

## 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

### **Gurke-Dillcremesuppe**

Gattlech zwäg gmachti Cremesuppe mit Quark  
Sellerie, Louch, Härdöpfel u Frühlingzibele  
agrichtet mit Tanneschösslingglace  
u Bärghässchnägg

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 gröschti Hunger**

### **\* Bilagsalat**

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

9.00

### **\* Tomate-Nektarinesalat mit Burrata**

Lauwarme Burrata vor Bärgkäserei Marbach  
agrichtet uf gmischte Cherrytomate u Nektarineschnitz  
serviert mit schwarze Olive, Rucola u gröschtetete Piniechärne  
Balsamicocreme u Basilikumöl

19.50

### **\* 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

### **\* Urdinkel-Tartar**

Urdinkeltartar mit Zibebe, gmischte Peperoni- u Zucchettiwürfle  
früscher Minze, Ahornsirup, Pistaziechärne u Mascarpone  
serviert mit toufrüsche Blattsalät, Rucola u Sprosse  
drzue Rosechips

Hauptgang 23.00 / als Vorspis 17.50

## **üser Spezialitäte....ohni Fleisch...**

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

### **\* Mais-Ravioli im Peperoniteig**

Huusravioli gfüllt mit Maispolenta u Früschchäs  
serviert mit Frühligszibele u Knoblauch  
agrichtet mit Parmesan, gröschtede Haselnüss u Röschtzibele  
garniert mit Rucola

25.50 / 19.50

### **Tomaterisotto mit Ofegmües**

Süferli zuebereitete Risottoris mit öpis Rotwy  
agrichtet mit Olive, Zibele, Peperoni- u Zucchettigmües  
serviert mit lauwarmem Mozzarella vor Bärgkäserei Marbach  
garniert mit Cherrytomate u Basilikumpesto

26.50 / 20.50

### **Safrannudle mit Alpelachs u Jungspinet**

Breiti Nudle anerä Safranrahmsauce  
Frühligszibele u Jungspinet  
agrichtet mit gröichte Alpelachsstreife  
u Bärgchässpän

29.50 / ohni Lachs 24.50

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

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

**\* Eglifilets im Chörbli**

Eglifilets im Backteig knuschprig fritiert  
agrichtet im Chörbli mit Bärner Frits  
drzue huusgmacht Limette-Basilikummayonnaise  
u Summerblattsalät mit Rucola, Croûtons, Chärne u Sprosse

8 Stück 42.00 / 5 Stück 31.00

**Maispouletbrüschтли us dr Pfanne**

agrichtet mit gmischte Summerblattsalät  
Tomateschibe, Mozzarella vor Bärgkäserei Marbach  
Mais, Gurke, Rüeblu u Urdinkelsalat  
garniert mit Honigmelone  
drzue huusgmacht Limette-Basilikummayonnaise  
u Bärner Frits us em Chörbli

39.00 / 180gr

**Oberländer-Kalbschnitzel**

agrichtet mit gmischte Summerblattsalät  
Tomateschibe, Mozzarella vor Bärgkäserei Marbach  
Mais, Gurke, Rüeblu u Urdinkelsalat  
garniert mit Honigmelone  
drzue huusgmachte gröichte Anke  
u Bärner Frits us em Chörbli

45.00 / 200gr      38.00 / 100g

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



### **Q-Burger im Suurteig-Brot**

Gäbige Bärner Oberländer Rindfleischburger  
agrichtet uf knuschrigem Pinsa-Suurteigbrot  
mit Basilikumpesto, Ofegmües, Salatbletter, Rucola u Zibeleringe  
Mozzarellaschibe vor Bärgkäserei Marbach  
drzue huusgmachtli Limette-Basilikummayonnaise  
u Bärner Frits us em Chörbli

32.00 / 170gr

### **Schwinsfilet**

Oberländer Schwinsfilet am Stück rosa brate  
agrichtet uf Limetteschumsosse mit Pistaziesplitter  
Blattspinet u Basilikum-Cherrytomate  
Wildris

40.00 / 200gr

### **\* Rindsfilet „Stroganoff“**

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

41.00 / 200gr    29.00 / 120gr

### **Pfanneflicker-Rindsfilet**

Äs gäbiges Rindsfilet im Chrüterspäckmantu us dr Grillpfanne  
agrichtet mit huusgmachtem gröichem Anke  
Ofegmües mit gmischte Peperoni, Zucchetti  
Olive u Zibele, garniert mit Basilikum-Cherrytomate  
drzue Bärner Frits us em Chörbli

52.00 / 220gr

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

# 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  
Dörrfrucht, Nüss  
Brot u Anke

27.00

## \* **«Pinsa» Suurteigbrot**

Knuschprigs Hefe-Suurteigbrot mit Basilikumpesto  
Rohschinketranche, gmischti Cherrytomate, Zibeleringe  
Rucola, Bärghässpän u Haselnüss  
Balsamicocreme u Oliveöl

24.00

Vegetarisch mit Mozzarella vor Bärgekäserei Marbach u Nektarineschnitze

*... 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 «Pilgrims» Ringgenberg

DK: Forellenfilets geräuchert

Frankreich: Geflügel

Polen: Eglifilets im Backteig

Australien / Neuseeland: Rindsfilet

(Das Rindsfilet 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-Gschlabe“ mit Bire

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

## Aprikose-Kompott mit Minze

agrichtet uf griechischer Joghurt-Honigrahmglace, Nidle u Bräzeli  
ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

## Zitrone-Tiramisu (alkoholhaltig)

agrichtet uf Nuss-Bisquit mit Limoncello  
serviert mit Waldbeeri  
12.50

## 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  
Bärg Aprikose-Joghurt / Griechischer Joghurt mit Honig / Schwarzwälder-Marzipan

**Sorbets:** Hochstammöpfel / Ananas-Basilikum / Grand Marnier

Nöi im Q: Monetsglace 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 / +41 33 823 02 22  
info@burgseeli.ch www.burgseeli.ch