

## Apéritifs

*Pour commencer.....nos apéritifs*

*..... simplement particulier, rafraîchissante, pétillante, spéciale*

### avec alcool

«Alptraum»: Limoncello / Vins mousseux / eau minérale / jus de citron / menthe		12.50
Aperol Spritz		12.50
Hugo		12.50
Campari	4cl	8.50
Cynar	4cl	8.50
Martini blanc ou rouge / avec ou sans alcool	4cl	8.50
Gin 27 Premium Appenzeller Dry Gin 43% / Tonic	4cl	10.00
Gin Matte Brennerei, Bern 42%	4cl	10.00

### sans alcool

Pomme-coing Secco, Privatkellerei van Nahmen, Hamminkeln, Allemagne	10cl	8.50
Jus de tomate ou d'orange, Granini	20cl	4.50
San Pellegrino bitter avec eau minérale ou jus d'orange	20cl	4.50

Vin rouge ou blanc Vins en bouteille servis par verre

Vin maison	10cl	7.50
Vin du mois	10cl	7.50

## Vins mousseux

Brivio Spumante Brut, S.A. Gialdi Vini, Mendrisio

Par coupe	10cl	8.50
Bouteille	75cl	53.00
	70cl	49.00

*Le désaltérant naturel de la région „BÄNZ“*

Pomme-cassis / pomme-raisin / pomme-cerise / pomme-coing		
Pomme-rhubarbe	33cl	5.50

Envie d'un rafraîchissement ? Alors, essayez maintenant l'un des différents types de BÄNZ et trouvez votre préféré ! La recette est en fait assez simple : prenez du jus de fruits frais, mélangez-le avec de l'eau, n'ajoutez PAS de sucre et BÄNZ est prêt à être servir. BÄNZ est savoureux et ne contient que très peu de sucre de fruit.

## Nos vins

Pourquoi se déplacer au-delà des frontières ?  
Les vins suisses sont un trésor secret caché entre lacs et montagnes.  
Nous avons trouvé certains de ces trésors, vous en profitez, encore et encore.

### Vins blancs

#### Lac de Biemme

Twanner Bielersee AOC „Frauenkopf“, 22/23  
Werner K. Engel, Twann 70cl 49.00  
Chasselas  
Apéritif, fromages, poissons

#### Oberland bernois

«Cuvée Escapade» Vin de Pays Suisse, 22/23  
Rebbaugenossenschaft Spiez 75cl 50.00  
Valentin Blattner  
VB 32-7 (Sauvignon Soyières), Riesling x Sylvaner  
Apéritif, asperges, poisson, volailles, fromage de chèvre

#### Valais

Cuvée Madame Rosmarie Blanc, Valais AOC, 22/23  
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 53.00  
Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris et Sylvaner  
Apéritif, poissons de mer, crustacés, volailles, plats asiatiques

Exclusiv au Q

“Optimo” Assemblage Blanc du Valais, AOC, 22/23  
Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 59.00  
Heida, Ermitage, Amigne et Sylvaner  
Tartare de truite, plateaux de viande froide, poissons et volailles

#### Neuchâtel

Chardonnay de Neuchâtel AOC, Barrique, 22/23  
Domaine du Château d’Auvernier,  
Thierry Grosjean propriétaire à Auvernier 75cl 55.00  
Chardonnay  
Apéritif, volailles, fromages à pâte molle, melon et jambon cru

#### Vaud

Aigle, Chablais, Chasselas AOC / Maison Obrist, Vevey 50cl 25.00

#### Lucerne

“ELIAS Solaris” Luzern AOC 22  
Weingut Elias Bachmann, Gelfingen 75cl 53.00  
Solaris, croisement entre Merzling & Muscat-Ottonel  
Poisson, viande blanche, fromages à pâte dure et assiettes froides

#### Schaffhouse

Riesling x Sylvaner, Schaffhausen AOC „Aagne“, 22/23  
Stefan Gysel Weinbau, Hallau 75cl 50.00  
Riesling x Sylvaner  
truites fumées, plats à base de poisson ou de viande blanche

#### Thurgovie

„Quarteto“ Schweizer Landwein Bio Swiss, 23  
Roland und Karin Lenz, Weinbau Uesslingen 75cl 50.00  
Sauvignon blanc, Seyval blanc  
Apéritif, plateaux de viande crue, cuisine végétarienne, poissons d’eau douce cuits à la vapeur

#### Tessin

“Prà Bianco” Bianco del DOC, 23  
Brivio Vini SA, Mendrisio 75cl 50.00  
Chardonnay, Sémillon, Sauvignon Blanc, Pinot Noir (vinifié blanc)  
Apéritif, volailles, poisson, légumes, melon avec jambon cru

## Vin rosé

### Valais

Oeil de Perdrix AOC Valais, AG, 23/24 Oskar Mathier, Salquenen Pinot Noir, Apéritif, viande blanche, poissons, plats de riz	50cl	25.00
---	------	-------

## Vins rouges

### Lac de Bienne

Twanner Pinot Noir / Malbec AOC lac de Bienne, 22/23 Nick Bösiger, Weingut Frauenkopf, Twann Pinot Noir, Malbec Plats à base de volaille, de veau, de porc, de saumon	75cl	49.00
--	------	-------

### Oberland bernois

„INTRO“ Cuvée VdT Suisse, Barrique Rebbaugenossenschaft Spiez Pinot Noir, Cabernet Jura, Gamaret, Garanoir, Viande rouge, gibier, fromage, volailles	75cl	59.00
---	------	-------

### Valais

Dôle du Valais AOC „Sélection“, Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Pinot Noir et Gamay, Bœuf, veau, gibier, fromage	50cl	25.00
--	------	-------

Pinot Noir de Salquenen AOC „Non-Filtré“, 23 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Pinot Noir, Volailles, agneau, bœuf, veau, porc, fromage	75cl	55.00
---	------	-------

Cuvée Madame Rosmarie Rouge Valais AOC, 22/23 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Cabernet Sauvignon, Humagne rouge, Pinot noir, Syrah Agneau, bœuf, veau, porc, gibier, fromage	75cl	53.00
---	------	-------

Syrah du Valais AOC, Barrique, 22 Adrian & Diego Mathier AG, Nouveau Salquenen AG Syrah, Agneau, bœuf, gibier, fromage, plats de champignons	75cl	62.00
--	------	-------

Cabernet Sauvignon du Valais AOC, Barrique, 22 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Cabernet Sauvignon, Bœuf, agneau, gibier	75cl	62.00
---	------	-------

Exclusif au Q

“Optimo” Assemblage Rouge du Valais, Barrique AOC, 22/23 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Dioloinnoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon et Syrah, Bœuf, agneau, gibier	75cl 150cl	59.00 115.00
--	---------------	-----------------

### Vaud

“Cuvée Jean-Jacques” Saint-Saphorin Rouge, 20 Lavaux AOC, Maison Obrist, Vevey Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Garanoir, Roastbeef, viande de veau, plats de champignons	75cl	49.00
--	------	-------

### Neuchâtel

„Mosaique Gamaret, Pinot Noir, Garanoir AOC, 22/23 Neuchâtel, Domaine du Château d'Auvernier Gamaret, Pinot Noir, Garanoir, Gibier, bœuf, fromage	75cl	49.00
---	------	-------

### Schaffhouse

„Aagne“ Pinot Noir Barrique, AOC, 21/22 Stefan Gysel Weinbau, Hallau Pinot Noir, Plats forts, volaille ou gibier, fromage	75cl	52.00
---	------	-------

## Zurich

Cuvée „Schwarzer König“, 22 Weingut Schwarz, Freienstein Syrah, Merlot, Dornfelder, <b>Bœuf, agneau, fromage</b>	75cl	55.00
Freiensteiner „Bastard“ Malbec AOC, 22/23 Weingut Andreas Schwarz, Freienstein Malbec, <b>Bœuf, agneau, fromage</b>	75cl	59.00
Zweigelt Schweizer Landwein, 21 Weingut Peter Gehring, Freienstein Zweigelt <b>Gibier, risotto, fromage, plats de pâtes, ragoûts</b>	75cl	53.00

## Bâle

«Siebe Dupf» Barrique, 22 Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal Pinot Noir <b>Viande de bœuf et de veau, grillades, rôti de porc, plateau apéritif</b>	75cl	53.00
Baselbieter «Merlot» Barrique 22 Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal Merlot <b>Viandes rouges, risotto, raviolis, plats de pâtes</b>	75cl	69.00

## Grisons

Malanser Pinot Noir Barrique AOC, 22 Graubünden «Prezios» Ueli & Jürg Liesch, Weingut Treib, Malans Pinot Noir, <b>Plats à base de viande rouge, variations de gibier et de fromage</b>	75cl	65.00
„Kruog“ Pinot Noir Barrique Fläsch AOC, 22/23 Thomas Marugg, Graubünden Pinot Noir, <b>Rôti, gibier, plats de viande de toutes sortes, fromage à pâte dure, sbrinz</b>	75cl	75.00

## Tessin

“Picchio Rosso” Merlot del Ticino DOC Fratelli Matasci SA, Tenero Merlot <b>Entrées, poissons, viandes blanches, fromages maigres</b>	50cl	25.00
Dogaia “Rosso del Ticino” Barrique DOC, 21/22 Guido Brivio Vini SA, Mendrisio Gamaret, Merlot, <b>Tous les plats</b>	75cl	55.00
«Baiocco» Merlot del Ticino DOC, 22 I Vini di Guido Brivio SA, Mendrisio Merlot <b>viande rouge, risotto, ravioli, plats de pâtes</b>	75cl	53.00
“Roserosse” Rosso della Svizzera Italiana IGT, 21 Fratelli Matasci SA, Tenero Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, <b>Viande rouge, risotto, raviolis</b>	75cl	53.00
„Gaggiole“ Merlot del Ticino DOC Barrique, 20 Fratelli Matasci SA, Tenero Merlot, <b>Viande rouge, risotto, raviolis, pâtes</b>	75cl	75.00

*Il faut offrir au corps quelque chose de bon, pour que l'âme ait envie de vivre.  
Le corps doit avoir envie d'y habiter.*

# Bières de Interlaken / Rugenbräu

Bière pression blonde ou panachée	30cl	4.20
Bière pression blonde ou panachée	50cl	5.50
Lager blonde	50cl	5.80
Rugenbräu sans alcool	33cl	4.50

## Bière du Simmental

Bouteille 33cl  
5.50



La passion de la bière,

la passion d'ici!

*Sarine Pale Ale* 33cl / 5.3 vol.%

**Le houblon du Saanenland et Pays-d'Enhaut**

Le houblon confère à cette pale ale fruitée un arôme complexe d'agrumes.

*Märzen* 33cl / 5.0 vol.%

**La bière naturellement trouble pour les gourmets**

Bière de mars ambrée, brassée avec la variété de malt Münchner et des malts caramel sélectionnés. Cette bière légèrement sucrée est harmonieusement complétée par les houblons aromatiques Amarillo et Hallertauer Tradition.

*Bergweizen* 33cl / 5.8 vol.%

**La bière naturellement trouble pour les connaisseurs**

La bière de froment naturellement trouble du Simmental est une spécialité de bière gouleyante et pétillante aux arômes typiques de la bière blanche. Cette bière corsée et dorée séduit par sa couronne de mousse ferme.

*Mango Mountain Wheat Ale* 33cl / 5.5 vol.%

**La bière naturellement trouble pour la maturité insulaire**

Wheat Ale fruitée et dorée à la mangue. La Wheat Ale se caractérise par un goût légèrement amer et un goût rafraîchissant de mangue qui te transporte directement sur l'île.

*Red Ale* 33cl / 5.0 vol.%

**La bière naturellement trouble pour les plus exigeants**

Ale rafraîchissante rouge clair avec un corps malté perceptible. Une bière équilibrée avec un mélange de malts selon une recette canadienne, affinée par une levure ale américaine.

Williams	Studer & Co AG Escholzmatt	41%	2cl	8.50
Kirsch	Studer & Co AG Escholzmatt	41%	2cl	8.50
Prune	Studer & Co AG Escholzmatt	40%	2cl	8.50
Abricot	Barrique / A. & D. Mathier, Salquenen	40%	2cl	8.50
Vieille prune	Barrique / A. & D. Mathier, Salquenen	40%	2cl	8.50
Schnaps de foin	Recette de l'hôtel Wetterhorn, Hasliberg	25%	2cl	8.50
Pastis		45%	2cl	8.50
Appenzeller		29%	2cl	8.50
Ramazotti		30%	2cl	8.50
Calvados	AC15 ans d'Âge Château du Breuil en Auge	41%	2cl	8.50
Cognac	Remy 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

## Eaux minérales

Eau minérale «Valser» pression ouvert, avec gaz	70cl	7.50
	50cl	5.50
	30cl	4.00
Eau naturelle du robinet (recharge gratuite)	70cl	3.00
	30cl	4.00
	50cl	5.00
Jus de pommes Schorle, Coca Cola, Cola Zero, Rivella rouge, Rivella bleu		
Fanta Orange, Sprite	33cl	4.50
Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.50
„Beckenrieder“ cidre de pomme, trouble, peu d'alcool 4.5%	49cl	5.80
„Schützengold“ vin de pomme, sans alcool	49cl	5.80

## Pure nature ....

### ....Sirupier de Berne...

Herbes des Alpes / Mieux que du punch / Fleurettes / Fraise / Mélisse d'orée / Framboise Fleurs de sureau / Gingembre-pomme / Fleurs d'oranger / Fruits de la ferme Coing / Rhubarbe / Mélange forestier / Mélisse Citronnelle / Prune 30cl	4.50
---	------

## Boissons chaudes

Café, Espresso	4.50
Café au lait	4.80
Lait chaud	4.50
Caotina ou Ovomaltine, chaude ou froide	4.50
Latte macchiato / Cappuccino, au verre avec de la mousse de lait	5.50

## Länggass thés

Assam Halmari	Thé noir puissant vient de l'une des meilleures plantations d'Inde. Goût malté et corsé	4.80
Earl Grey	Ce thé noir a été enrichi d'huile essentielle de bergamote	4.80
Sencha Yamato	Thé vert japonais, récolte de printemps, avec son arôme riche et sa teinte vert profond	4.80
Verveinetee	Thé à la verveine, un classique de tous les instants	4.80
Mentha du Maroc	Menthe traditionnelle d'Afrique du Nord, cueillie à la main	4.80
Melange Rouge	Mélange de poivre et de menthe-pomme, combinant l'acidité de la carcade	4.80
Berner Rose	Thé aux fruits et aux herbes, une composition des jardins agricoles bernois	4.80
Edelweiss	Mélange d'herbes alpines suisses avec thym citronné, edelweiss, marjolaine	4.80
Ginger Lemon	Combinaison réussie de citronnelle, de gingembre fort et de morceaux de pomme	4.80
Indian Chai	Thé noir indien avec des épices comme la cardamome, la coriandre, le poivre et la cannelle	4.80

## Nos cafés maison

<b>Vagante Balsam (Luz)</b> Café prune	6.50
<b>Gade-Tröschterli</b> Café au Baileys et crème fouettée	8.50
<b>Höibüni-Gaffee</b> Café au Schnaps de foin et crème fouettée	8.50

## Nos punches 100% nature!

Fruits de la ferme / Mieux que du punch / Gingembre-pomme / Fleurs d'oranger / Mélange forestier	4.80
---	------

## Thé de cabane avec alcool

Tisane avec sirop de pomme et de gingembre et Heuschnaps	6.50
Punch au rhum chaud à l'orange	6.50

### *Pour la protection des mineurs :*

La loi interdit la vente de vin, de bière et de cidre à toute personne âgée de moins de 16 ans, les spiritueux, les apéritifs et les alcoolisés aux moins de 18 ans.

Nos prix sont en CHF, y compris la taxe sur la valeur ajoutée de 8,1%.

Hôtel Restaurant Burgseeli / Hauptstrasse 79 / 3805 Goldswil / [www.burgseeli.ch](http://www.burgseeli.ch) / +41 33 823 02 22