

Anetzerli

Zum Istimme...üser Huus-Aperos

...eifach anders, erfrischend, 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 Apero u Durschtlöcher 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“, 23 Nick Bösiger, Weingut Frauenkopf, Twann Chasselas Aperitif, Käse, Fisch	70cl	49.00
---	------	-------

Berner Oberland

«Cuvée Escapade» Vin de Pays Suisse, 23 Rebbaugenossenschaft Spiez Valentin Blattner VB 32-7 (Sauvignon Soyières), Riesling x Sylvaner Apéritifs, Spargel, Fisch, Grillgerichte mit hellem Fleisch, Geflügel, Ziegenkäse	75cl	50.00
--	------	-------

Wallis

Cuvée Madame Rosmarie Blanc, Valais AOC, 24 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner Aperitif, Meeresfische, Krustentiere, Geflügel, Asiatische Gerichte	75cl	53.00
--	------	-------

Exklusiv im Q

“Optimo” Assemblage Blanc du Valais, AOC, 23 Diego Mathier Nouveau Salquenen AG Heida, Ermitage, Amigne und Sylvaner Forellentartar, kalte Fleischplatten, Fisch und Geflügel	75cl	59.00
--	------	-------

Neuenburg

Chardonnay de Neuchâtel AOC, Barrique, 23 Domaine du Château d'Auvernier, Thierry Grosjean propriétaire à Auvernier Chardonnay Aperitif, Geflügel, Weichkäse, Melone und Rohschinken	75cl	55.00
--	------	-------

Waadt

Aigle, Chablais, Chasselas AOC / Weinhaus Obrist, Vevey	50cl	25.00
---	------	-------

Luzern

“ELIAS Solaris” Luzern AOC 22 Weingut Elias Bachmann, Gelfingen Solaris, Kreuzung aus Merzling und Muscat-Ottonel Fisch, helles Fleisch, Hartkäse und kalte Platten	75cl	53.00
--	------	-------

Schaffhausen

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

Thurgau

„Quarteto“, 24 Bio-Weingut Roland und Karin Lenz, Uesslingen Sauvignac, Müller-Thurgau & Cabernet blanc Aperitif, kalte Fleischplatten, vegetarische Küche, gedämpfter Süsswasserfisch	75cl	50.00
---	------	-------

Tessin

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

Roséwy

Wallis

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

Rotwy

Bielersee

Twanner Pinot Noir / Malbec AOC Bielersee, 23		
Nick Bösiger, Weingut Frauenkopf, Twann	75cl	49.00
Pinot Noir, Malbec		
Gerichte mit Geflügel, Kalb, Schwein, Lachs		

Berner Oberland

Spiezer «Cuvée INTRO“ Barrique,		
Schweizer Landwein, Rebbaugenossenschaft Spiez	75cl	59.00
Blauburgunder, Cabernet Jura, Gamaret, Garanoir		
Lamm, Wild, Schmorgerichte, Käse		

Wallis

Dôle du Valais AOC „Sélection“,		
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG	50cl	25.00
Pinot Noir und Gamay		
Rind, Kalb, Wild, Käse		

Pinot Noir de Salquenen AOC „Non-Filtré“, 23/24		
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG	75cl	55.00
Pinot Noir		
Geflügel, Lamm, Rind, Kalb- und Schweinefleisch, Käse		

Cuvée Madame Rosmarie Rouge Valais AOC, 23		
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG	75cl	53.00
Cabernet Sauvignon, Humagne rouge, Pinot noir, Syrah		
Lamm, Rind, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse		

Syrah du Valais AOC, Barrique, 22		
Adrian & Diego Mathier AG, Nouveau Salquenen AG	75cl	62.00
Syrah		
Lamm- und Rindsfleisch, Wild, Käse, Pilzgerichte		

Cabernet Sauvignon du Valais AOC, Barrique, 23		
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG	75cl	62.00
Cabernet Sauvignon		
Rind, Lamm, Wild		

Exklusiv im Q

“Optimo” Assemblage Rouge du Valais, Barrique AOC, 23/24		
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG	75cl	59.00
Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah,		
Rind, Lamm, Wild	150cl	115.00

Waadt

“Cuvée Jean-Jacques” Saint-Saphorin Rouge, 20		
Lavaux AOC, Weinhaus Obrist, Vevey	75cl	49.00
Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Garanoir		
Roastbeef, Kalbfleisch, Pilzgerichte		

Neuenburg

„Mosaïque Gamaret, Pinot Noir, Garanoir AOC, 23		
Neuchâtel, Domaine du Château d'Auvernier	75cl	49.00
Gamaret, Pinot Noir, Garanoir		
Wild, Rind, Käse		

Schaffhausen

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

Zürich

Cuvée „Schwarzer König“, 22 Weingut Andreas Schwarz, Freienstein Syrah, Merlot, Dornfelder Rind, Lamm, Käse	75cl	55.00
Freiensteiner „Bastard“ Malbec AOC, 22 Weingut Andreas Schwarz, Freienstein Malbec Rind, Lamm, Käse	75cl	59.00
Zweigelt Schweizer Landwein, 21 Weingut Peter Gehring, Freienstein Zweigelt Wild, Risotto, Käse, Nudelgerichte, Eintopfgerichte	75cl	53.00

Baselland

«Siebe Dupf» Barrique, 23 Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal Pinot Noir Rinds- und Kalbfleisch, Grilladen, Schweinsbraten, Apéroplatte	75cl	53.00
Baselbieter «Merlot» Barrique 22 Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal Merlot Rotes Fleisch, Risotto, Ravioli, Pastagerichte	75cl	69.00

Graubünden

Malanser Pinot Noir Barrique AOC, 22 Graubünden «Prezios» Ueli & Jürg Liesch, Weingut Treib, Malans Pinot Noir Gerichte mit rotem Fleisch, Wild- und Käsevariationen	75cl	65.00
„Kruog“ Pinot Noir Barrique Fläsch AOC, 20 Thomas Marugg, Graubünden Pinot Noir Braten, Wild, Fleischgerichte aller Art, Hartkäse, Sprinz	75cl	75.00

Tessin

“Picchio Rosso” Merlot del Ticino DOC Fratelli Matasci SA, Tenero Merlot Vorspeisen, Fisch, weisses Fleisch, magerer Käse	50cl	25.00
Dogaia “Rosso del Ticino” Barrique DOC, 22 Guido Brivio Vini SA, Mendrisio Gamaret, Merlot rotes Fleisch, Risotto, Ravioli, Pastagerichte	75cl	55.00
«Baiocco» Merlot del Ticino DOC, 22 I Vini di Guido Brivio SA, Mendrisio Merlot rotes Fleisch, Risotto, Ravioli, Pastagerichte	75cl	53.00
“Roserosse” Rosso della Svizzera Italiana IGT, 21 Fratelli Matasci SA, Tenero Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc rotes Fleisch, Risotto, Ravioli	75cl	53.00
„Gaggiolo“ Merlot del Ticino DOC Barrique, 20 Fratelli Matasci SA, Tenero Merlot, rotes Fleisch, Risotto, Ravioli, Pastagerichte	75cl	75.00

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele
Lust hat, darin zu wohnen.*

Bier us Interlake vor Rugebräu

Offenausschank spezial hell oder Panachée	30cl	4.20
„Humpen“ Offenausschank spez. hell /Panachée	50cl	5.50
Lager hell	50cl	5.80
Rugenbräu alkoholfrei	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 Frühlingserte	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