

# Vorspeisen und kalte Gerichte

## *Geräuchertes Fischtartar*

Rassiges Tartar mit geräuchertem Forellenfilet  
Senf, Essiggurken, Meerrettich und Alpenkräuter  
serviert mit knackigen Sommerblattsalaten an Limettendressing  
dazu Weintraubenbrot mit Rosmarin  
Fr. 25.00 als Vorspeise Fr. 19.50

## *Lachsstreifen-Salat*

Gemischte Sommer-Blattsalate mit Gurken und Sprossen  
an Limettendressing  
serviert mit geräucherten Lachsforellenstreifen  
aus der "Grabenmühle" ob Sigriswil  
Fr. 25.00

## *Rahmziegenkäse*

Gartenfrische Saisonsalate mit Tomaten, Gurken, Mais und Rübli  
angemacht an Himbeerdressing  
serviert mit lauwarmem Rahmziegenkäse auf Holunderblütensirup  
mit Baumnüssen und einem Melonenschnitz  
Fr. 19.50

## Warme Gerichte

*Lachsforellenfilet im Buchenholz*

Fangfrisches Lachsforellenfilet ca  
in hausgemachter Pfeffermarinade mit frischem Dill  
im Buchenholz gegart  
serviert auf Blattspinat und Limettenschaum  
Butterreis Fr. 36.50

*Nudeln mit Rauchlachs*

Nudelpfanne mit geräucherten Lachsfiletstreifen  
aus der "Grabenmühle" ob Sigriswil  
Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Cherrytomaten  
an raffinierter Parmesanrahmsauce, abgeschmeckt mit Alpenchili  
dazu gemischter Blattsalat an Limettendressing  
Fr. 35.00                      ohne Lachs Fr. 25.00

*Kalbsschnitzel vom Grill 180g*

Zarte "Oberländer-Kalbsschnitzel" vom Grill  
mit hausgemachter Limetten-Minzen Kräuterbutter  
serviert mit Saisongemüse  
Pommes frites  
Fr. 35.00

*Rindsfilet „Stroganoff“ NZ*

Zarte und rosa gebratene Rindsfiletstücke  
an rassischer Paprikarahmsauce mit Peperoni-  
und Gurkenstreifen, Chili und Champignons  
serviert mit breiten Nudeln  
dazu gemischter Blattsalat an Sesamdressing  
ganze Portion Fr. 49.00                      halbe Portion Fr. 35.00

*Zitronen-Ravioli*

Frisch zubereitete Raviolis aus Leissigen am Thunersee  
gefüllt mit Ricotta, Zitrone und Zitronenthymian  
serviert mit gerösteten Pinienkernen, Parmesankäse und frischem Dill  
dazu ein kleiner gemischter Blattsalat an Limettendressing  
Fr. 26.00                      halbe Portion Fr. 22.00

*Eglifilet gebacken ca*

Im Backteig frittierte Eglifilets  
serviert mit Butterreis und Tartarsauce  
kleiner gemischter Blattsalat an französischem Dressing  
Fr. 33.50                      halbe Portion Fr. 25.00

Manchmal fällt der Entscheid schwer...  
kein Problem, wir servieren Ihnen eine  
Auswahl  
vom BESTEN.... unser  
GNUSSMENU ZU SPEZIALPREIS!

Kleines Fischtartar mit geräuchertem Forellenfilet  
aus der „Grabenmühle“ ob Sigriswil  
mit Senf, Essiggurken, Meerrettich und Alpenkräuter  
serviert mit knackigen Sommerblattsalaten an Limettendressing  
\*\*\*\*

Lachsforellenfilet in hausgemachter Pfeffermarinade mit Dill  
im Buchenholz gegart  
serviert auf Blattspinat und Limettenschaum  
Butterreis  
\*\*\*\*

Erfrischendes Limettensorbet  
serviert im Champagnerglas  
\*\*\*\*

Menu komplett Fr. 52.00

übrigens...Haben Sie gewusst,  
das in den Schweizer Seen  
54 verschiedene Fischarten leben?

# Zvieriangebote

*Holzerplatte* CH

Fein geschnittenes Bündnerfleisch, Rohschinken und Coppa  
garniert mit Essiggurken, Nüssen, Perlzwiebeln  
und Trauben, serviert mit Brot und Butter

Fr. 26.00

*Käseteller*

Eine Auswahl von Berner Oberländer Spezialitäten:  
Swiss Lady, Sennenkäse, Brie Reutigen, Mutschli und Gruyère  
garniert mit Gurken, Nüssen, Perlzwiebeln und Trauben  
serviert mit Brot und Butter

Fr. 19.50

# Unsere kulinarischen Fahrten im Sommer 2017

## Frühstücksschiff

Täglich vom 08. April bis 22. Oktober 2017  
Interlaken Ost ab 09.07 Uhr, Brienz ab 10.40 Uhr

## Äplerbrunch

Jeden Sonntag, vom 02. Juli bis 03. September 2017  
Interlaken Ost ab 10.07 Uhr, Brienz an 11.20 Uhr

## Halal BBQ - Cruise

Montags vom 03. Juli bis 28. August 2017  
Donnerstags vom 06. Juli bis 31. August 2017  
Interlaken Ost ab 19.30 Uhr, Interlaken Ost an 21.15 Uhr

## Swiss Barbecue - Cruise

Freitags vom 02. Juni bis 25. August 2017  
Dienstags vom 04. Juli bis 29. August 2017  
Interlaken Ost ab 19.30 Uhr, Interlaken an 21.15 Uhr

## Fondueschiff

Freitag, 20. Oktober 2017  
Interlaken Ost ab 19.10 Uhr, Interlaken Ost an 20.50 Uhr  
Schiff offen bis 21.15 Uhr mit volkstümlicher Unterhaltung

+41 (0)33 823 02 2 2 / +41 (0)79 422 90 79

.....Wir nehmen uns Zeit,

Danke zu sagen...

Nach 20 Jahren leidenschaftlicher Restauration auf den Brienerseeschiffen ziehen wir aufs Land! Ab dem kommenden Dezember 2017 werden wir noch einmal Neues schaffen und Bewährtes weiter entwickeln. Sie dürfen gespannt sein, was im neu umgebauten Hotel-Restaurant „BURGSEELI“ in Goldswil bei Ringgenberg während den Sommermonaten entstehen wird.

Verwöhnt werden Sie, lieber Gast, auch am neuen Ort von vorne bis hinten, von oben bis unten und einfach rundherum in unseren rustikalen und einzigartigen Stuben. Mit demselben Serviceteam, das mit voller Leidenschaft und Feuer auf den Brienerseeschiffen Gastgeber war und mit unseren Kochprofis, die ihren Beruf nicht nur lieben sondern auch leben.

Sie haben mit der Gastro-Lac Küche geflirtet. Mit der Nase am Wein geschnuppert, den Geschmack der Speisen auf der Zunge zergehen lassen und die tiefgrünen Farben des Brienersees genossen. Gerne würden wir weiter mit Ihnen lachen, plaudern, geniessen und zusammen sein!

Bis es soweit ist, wünschen wir Ihnen noch viele Augenblicke voller Genuss auf den Brienerseeschiffen!

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen im Hotel-  
Restaurant „Burgseeli“  
Ihr Gastro-Lac Team