



Menuvorschläge für festliche Anlässe

„Restaurant Brienzburli“

Bauernstube/Puddigg	90 - 100 Personen
Geissenstübli	20 Personen
Saal	35 Personen

„Seerestaurant Löwen“

Restaurant	70 Personen
Seeterrasse	100 Personen

Restaurant Weisses Kreuz

Gaststube	35 Personen
Brienzerstübli	20 Personen
Göthestübli	20 Personen

Saal	100 Personen
Terrasse	80 Personen

Menu A

Kraftbrühe mit Gemüsewürfeli

Gebratene Felchenfilets
mit rassisger Kräuterbutter Hausart
Salzkartoffeln oder Reis

Fruchtsalat

CHF 42.00

Consommé "brunoise"

Filets de féra
avec beurre aux fines herbes
Pommes natures ou riz

Macédoine de fruits

Menu B

Kraftbrühe mit Ei

Roastbeef mit Bernaise Sauce
Rosmarinkartoffelgratin
Gemüse garnitur

Mousse au chocolat

CHF 45.00

Consommé à l' oeuf

Roastbeef avec sauce béarnaise
Gratin Dauphinois au romarin
Garniture de légumes

Mousse au chocolat

Familie Huggler

Hotel Restaurant Brienzburli & Seerestaurant Löwen
Hotel Restaurant Weisses Kreuz

Hauptstrasse 11 + 143, 3855 Brienz Tel. 0041 33 951 12 41 Fax. 0041 33 951 38 41
hotel@brienzburli.ch www.brienzburli.ch
hotel@weisseskreuz-brienz.ch www.weisseskreuz-brienz.ch

*** Hotel Brienerburli



Menu C

Kraftbrühe mit Flädli und Sherry

Kalbsteak mit Morchelsauce
Butternudeln oder Reis
Gemüse garnitur

Zwetschgensorbet "Vieille Prûne"

CHF 49.00

Consommé célestine avec Sherry

Steak de veau aux morilles
Nouillettes au beurre ou riz
Garniture de légumes

Sorbet "Vieille Prûne"

Menu D

Tomatensuppe
mit Rahm und gebackenen Kräutern

Geschmortes Kalbsbäckchen
Rahmpfifferlinge
Butternudeln
Gemüse garnitur

Caramelparfait mit Mandelkruste
auf Schokoladensauce

CHF 51.00

Soupe de tomate
avec crème fraîche et herbes frites

Joue de veau braisé
Chanterelles à la crème
Nouilles de beurre
Garniture de légumes

Parfait de caramel avec croûte d'amande
sur sauce au chocolat

Menu E

Gemüsecrèmesuppe

Kalbs- und Schweinebraten
Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur

Meringue mit Rahm

CHF 41.00

Potage aux légumes

Rôti de veau et de porc
Pommes croquettes
Garniture de légumes

Meringue "Chantilly"

Familie Huggler

Hotel Restaurant Brienerburli & Seerestaurant Löwen

Hotel Restaurant Weisses Kreuz

Hauptstrasse 11 + 143, 3855 Brienz Tel. 0041 33 951 12 41 Fax. 0041 33 951 38 41

hotel@brienerburli.ch

www.brienerburli.ch

hotel@weisseskreuz-brienz.ch

www.weisseskreuz-brienz.ch

Hotel Brienzburli




Weisses Kreuz
HOTEL RESTAURANT 

Menu F

Kartoffelcrèmesuppe
mit Croûtons

Schweinssteak "Försterinnenart"
Butternudeln
Gemüse garnitur

Apfelküchlein mit Vanillesauce

CHF 43.00

Crème de pommes de terre
avec croûtons

Steak de porc "Forestière"
Nouillettes au beurre
Garniture de légumes

Beignets de pommes avec sauce vanille

Menu G

Oxtail mit Sherry

Entrecôte
mit Rosmarinjus
Pommes Dauphines
Gemüse garnitur

New York Cheesecake Parfait

CHF 53.00

Oxtail avec Sherry

Entrecôte
avec jus de romarin
Pommes Dauphines
Garniture de légumes

Parfait de « New York Cheesecake »

Menu H

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Schweinsfilet an grüner Pfeffersauce
Butternudeln oder Reis
Gemüse garnitur

Panna-Cotta mit Himbeermark

CHF 47.00

Consommé "printanière"

Filet de porc au sauce de poivre verte
Nouillettes au beurre ou riz
Garniture de légumes

Panna Cotta avec framboise

Familie Huggler

Hotel Restaurant Brienzburli & Seerestaurant Löwen

Hotel Restaurant Weisses Kreuz

Hauptstrasse 11 + 143, 3855 Brienz Tel. 0041 33 951 12 41 Fax. 0041 33 951 38 41
hotel@brienzburli.ch www.brienzburli.ch
hotel@weisseskreuz-brienz.ch www.weisseskreuz-brienz.ch

*** Hotel Brienerburli



Menu I

CHF 43.00

Minestrone

Minestrone

Gebratene Lammkeule

Rosmarinkartoffeln

Tomate "provençale" und grüne Bohnen

Gigot d'agneau

Pommes de terre au romarin

Tomate provençale et haricots verts

Profiteroles au chocolat

Profiteroles au chocolat

Menu K

Lammrückenfilet mit Beilagen wie Menu I

CHF 49.00

Menu L

CHF 41.00

Brokkolicrèmesuppe

Crème de brokkoli

Rindsschmorbraten "Hausart"

Kartoffelstock

Gemüsegarnitur

Boeuf braisé

Purée de pommes de terre

Garniture de légumes

Heisse Himbeeren mit Vanille-Eis

Framboises chaudes avec glace vanille

Menu M

CHF 44.00

Zwiebelsuppe gratiniert

Soupe d'oignon gratiné

Schweinscarrébraten "Jägerart"

Kartoffelgratin oder Kroketten

Gemüsegarnitur

Carré de porc rôti "chasseur"

Gratin "Dauphinois" ou croquettes

Garniture de légumes

Gebrannte Crème

Crème de caramel

Familie Huggler

Hotel Restaurant Brienerburli & Seerestaurant Löwen

Hotel Restaurant Weisses Kreuz

Hauptstrasse 11 + 143, 3855 Brienz Tel. 0041 33 951 12 41 Fax. 0041 33 951 38 41

hotel@brienerburli.ch

www.brienerburli.ch

hotel@weisseskreuz-brienz.ch

www.weisseskreuz-brienz.ch



Die Gemüsegarntur besteht aus 3 bis 4 frischen Gemüsesorten.
Die Suppe, Beilagen sowie die Nachspeise können unter den Menus ausgetauscht werden.

Haben Sie spezielle Wünsche oder Änderungen? Gerne stellen wir Ihnen nach Ihren Angaben ein Menu zusammen.

Möchten Sie die bestehenden Menü mit einem weiteren Gang ergänzen?

	anstelle Suppe	als zusätzl. Gang
Grüner Salat	+ CHF 2.00	+ CHF 5.50
Gemischter Salat	+ CHF 4.00	+ CHF 7.50
Salatbuffet (ab 20 Pers.)	+ CHF 9.50	+ CHF 13.00
Friskäseravioli mit Kräuterschaum	+ CHF 6.00	+ CHF 9.50
Hausgemachte Terrine mit Pistazien	+ CHF 7.00	+ CHF 10.50
Gemüseterrine mit Blattsalat & Balsamico Dressing	+ CHF 7.50	+ CHF 11.00
Trockenfleischteller	+ CHF 9.00	+ CHF 12.50
Rindscarpaccio mit saisonalem Salatbouquet	+ CHF 10.50	+ CHF 14.00
Kaninchenfilet auf Ratatouillegemüse	+ CHF 7.50	+ CHF 11.00
Lammfilet mit grillierten Zuchetti	+ CHF 9.50	+ CHF 13.00
Felchenfilet gebraten Hausart mit Kartoffeln/Reis	+ CHF 11.00	+ CHF 14.50
Eglifilet pochiert auf Gemüsejulienne im Sud	+ CHF 10.00	+ CHF 13.50
Saiblingfilet gebraten auf Couscous Salat	+ CHF 9.00	+ CHF 12.50
Fischfriture mit Sauce Tartare und Kartoffeln	+ CHF 9.00	+ CHF 12.50
Crevettencocktail von Grönland Krabben	+ CHF 9.50	+ CHF 13.00
<i>Je nach Saison:</i>		
Nüsslisalat mit Ei & Speck	+ CHF 7.50	+ CHF 11.00
Melone mit Rohschinken	+ CHF 7.50	+ CHF 11.00

Familie Huggler
Hotel Restaurant Brienerburli & Seerestaurant Löwen
Hotel Restaurant Weisses Kreuz

Hauptstrasse 11 + 143, 3855 Brienz Tel. 0041 33 951 12 41 Fax. 0041 33 951 38 41
 hotel@brienerburli.ch www.brienerburli.ch
 hotel@weisseskreuz-brienz.ch www.weisseskreuz-brienz.ch



Dessert

Spezielle Desserts wie ein Dessertbuffet, "Omelette Surprise", "Crêpes" usw., sind nach Vereinbarung gegen einen Aufpreis erhältlich.

Grillbuffet

Mit verschiedenem Fleisch und Beilagen. Vorspeise und Dessert nach Absprache. Gerne machen wir Ihnen ein detailliertes Angebot nach Ihren Wünschen.

Feuerspiess

Für kleinere Gruppen empfehlen wir unseren Feuerspiess. Grillieren Sie Ihr Fleisch direkt am Tisch. Vorspeise und Dessert nach Absprache. Gerne machen wir Ihnen ein detailliertes Angebot nach Ihren Wünschen.

Catering

Lieferung ausser Haus nach Absprache möglich.

Wir würden uns freuen, Sie bei uns empfangen und verwöhnen zu dürfen!

Familie Huggler und Team

Familie Huggler
Hotel Restaurant Brienzburli & Seerestaurant Löwen
Hotel Restaurant Weisses Kreuz

Hauptstrasse 11 + 143, 3855 Brienz Tel. 0041 33 951 12 41 Fax. 0041 33 951 38 41
hotel@brienzburli.ch www.brienzburli.ch
hotel@weisseskreuz-brienz.ch www.weisseskreuz-brienz.ch



ALLGEMEINE ANGABEN & BEDINGUNGEN

Aperitif	Für Ihren Apéro verlangen Sie bitte unsere speziellen Apéro Vorschläge oder wir sind Ihnen gerne bei der Zusammenstellung eines individuellen Apéros behilflich.
Dekoration	Grundsätzlich ist eine einfache Tischdekoration inkl. Kerzen im Preis inbegriffen. Für speziellere Dekorationen, z.B. Arrangements usw., steht es Ihnen natürlich frei, dies selbst zu organisieren. Gerne können wir für Sie Blumenschmuck zum Selbstkostenpreis bestellen.
Zapfengeld	Wenn Sie für Ihren Anlass gerne den eigenen Wein verkosten möchten, so Verrechnen wir Ihnen pro 7dl Flasche CHF 20.00.
Bestellung	Damit wir alles rechtzeitig in die Wege leiten können, sind wir auf eine Vorlaufzeit von 7 Tagen angewiesen.
Besprechungs-Termin	Um Ihren Anlass gut zu organisieren, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie vorgängig einen Termin mit uns vereinbaren.
Teilnehmerzahl	Bitte teilen Sie uns einen Tag (24 Stunden) vor Beginn Ihres Anlasses die genaue Gästeanzahl, welche für uns als Minimalrechnungsstellung verbindlich ist und in Rechnung gestellt wird.
Menükarten	Auf Wunsch drucken wir Ihnen Menükarten. Bitte sprechen Sie dies vorgängig mit uns ab und geben uns die entsprechenden Angaben zum Anlass.
Preise	Sämtliche Preise sind gültig ab 20 Personen. Gerne beraten wir Sie bei der Menüwahl bei kleineren Gruppen. Unsere Preise verstehen sich bei einer Gruppengesamtrechnung (kein Einzelinkasso bei Menüs, Einzelinkasso Getränke nach Absprache), netto und inkl. MwSt. Rechnungen sind innerhalb 15 Tagen zu begleichen. Wir akzeptieren alle gängigen Kreditkarten; ebenfalls die Postcard, Maestro und Reka-Checks. Zahlungs-/Preisänderungen bleiben vorbehalten.
Couvert	Bei zusätzlicher Serviceleistung, wie z.B. Hochzeitstorte aufschneiden und Gedeck servieren, erlauben wir uns, Ihnen einen Gedeckaufschlag von CHF 2.50 pro Person zu verrechnen.
Überzeit	Die Polizeistunde ist täglich um 24.00 Uhr. Freinachtbewilligung können auf Ihren Wunsch hin gerne beantragt werden. Freinächte werden generell bis 02.00 Uhr bewilligt. Für jede angebrochene Stunde nach 24.00 Uhr erheben wir eine Gebühr von CHF 200.-
Nachtruhe	Bei Anlässen mit Livemusik sind Türen und Fenster aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste und Nachbarn nach 24.00 Uhr zu schliessen.

Familie Huggler

Hotel Restaurant Brienerburli & Seerestaurant Löwen

Hotel Restaurant Weisses Kreuz

Hauptstrasse 11 + 143, 3855 Brienz Tel. 0041 33 951 12 41 Fax. 0041 33 951 38 41

hotel@brienerburli.ch

www.brienerburli.ch

hotel@weisseskreuz-brienz.ch

www.weisseskreuz-brienz.ch