RESTAURANT
HOTEL BURGSEELI

Härzlech willkommen lieber Gast!...

Essen alleine ist schon längst nicht mehr nur ein Grundbedürfnis,
sondern bedeutet pure Lust, Freude und Glück.

Das Zusammenspiel aus allem macht es aber aus. Ausgesuchte
Zutaten, wenn immer möglich aus der heimischen Region,
mit saisonalen Grundgedanken, die wir mit Bedacht
zusammengestellt haben, schnörkellos und für uns
selbstverständlich - nämlich täglich frisch,
ein lieber Gruss aus der Küche.

Unsere Stuben und die lauschigen Terrassenplätze
laden wieder ein, seien Sie unser Gast und verbringen Sie mit uns
unvergessliche Momente.

Viele Highlights und Klassiker warten wieder auf Sie,
blättern Sie die nächsten Seiten behutsam um
und gehen Sie auf Entdeckungsreise.
Wir schenken Ihnen genüssliche und entspannte Momente.

Seien Sie unser Gast und verweilen Sie für einen Augenblick
oder einfach ein bisschen länger.

Wir freuen uns – übrigens, zu jeder Jahreszeit.
Ä guetä Appetit!

Zum Afa
& Ischtimme…

*** Wärchtigssuppe**
Mit „Rasse u Spöiz“ ... es het solang’s het
drzue öpis Brot us em Chörbli

7.50

Tomate-Orangecremsuppe
Gattlech zwäg gmachti Tomatecremesuppe mit Orange
wissem Louch, Zibele u Knoblouch
serviert mit Balsamicorahmglace u Alpetschili
drzue e Basilikum-Blätterteigstängel

12.50

…das Essen ist einer der vier Zwecke des Daseins,
welche die anderen drei sind,
darauf bin ich noch nicht gekommen…!

Auerlei Salatigs…...
als Vorspis oder für e gröscht Hunger

*** Bilagsalat**
Gmischti Blattsalät, garniert mit Rucola u Sprosse
serviert mit Chärne, Brotwürfle
agmacht mit üsem Huusdressing

8.50

*** Tomate-Mozzarella**
Bärnerrose Tomate serviert mit lauwarmem Büffelmozzarella
vor Bärgkäserei Marbach
agrichtet mit huusgmachtem Basilikumdressing
garniert mit schwarze Olive, gröschtete Piniechärne u Rucola

15.50

*** Summersalat mit Waldbeeri u Hobelchäs**
Gmischti Blattsalät mit Rucola u Sprosse
serviert mit gmischte Waldbeeri
karamelisierte Boumnüss
u Bärgchässpän

15.50

*** Tartar vom gröichte Forällefilet**
Gröichti Forällefilet
gäbig gnypet mit Zibele, Senf, Gurke u Chrütter
serviert mit toufrüsche Blattsalät
agmacht mit Limettebalsamicodressing
drzue Knoblouch-Dillchips

25.00 / 19.50

Es gibt keine ehrlichere Liebe, als die Liebe zum Essen...

üser Spezialitäte & Gricht ohni Fleisch…

Jede Monet hei mir ä nöii, bsungrigi Überraschig parat
wo nech wird ids Stune bringe!

Tomaterisotto mit Ofegmües
Süferli zuebereitete Risottoris mit öpis Rotwy agrührt
agrichtet mit Cherrytomate, Peperoni- u Zucchettigmües
garniert mit schwarze Olive u Parmesanchäs

24.50 / 17.50

*** Limette-Ravioli mit Basilikumöl**
Früsch zuebereiteti Ravioli, gfüllt mit Limettefrüschchäs
agrichtet mit gröschtete Piniechärne
Bärgchässpän u Rucolabletter

24.50 / 17.50

*** Förschterpfanne**
Breiti Huusnudle mit auerlei Pilzigs us em Wald
zuebereitet mit Frühligszibele, Knoblouch u tröchnete Tomatestreife
agrichtet are Parmesan Nidlesosse
mit früsche Chrüter

25.50

Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,
den er zurücklässt, ist bleiben

…bsundrig gwürzt & saisonal…
Fischigs & Fleischigs…

*** Eglifilets**
Eglifilets im Backteig knuschprig fritiert
agrichtet im Chörbli mit Bärner Frits drzue huusgmachti Tartarsosse
u Summerblattsalat mit Rucola, Croutons u Sprosse

36.00 / 26.00

...e rächte Bitz Fleisch...Härdöpfu & Gmüesigs
….Summertäller

*** Pouletbrüschtli «Saltimbocca»**
Schwizer Pouletbrüschtli brate mit Rohschinke u Salbei
Zitronemelissebutter
agrichtet mit gmischte Blattsalät, Tomate, Mais, Gurke, Sellerie
Rüebli, Peperoni u Zucchettischibe
Meloneschnitz u Bärner Frits us em Chörbli

32.00 / 26.00

*** Oberländer Kalbsschnitzel**
Kalbschnitzel vom Grill mit Zitronemelissebutter
agrichtet mit gmischte Blattsalät, Tomate, Mais, Gurke, Sellerie
Rüebli, Peperoni u Zucchettischibe
Meloneschnitz u Bärner Frits us em Chörbli

35.00 / 29.00

Erzähle nicht, wie du warst, ...sondern zeige wie du bist.....

*** Rindsfilet «Stroganoff»**
Schön süüferli bratnigi Rindsfiletwürfle
rassig gwürzt mit süessem Paprika u Alpetschili
serviert are Paprikanidlesosse mit Champignons, Zibele
Peperoni- u Gurkestreife
Dinkelspätzli

40.00 / 25.00

«Pfanneflicker» Rindsfilet
Äs gäbigs Rindsfilet im Chrüterspäckmantu us dr Grillpfanne
agrichtet uf Ofegmües mit Peperoni, Zucchetti, Zibele u Cherrytomate
Huusgmachti Barbecuesosse
Bärnerfrits us em Chörbli

49.00

«Förschter» Schwinsfilet
Oberländer Schwinsfiletmedaillon vom Grill
agrichtet uf Morchelrahmsosse
Schwarzwurzle, Frühlingszwiebeln u Cherrytomate
Nudle us em Töpfli

36.00 / 25.00

Kalbshaxe «Ossobuco»
Schön süüferli u saftig gschmorti Kalbshaxe us em Ofe
mit viu Chrüter u Gmüeswürfle
Maispolenta mit Bärgchäs u Röschtzibele

35.00

«Schattsyte» Lammigs
Zarts Lammnierstückfilet rosa brate mit Chnoblouch u Chrüter
agrichtet uf Himbeerbalsamicojus
grüene Bohne
drzue Härdöpfukrokette

40.00

...Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen eine Kunst...!

Für z`Zvieri… Chäsigs us em Dorf
u Gröichtnigs us em Chemi

*** Holzer-Zvieri**
d‘ Houzplatte guet gfüllt mit Bündnerfleisch, Coppa
Rohschinke u Trochewurscht
drzue öpis Hobelchäsrolle vor Umgäbig
Silberzibeli, Essiggurke
Dörrfrücht, Nüss
u Brot

25.00

Alli Gricht mit * serviere mir Öich dr ganz Tag im Q!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Serviceteam auf Anfrage gerne.

Fleisch- und Fischdeklaration

Schweiz: Geflügel, Schwein, Kalb
Australien / Neuseeland: Rind / Lamm
Deutschland: Egli
Dänemark: geräucherte Forelle

(Rindsfilet und Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.)

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Öpis Süesses

Hoschtet - Öpfuchüechli
mit Vanillsosse, garniert mit Frücht u Nidle

föif Redli 12.50 / drü Redli 9.50

„Visite-Gschlaber“ mit Bire
Huusgmachti brönnti Creme
serviert mit igmachter Bire u emne gäbige Tupf Nidle

12.50 / 9.50

Aprikosecreme mit Amaretti
Huusgmachti Aprikosecreme mit Joghurt
garniert mit Amarettibiskuits

12.50

Süessmoscht-Sorbet
Hochstamm-Süessmoschtsorbet im Glas
ufgfüllt mit Quitte-Öpfelseco u öpis Ingwersirup

12.50 / 9.50

Ämmitaler „Merängge“ mit viu Nidle

12.50 / 9.50

Gaffee Baileys
Espressorahmglace mit öpis Baileyslikör, garniert mit Nidle u Bräzeli

12.50 / 9.50

Ufrumete us dr Chuchi
Gärn verwöhne Öich üser Q-Chöch mit 4 Versuecherli us dr Dessärchuchi

12.50

U de no öpis meh Glace-Sorte
Rahmglacen: Espresso / Vanille / Choco-Brownie / Erdbeer
Caramel / Schwarzwälder-Marzipan

Sorbets: Zitrone / Süessmoscht / Aprikose

pro Q-gle 4.00 drzue Nidle 1.50