

MOOSBODE ZIMIS

Gmischti Summerblattsalät mit Sprosse
garniert mit Melonefächer u früsche Beeri
agrichtet mit Himbeerdressing

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

Schoggimousse mit Grand Marnier-Orangefilets
garniert mit Nidle

59

BÄRGBACH ZNACHT

Tomate- Zucchetticremesuppe
mit Mozzarellapiessli

Gmischti Summerblattsalät mit Rucola u Sprosse
garniert mit Bälperknollechässpän
agrichtet mit üsem Huusdressing

Fangfrüschi Ringgenberger-Eglifilets us dr Pfanne
agrichtet mit Mandle u Chrüter
Blattspinet & Grilltomate
Schnittlouchhärdöpfle

Saisonfruchtsalat mit Melone
u Granatöpfuchärne

69

BRÄCHETE ZNACHT

Knackigi Summerblattsalät mit Rucola
agmacht mit Limettebalsamico
garniert mit gröichte Alpelachsforällestreife

„Stroganoff“

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

Limette-Thymiansorbet mit Vodka

70

WALDRAND GSCHNÄTZLETS

Sunntigs-Öpfucremesuppe mit Kokos
serviert mit Nidle u tröchnete Alpeblueme

Gmischti Summerblattsalät mit Rucola
Crutons, Ei u Sprosse
agmacht mit Honigdressing

Gattlech zwäggmachts Oberländer-Kalbsgschnätzlets
agrichtet mit Waldpilzrahmsosse
Grilltomate mit Parmesanchäs
drzue Härdöpfelröschi

Himbeer-Tiramisu mit Bräzeli

70



FESTMENUS AB 20 PERSONEN

FRÜHLING / SOMMER 24

RESTAURANTQ
HOTEL BURGSEELI

Hauptstrasse 79
3805 Goldswil bei Ringgenberg

Tischreservation & Infos
033 / 823 02 22
www.burgseeli.ch

Öffnungszeiten
Restaurant & Hotel

Mo - So 08.30 Uhr bis 23.00 Uhr
Dienstag geschlossen

Hunde bleiben in unserem Restaurant draussen.
Danke für Ihr Verständnis!

AM DIENSTAG BLEIBT
UNSER RESTAURANT
GESCHLOSSEN.

FÖRSCHTER ZNACHT

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

Es gäbigs Oberländer-Schwinssteak vom Grill mit Tomate u Lombachalpbergchäs überbache agrichtet uf Marsalajus u Blattspinet drzue Saferetrisotto

Warmi Waldbeeri serviert uf Vanillglace u Nidle

59

ALPSUMMER BRATE

Öpfucremsuppe mit Zitronethymian u Frühligszibele garniert mit tröchnete Alpeblueme

Ä Gabläte Pflanzplätzruschtig mit Rucola u Sprosse agmacht mit üsem Huusdressing

Saftige Oberländer Schwinscarréebrate us em Ofen, gfüllt mit tröchnete Aprikose serviert uf Minzejus, Summergmüeswahl drzue Händöpfugratä

Himbeeristurm garniert mit Nidle u Bräzeli

59

HIMU & ÄRDE

„Himuschön u Ärdeguet“ üses Feschtmenü

Tartar vom gröichte Forällefilet gäbig gnypet mit Zibele, Sänf, Gurke u Chrüter serviert mit toufrüsche Summersalät u Sprosse

Chalti Gurke-Joghurtcremesuppe mit frischem Dill rassig abgeschmückt mit Alpetschili

Rindsfilet am Stück rosa brate us em Ofen mit Chrüter, agrichtet mit Bärnersosse u Estragon grüeni Bohne u garamelierte Cherrytomate drzue Bärnerfrits us em Chörbli

Ä Uswahl vo üsne beliebteste Summerdessär ab em Büffe

90

SCHATTELOCH MOCKE

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

Rosa bratnigs Roastbeef us em Ofen serviert mit Balsamico-Hollandaise Summergmües drzue Händöpfugratä

Aprikose-Joghurtcreme mit Nidle u Bräzeli

60

SUNNSYTE GÜGGLE

Sunnegriffti Tomateschibi mit Büffelmozzarellachäs agrichtet uf Rucolasalat agmacht mit Basilikumdressing

Poulet „Saltimboca“ Oberländer-Pouletbrüschtlig gfüllt mit Blattspinet gäbig abrate im Rohschinkemantu u Salbeiblatt serviert uf Balsamicojus drzue Wildris

Amaretto-Tiramisu mit Nidle u Bräzeli

50

RÜEDU-HOGER ZNACHT

Tomate-Orangecremesuppe mit frischem Thymian serviert mit Balsamicorahmglace

Öpis Pflanzplätzruschtig mit Summersalat Chärne u Sprosse agmacht mit üsem Huusdressing

Simmitaler Kalbscarréebrate im Sänfmantu us em Ofen serviert uf Morchelrahmsosse grüeni Bohne mit garameliert Cherrytomate drzue Brathändöpfel mit Thymian

Ä Uswahl vo üsne beliebteste Summerdessär ab em Büffe

90