

Anetzerli

Zum Istimme...üser Huus-Aperos

...eifach anders, erfrüschend, sprützig, bsundrig, bärnerisch

mit Alkohol

«Alptroum»: Limoncello / Schaumwein / Mineral / Zitronensaft / Rosmarin		12.50
Aperol Spritz		12.50
Hugo		12.50
Campari	4cl	8.50
Cynar	4cl	8.50
Martini weiss- oder rot, m / o Alkohol	4cl	8.50
Gin 27 Premium Appenzeller Dry Gin / 43%	4cl	10.00
Gin Matte Brennerei, Bern 42%	4cl	10.00

ohne Alkohol

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 Flaschenweine im Offenausschank		
Hauswein	10cl	7.50
Monatswein	10cl	8.50

Schumwy

Brivio Spumante Brut S.A. Gialdi Vini, Mendrisio

Cüpli	10cl	8.50
Flasche	75cl	53.00

Dr natürlich Aperos u Durtschlöscher 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

Bielersee

Twanner Bielersee AOC „Frauenkopf“, 22/23
Nick Bösiger, Weingut Frauenkopf, Twann 70cl 49.00
Chasselas
Aperitif, Käse, Fisch

Berner Oberland

«Cuvée Escapade» Vin de Pays Suisse, 22/23
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, 22/23
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, 22/23
Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 59.00
Heida, Ermitage, Amigne und Sylvaner
Forellentartar, kalte Fleischplatten, Fisch und Geflügel

Neuenburg

Chardonnay de Neuchâtel AOC, Barrique, 22/23
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-Ottonel
Fisch, helles Fleisch, Hartkäse und kalte Platten

Schaffhausen

Riesling x Sylvaner, Schaffhausen AOC „Aagne“, 22/23
Stefan Gysel Weinbau, Hallau 75cl 50.00
Riesling x Sylvaner, geräucherte Forellen, Gerichte mit Fisch oder helles Fleisch

Thurgau

„Quarteto“, 23
Bio-Weingut Roland und Karin Lenz, Uesslingen 75cl 50.00
Sauvignac, Müller-Thurgau & Cabernet blanc
Aperitif, kalte Fleischplatten, vegetarische Küche, gedämpfter Süsswasserfisch

Tessin

“Prà Bianco” Bianco del DOC, 23
Brivio Vini SA, Mendrisio 75cl 50.00
Chardonnay, Sémillon, Sauvignon Blanc, Pinot Noir (weiss gekellert)
Aperitifs, Käse, Poulet, Fisch, Lachs, Risotto, Gemüse, Melone mit Rohschinken

Roséwy

Wallis

Oeil de Perdrix AOC Valais, AG, 23/24 Oskar Mathier, Salquenen Pinot Noir Aperitif, helles Fleisch, Fisch, Reisgerichte	50cl	25.00
--	------	-------

Rotwy

Bielersee

Twanner Pinot Noir / Malbec AOC Bielersee, 22/23 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“, 23 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Pinot Noir Geflügel, Lamm, Rind, Kalb- und Schweinefleisch, Käse	75cl	55.00
--	------	-------

Cuvée Madame Rosmarie Rouge Valais AOC, 22/23 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, 22 Adrian & Diego Mathier AG, Nouveau Salquenen AG Syrah Lamm- und Rindsfleisch, Wild, Käse, Pilzgerichte	75cl	62.00
---	------	-------

Cabernet Sauvignon du Valais AOC, Barrique, 22 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Cabernet Sauvignon Rind, Lamm, Wild	75cl	62.00
---	------	-------

Exklusiv im Q

„Optimo“ Assemblage Rouge du Valais, Barrique AOC, 22/23 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah, Rind, Lamm, Wild	75cl	59.00
	150cl	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, 22/23 Neuchâtel, Domaine du Château d'Auvernier Gamaret, Pinot Noir, Garanoir Wild, Rind, Käse	75cl	49.00
--	------	-------

Schaffhausen

Pinot Noir Barrique AOC, 21/22 Schaffhausen „Aagne“, Stefan Gysel Weinbau, Hallau Pinot Noir, Kräftige Speisen, Geflügel oder Wild, Käse	75cl	52.00
--	------	-------

Zürich

Cuvée „Schwarzer König“, 22
Weingut Andreas Schwarz, Freienstein 75cl 55.00
Syrah, Merlot, Domfelder
Rind, Lamm, Käse

Freiensteiner „Bastard“ Malbec AOC, 22/23
Weingut Andreas Schwarz, Freienstein 75cl 59.00
Malbec
Rind, Lamm, Käse

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

Baselland

«Siebe Dupf» Barrique, 22
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, 22
Graubünden «Prezios»
Ueli & Jürg Liesch, Weingut Treib, Malans 75cl 65.00
Pinot Noir
Gerichte mit rotem Fleisch, Wild- und Käsevariationen

„Kruog“ Pinot Noir Barrique Fläsch AOC, 22/23
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, 21/22
Guido Brivio Vini SA, Mendrisio 75cl 55.00
Gamaret, Merlot
rotes Fleisch, Risotto, Ravioli, Pastagerichte

«Baiocco» Merlot del Ticino DOC, 22
I Vini di Guido Brivio SA, Mendrisio 75cl 53.00
Merlot
rotes Fleisch, Risotto, Ravioli, Pastagerichte

“Roserosse” Rosso della Svizzera Italiana IGT, 21
Fratelli Matasci SA, Tenero 75cl 53.00
Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
rotes Fleisch, Risotto, Ravioli

„Gaggiolo“ Merlot del Ticino DOC Barrique, 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.*

Bier us Interlake vor Rugebräu

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

Simmentaler Bier

Flasche 33cl
5.50



Leidenschaft für Bier,

Leidenschaft von hier!

Sarine Pale Ale 33cl / 5.3 Vol.%

Der Hopfen aus dem Saanenland

und Pays-d'Enhaut verleiht dem leicht fruchtigen Pale Ale ein komplexes Citrusaroma.

Märzen 33cl / 5.0 Vol.%

Das naturtrübe Bier für Feinschmecker

Bernsteinfarbenes Märzenbier, gebraut mit der Malzsorte Münchner und ausgesuchten Caramelmalzen. Das leicht süsse Bier wird durch die Aromahopfen Amarillo und Hallertauer Tradition harmonisch abgerundet.

Bergweizen 33cl / 5.8 Vol.%

Das naturtrübe Bier für Geniesser

Das naturtrübe Weizenbier aus dem Simmental ist eine süffig spritzige Bierspezialität mit den typischen Weissbieraromen. Das vollmundige und goldgelbe Bier überzeugt mit einer festen Schaumkrone.

Mango Mountain Wheat Ale 33cl / 5.5 Vol.%

Das naturtrübe Bier für Inselreife

Fruchtig goldenes Wheat Ale mit Mango. Das Wheat Ale zeichnet sich durch eine leichte Bittere und einen erfrischenden Mangoschmack aus, der dich direkt auf die Insel versetzt.

Red Ale 33cl / 5.0 Vol.%

Das naturtrübe Bier für Anspruchsvolle

Erfrischendes hellrotes Ale mit spürbarem Malzkörper. Ein ausgewogenes Bier mit einer Malzmischung nach kanadischem Rezept, veredelt durch eine amerikanische Ale-Hefe.

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“ Suure 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
--	------	------

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

Vagante Balsam (Luz)		6.50
....schön „aagrüert“ mit eme gäbige „Gutsch usem Bätzifass“ oder uf Wunsch mit Zwätschgewasser oder Heuschnaps		
Gade-Tröschterli		8.50
S'nützt nüt so guet, s'isch nüt so patänt wienes Tröschterli im rächte Momänt, öppis apartig Guets! mit Baileys u Nidle		
Höibüni-Gaffee		8.50
Mit emene Schluck Höibüni-Gaffee geit's vorewäg besser u ringer, Gaffee mit Höischnaps u Nidle		
Üser warme Punch 100% Natur, 100% alkoholfrei!		
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 / +41 33/ 823 02 22