anderen drei sind,
darauf bin ich noch nicht gekommen...!*

Auerlei Salatigs.... als Vorspis oder für e gröscht Hunger

*** Bilagsalat**

Gmischti Blattsalät, garniert mit Rucola u Sprosse
serviert mit gröschtete Chärne u Brotwürfle
agmacht mit üsem Huusdressing

9.00

*** Frühligssalat mit Ärdbeeri u grüne Spargle**

Gmischti Blattsalät mit Rucola u Sprosse
agmacht mit Orangedressing
serviert mit Ärdbeeri, grüne Spargle, Bärgchässpän
u karamelisierte Haselnüsschärne

18.50

*** Späcksalat mit Ei u Champignons**

Gmischti Blattsalät mit Rucola
serviert mit knusprig, bratnige Späckwürfle, Brotwürfle, Zibebe
Eier u Champignons
agmacht mit üsem Huusdressing

18.50

*** Tartar vom gröichte Forällefilet**

Gröichti Forällefilet
gäbig gnypet mit Zibebe, Senf, Gurke u Chrütter
serviert mit toufrüsche Blattsalät, Rucola u Sprosse
agmacht mit Limettedressing
drzue Rosechips

Hauptgang 25.00 / als Vorspis 19.50

*In der Jugend wird fast jedes Bedürfnis zum Genuss,
im Alter jeder Genuss zum Bedürfnis.*

üser Spezialitäte....ohni Fleisch...

Jede Monet hei mir ä nöii, bsungrigi Überraschig parat
wo nech wird ids Stune bringe!

Alpchäs Polenta mit Pilzragout

Chüschtigs Maispolenta serviert mit Waldpilzragout
Knoblouch u Bärlouchtomate
serviert mit Alpchässpän

25.50

*** Spargel-Ravioli**

Huusravioli gfüllt mit Ricottachäs, Spargelmousse
Frühlingszibele u Knoblouch
agrichtet mit gröschtetete Piniechärne

25.50 / 19.50

Bärgchäsrisotto mit Bärlouch

Süferli grührte Bärgchäsrisotto mit Frühlingszibele
Knoblouch u Mascarpone
agrichtet mit Bärlouchpesto u Cherrytomate

26.50 / 20.50

*Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,
den er zurücklässt, ist bleibend.*

**...saisonal u raffiniert agrichtet...
...öpis Fischigs u Fleischigs us em Dorf...**

Eglifilets  PILIGRIMS

diräkt us dr Fischzucht «PILIGRIMS» in Ringgenberg

Fangfrüschi Eglifilets us dr Pfanne mit Chrütermandle

Blattspinet u Cherrytomate

Wildris

45.00 / 180gr 36.00 / 110gr

Maispouletbrüschtl mit Rosehonigmarinade

knuschprig ir Pfanne brate

agrichtet uf Calvadosrahmsosse

serviert mit Rosehonig

Blattspinet u Wildris

39.00 / 180gr

Kalbshaxe

Schön süüferli u saftig gschmorti Kalbshaxe us em Ofen

im Rotwyjus mit viu Gmüeswürfle u Chrüter

serviert mit Alpchäs Polenta

u gröschtetete Zibebe

40.00

Kalbschnitzel «Saltimbocca»

Zarts Kalbschnitzel im Rohschinke u Salbeiblatt brate

serviert uf Portwysosse

grüeni Bohne

Nudle

45.00 / 200gr 38.00 / 100g

Erzähle nicht, wie du warst, ...sondern zeige wie du bist...

Schwinsfilet

Oberländer Schwinsfilet am Stück brate
agrichtet uf Morchelrahmsosse
grüne Spargel
Nudle

40.00 / 200gr

Lammfilet

Lammfilet us dr Pfanne, rosa brate
agrichtet uf Balsamicojus mit Knoblauch u Chrüter
grüeni Bohne
Dinkelspätzli

45.00 / 200gr

*** Rindsfilet „Stroganoff“**

Schön süüferli bratnigi Rindsfiletwürfle
rassig gwürzt mit süessem Paprika u Alpetschili
serviert are Paprikanidlesosse mit Champignons, Zibele
Peperoni- u Gurkestreife
Dinkelspätzli

39.00 / 200gr 29.00 / 120g

Pfanneflicker Rindsfilet

Äs gäbiges Rindsfilet im Chrüterspäckmantu us dr Grillpfanne
agrichtet uf grüne Spargel
Bärlouchhollandaise
Bärner Frits

52.00 / 220gr

... Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen eine Kunst...!

Für z`Zvieri... Chäsigs us em Dorf u Gröichnigs us em Chemi

* Holzer-Zvieri

d' Houzplatte guet gfüllt mit Bündnerfleisch, Moschtbröckli
Rohschinke u Trochewurst
drzue öpis Hobelchäsrolle vor Umgäbig
Silberzibeli, Essiggurke
Dörrfrücht, Nüss
Brot u Anke

27.00

... Es gibt keine ehrlichere Liebe, als die Liebe zum Essen...

Alli Gricht mit * serviere mir Öich dr ganz Tag.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Serviceteam auf Anfrage gerne.

Fleisch- und Fischdeklaration

Schweiz: Schwein / Kalb / Eglifilets

DK: Forellenfilets geräuchert

Frankreich: Geflügel

Australien / Neuseeland: Rindsfilet / Lammfilet

(Rindsfilet und Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderern,
wie Antibiotika, erzeugt worden sein.)

Öpis Süesses

Hoschtet - Öpfuchüechli

mit Vanillsosse, garniert mit Frücht u Nidle
föif Redli 12.50 / drü Redli 9.50

„Visite-Gschlaber“ mit Bire

Huusgmacht brönnti Creme
serviert mit igmacher Bire u Nidle
ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

Ärdbeeri mit Grand Marnier (alkoholhaltig)

Marinierti Ärdbeeri
agrichtet mit Pistacherahmglace, Nidle u Bräzeli
ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

Karamelisierti Rhabarber

Karamelisierti Rhabarber, agrichtet uf Vanillerahmglace
garniert mit Nidle u Pistaziechärne
ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

Ämmitaler „Merängge“ mit viu Nidle

ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

Gaffee Baileys

Espresso-Krokantrahmglace mit öpis Baileyslikör
garniert mit Nidle u Bräzeli
ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

Ufrumete us dr Chuchi

Gärn verwöhne Öich üser Q-Chöch
mit 4 Versuecherli us dr Dessärchuchi
12.50

Glace-Sorte

Rahmglace: Espresso / Vanille / Choco-Brownie / Pistache
Erdbeer / Griechischer Joghurt mit Honig / Schwarzwälder-Marzipan
Sorbets: Hochstammapfel / Zitrone

Nöi im Q: Monatsglace us em Saaneland, fragt doch üses Q-Team

pro Q-gle 4.00 drzue Nidle 1.50

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

Hotel Restaurant Burgseeli / Hauptstrasse 79 / CH-3805 Goldswil / +42 33 823 02 22
info@burgseeli.ch www.burgseeli.ch