



## Chers hôtes

Manger seul n'est plus depuis longtemps un besoin fondamental, mais est synonyme de pur plaisir, de joie et de bonheur.

Mais c'est la combinaison de tout cela qui fait la différence.

Des ingrédients sélectionnés, si possible de la région, avec des idées de base saisonnières, que nous avons composées avec soin - c'est-à-dire frais tous les jours, un salut de la cuisine.

Nos salons et les terrasses accueillantes vous invitent, soyez notre hôte.

Venez nous rendre visite, nous nous réjouissons et vous accueillons avec beaucoup de cordialité.

De nombreux «highlights», des classiques ou même des nouveautés vous attendent.

Il vous suffit donc de consulter les pages suivantes pour les découvrir. Nous ne laisserons rien au hasard et ne relâcherons pas nos efforts pour vous satisfaire et vous procurer des instants agréables.

A propos, nous nous réjouissons de vous recevoir en toute saison.

## Alors bon appétit !



**Commencer par quelque chose pour se mettre  
dans l'ambiance....**

**\* Soupe du jour**

avec du pain frais

tant qu'il y en a, demandez au personnel de service

7.50

**Soupe à la crème de concombre et de l'aneth**

Concombre, séré, céleri, poirea,  
pommes de terre, oignons de printemps

crème glacée aux pousses de sapin

Bretzel au fromage

12.50

*... la nourriture est l'un des quatre buts de l'existence,  
quels sont les trois autres .... ?  
je ne l'ai pas encore découvert .....*

## ... Les salades fraîches comme entrée ou pour une grosse faim....

### \* **Salade verte mêlée**

feuilles de roquette, germes  
graines grillées et croûtons de pain  
à la vinaigrette faite maison

9.00

### \* **Salade de tomates et nectarines avec Burrata**

Burrata tiède de la fromagerie  
tomates cerises mélangées et rondelles d'oignons  
olives noirs, feuilles de roquette et pignons de pin grillés  
crème balsamique et huile d'olive

19.50

### \* **Salade aux lardons grillés aux œufs et champignons**

salade verte mêlée, feuilles de roquette, bacon frit et croustillant  
croûtons de pain, oignons et champignons  
à la vinaigrette faite maison

18.50

### \* **Tartare de filet de truite fumée**

oignons, moutarde, cornichons et herbes  
salade verte mêlée, feuilles de roquette et germes  
vinaigrette aux limes  
chips au feuilles de rose

entrée 19.50 / plat principal 25.00

### \* **Tartar d'épeautre**

oignons, cubes de pepperoni mélangés et courgette  
menthe frais, sirop d'érable, pignons de pin et mascarpone  
salade verte mêlée, feuilles de roquette et germes  
chips au feuilles de rose

entrée 17.50 / plat principal 23.00

## **...Nos spécialités végétariennes...**

Chaque mois, nous avons une nouvelle surprise prête à vous étonner !

### **\* Raviolis au maïs au pâte de pepperoni**

Ravioli farcis à la polenta de maïs et fromage frais  
oignons de printemps et ail  
Parmesan, noisettes et oignons grillés  
feuilles de roquettes

petite portion 19.50 / grande portion 25.50

### **Risotto aux tomates et légumes au four**

oignons de printemps, ail et Mascarpone  
tomates cerises, olives, oignons, pepperoni et courgettes  
Mozzarella tiède de la fromagerie  
pesto de basilic

petite portion 20.50 / grande portion 26.50

### **Nouilles au safran aux lamelles de saumon des Alpes fumé**

nouilles larges à la sauce au safran  
oignons de printemps et jeunes épinards  
lamelles de saumon des Alpes fumé  
et copeaux de fromage de montagne

sans saumon 24.50 / avec saumon 29.50

## **.....poissons du village et viande de la région.....**

### **\* Filets de perche frits croustillants en pâte**

frites bernoises en panier  
Mayonnaise faite maison à la lime et au basilic  
salade verte mêlée et feuilles de roquette  
croûtons, graines et germes

5 pièces 31.00      8 pièces 42.00

### **Poitrine de poularde de maïs rôtie**

Mayonnaise faite maison à la lime et au basilic  
salade verte mêlée, tranches de tomate  
Mozzarella de la fromagerie  
maïs, concombre, carottes et salade d'épeautre  
tranches de melon de miel  
frites bernoises en panier

39.00 / 180gr

### **\* Escalope de veau d'Oberland bernoise**

beurre fumé  
salade verte mêlée, tranches de tomate  
Mozzarella de la fromagerie  
maïs, concombre, carottes et salade d'épeautre  
tranches de melon de miel  
frites bernoises en panier

38.00 / 100gr      45.00 / 200gr



### **Burger au bœuf et pain Pinsa**

pain croustillant au levain  
pesto au basilic, légumes de four, salade verte mêlée, feuilles de roquette  
rondelles d'oignon, tranches de Mozzarella de la fromagerie  
Mayonnaise faite maison à la lime et au basilic  
frites bernoises en panier

32.00 / 170gr

### **Filet de porc d'Oberland Bernois rôti à la pièce**

mousse sauce au lime et éclats de pistache  
feuilles d'épinard, tomates cerises de basilic  
riz sauvage

40.00 / 200gr

### **\* Cubes de filet de bœuf «Stroganoff»**

à la crème de paprika doux, champignons, chili de montagne  
oignons, lanières de pepperoni et cornichon  
Spätzli d'épeautre (pâtes aux œufs)

29.00 / 120gr    41.00 / 200gr

### **Filet de bœuf et légumes au four**

filet de bœuf rôti et enveloppé au lard aux herbes  
beurre fumé  
tomates cerises, olives, oignons  
pepperoni et concombres mélangés  
frites bernoises en panier

52.00 / 220gr

*Ne raconte pas qui tu es .....mais montre comment tu es!*

**..... Pour les quatre heures.....**  
**fromage de la région, viande fumée au feu de bois**

**\* Quatre heures du bûcheron**  
assiette en bois garnie de viande des Grisons  
Moschtbröckli,  
jambon cru et saucisse sèche  
rouleaux de fromage de la région  
oignons argentés, cornichons au vinaigre, fruits secs, noix, pain et beurre  
27.00

... Il n'y a pas d'amour plus honnête que l'amour de la nourriture....

**\* Pinsa - pain croustillant au levain**  
pesto de basilic, tranches de jambon cru, tomates cerises  
rondelles d'oignon, feuilles de roquette, copeaux de fromage  
noisettes, crème au balsamique et huile d'olive

**Végétarien**  
sans jambon cru mais avec Mozzarella de la fromagerie  
24.00

**Tous les plats avec \* sont servis toute la journée.**

Sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies et/ou des intolérances,  
notre team se fera un plaisir de vous renseigner sur demande.

**Déclaration de viande et de poisson**

Suisse : porc, veau  
Danemark: truite fumée  
Pologne : filet de perche  
France : volaille  
Australie, Nouvelle-Zélande : filet de bœuf

(Le filet de bœuf peut avoir été produit avec des activateurs de performance non hormonaux tels que des antibiotiques).

## Dessert

Beignets aux pommes  
à la sauce de vanille, fruits et crème fouettée

3 beignets 9.50 / 5 beignets 12.50

Crème brûlée faite maison aux poires confites  
crème fouettée

9.50 / 12.50

Compote d'abricots et menthe  
glace à la crème au yoghourt et miel  
crème fouettée et bretzel sucré

9.50 / 12.50

Tiramisu au citron et Limoncello (contient d'alcool)  
biscuit de noix  
pistache torréfiées et crème fouettée

12.50

Meringue de l'Emmental, crème fouettée et fruits frais

9.50 / 12.50

Glace à l'espresso (contient d'alcool)  
au liqueur de Baileys, crème fouettée et bretzel sucré

9.50 / 12.50

4 petits desserts faits maison par notre brigade de cuisine  
laissez-vous surprendre!

12.50

## **Une sélection de glaces et sorbets**

### **glaces:**

espresso / vanille / choco brownie / Grand Manier  
abricot yaourt / yaourt grec au miel / forêt noire et pâte d'amande

### **sorbets:**

pommes / ananas-basilic

Glace mensuelle du Saanenland, demandez les variétés à notre équipe

par boule 4.00 avec crème fouettée 1.50

## Menu pour nos petits hôtes

Cordon bleu au porc, petits pois, carottes, frites

18.00

Poitrine de poulet panée, petits pois, carottes, nouilles

15.00

Nouilles à la sauce tomate

12.00

Poêlée de Spätzli avec lamelles de légumes et fromage

12.00

Chicken nuggets

1.50 par pièce

Portion de frites

8.50

Tous les prix comprennent 8.1% de la taxe sur la valeur ajoutée TVA.

Hôtel Restaurant Burgseeli / Hauptstrasse 79 / CH-3805 Goldswil  
+42 33 823 02 22 / [info@burgseeli.ch](mailto:info@burgseeli.ch) / [www.burgseeli.ch](http://www.burgseeli.ch)