

MOOSBODE ZIMIS

Gmischti Summerblattsalat mit Sprosse
garniert mit Melonefächer
agrichtet mit Himbeerdressing

Äs kommods Schwinsfilet am Stück im Blätterteig
Salbeiblatt u Rohschinkemantu bache
agrichtet uf Balsamicojus
Ratatouillegmües
Wilde-Ris

Schoggimousse
mit Nidle garniert

50.00

HOUZER GNUSS

Tomate– Zucchetticremesuppe
mit Mozzarellachäschrugli

Gmischti Summerblattsalat mit Rucola u Sprosse
garniert mit Bälperknollespän
agrichtet mit üsem Huusdressing

Fangfrüschi Lachsforäuefilet ir Pfäffermarinade
süferli im Buecheholz u Dampf garet
agrichtet uf Blattspinat
serviert mit Schnittlouchhäröpfle

Saisonfruchtsalat mit Melone
u Granatöpfuchärne

65.00



BRÄCHETE ZNACHT

Knackigi Summerblattsalat mit Rucola
agmacht mit Limettebalsamico
garniert mit gröichte Lachsforällestreife
us der Fischerei vo Rubige

„Stroganoff“

Schön süferli bratnigi Rindsfiletwürfle
rassig gwürzt mit süessem Paprika u Pfäffer
serviert are Paprikanidlesosse mit Champignons
Peperoni- u Gurkestreife
derzu breiti Nudle

Limette-Thymiansorbet mit Vodka

60.00

WALDRAND GSCHNÄTZLETS

Sunntigs-Öpfucremesuppe mit Kokos
serviert mit Nidle

Gmischti Summerblattsalat mit Rucola
Croutons, Ei u Sprosse
agmacht mit Honigdressing

Gattlech zwäggmachts Oberländer-Kalbsgschnätzlets
agrichtet mit Waldpilzrahmsosse
Grilltomate mit Parmesanchäs
derzue e schön tätschleti bruni Späckröschi

Himbeer-Tiramisu mit Brätzeli

65.00

SOMMER-MENUS FÜR GRUPPEN AB 20 PERSONEN RESTAURANT Q HOTEL BURGSEELI

Hauptstrasse 79
3805 Goldswil bei Ringgenberg

Tischreservation & Infos

033 / 823 02 22

www.burgseeli.ch

Öffnungszeiten 2018

Restaurant & Hotel

Täglich geöffnet

Mo - Do & Sonntag 08.30 Uhr bis 23.00 Uhr

Freitag & Samstag 08.30 Uhr bis 24.00 Uhr

ab mitte September jeweils dienstags Ruhetag

Hunde müssen in unserem Restaurant
draussen bleiben. Danke für das Verständnis!

FÖRSCHTER ZNACHT

Toufrüschi Pflanzplätzruschtig mit gröschtetete
Brotwürfle, Eier u Späckstreife
agmacht mit üsem Huusdressing

Es gäbigs Oberländer-Schwinssteak vom Grill
mit Tomate u Mozzarellachäs gratiniert
agrichtet mit Marsalajus
serviert uf Blattspinat
derzue Parmesanrisotto

Himbeersturm garniert mit Nidle

49.00

ALPSUMMER BRATE

Öpfucremsuppe mit Zitronethymian u Frühligszibele

Ä Gabläte Pflanzplätzruschtig mit
Rucola u Sprosse
agmacht mit üsem Huusdressing

Saftige Oberländer Schwinscarréebrate
us em Ofe, gfüllt mit tröchnete Aprikose
serviert auf Alpchrüterjus
Summergmüeswahl
derzue Händöpfugratä

Gmischti Waldbeeri
serviert uf Vanilleglace u Nidle

50.00

HIMU & ÄRDE

„Himuschön u Ärdeguet“ üses Feschtmenü

Tartar vom gröichte Forällefilet
gfischtet ir Fischerei vo Rubige, gäbig gmischt mit Zibele
Sänf, Gurken u Chrüter
serviert mit toufrüsche Summersalat u Sprosse

Chalti Gurke-Joghurtcremesuppe mit frischem Dill
rassig abgshmöckt mit Alpetschilli

Rindsfilet im Späckmantu rosa brate uf em Grill
mit fyn gnypete Chrüter, agrichtet mit Bärnersosse
grüne Bohne u Cherrytomate
derzue Bärnerfrits us em Chörbli

Ä Uswahl vo üsne beliebteste Summerdessär
ab em Büffe

90.00

SCHATTEHOGER MOCKE

Gmischti Blattsalat mit Rucola u Sprosse
agmacht mit Limettedressing
serviert mit Rouchlachsrolle, gfüllt mit Chrüterrahmchäs

Us em Ofe rosa bratnigs Roastbeef
serviert mit Balsamico-Hollandaise
Summergmües
derzue Händöpfugratä

Aprikose-Joghurtcreme mit Nidle
u Bräzeli

55.00

SUNNSYTE GÜGGLE

Sunnegrifti Tomateschibi mit Mozzarellachäs
agrichtet uf Rucolasalat
agmacht mit Basilikumdressing

Poulet „Saltimboca“
Oberländer-Pouletbrüschtl gfüllt mit Blattspinat
gäbig abrate im Rohschinkemantu u Salbeiblatt
serviert uf Balsamicojus
derzue Wildris

Amaretto-Tiramisu mit Nidle u Bräzeli

45.00

RÜEDU HOGER-ZNACHT

Chalti Tomate-Orangecremesuppe mit frischem Thymian
serviert mit Balsamiorahmglace

Öpis Pflanzplätzruschtig mit Summersalat
Chärne u Sprosse
agmacht mit üsem Huusdressing

Simmitaler Kalbscarréebrate im Sänfmantu us em Ofe
serviert uf Morchelrahmsosse
Grüne Bohne mit Cherrytomate
derzue Schupfnudli

Ä Uswahl vo üsne beliebteste Summerdessär
ab em Büffe

80.00