

# Hotel Restaurant Brienzerburli

## Hotel Restaurant Weisses Kreuz

---

### Menuvorschläge 2019 für Gruppen ab 20 Personen Preise inkl. Mwst

**Das Brienzerburli oder das Weisses Kreuz in Brienz - Ideal für Ihren Gruppenaufenthalt!**

Das „Brienzerburli“ im Herzen des Schnitzlerdorfes Brienz, liegt direkt am See – nahe des alten Dorfteils (Brunngasse) mit den unverfälschten und gut erhaltenen Holzhäusern und der kantonalen Schnitzler- und Geigenbauschule. Busparkplätze vorhanden.

Das „Weisse Kreuz“ in Brienz liegt zentral beim Bahnhof – neben der Brienzer Rothorn Bahn und vis-à-vis der Schiffstation. Es hat genügend öffentliche Busparkplätze gleich gegenüber bei der Schiffstation.

<b>Nr. 1</b> Plattenservice /Service en plats <b>CHF 29.50</b> Suppe <b>Rahmgeschnetzeltes</b> (Schweinefleisch) mit Champignons Butternudeln Gemüse Dessert	<b>Nr. 1</b> Tellerservice/Assiette <b>CHF 25.50</b> Potage <b>Emincé de porc</b> à la crème avec champignons Nouillettes au beurre Légumes Dessert
<b>Nr. 2</b> Plattenservice /Service en plats <b>CHF 31.50</b> Suppe <b>Rindsschmorbraten</b> mit Speck und Champignons Kartoffelstock Gemüse Dessert	<b>Nr. 2</b> Tellerservice/Assiette <b>CHF 27.50</b> Potage <b>Rôti de boeuf braisé</b> avec du lard et des champignons de Paris Purée de pommes de terre Légumes Dessert
<b>Nr. 3</b> Plattenservice /Service en plats <b>CHF 31.00</b> Suppe <b>Poulet Brüstli</b> mit Limettensauce Risotto Gemüse Dessert	<b>Nr. 3</b> Tellerservice/Assiette <b>CHF 27.00</b> Potage <b>Suprême de volaille</b> avec sauce de limon Risotto Légumes Dessert
<b>Nr. 4</b> Plattenservice /Service en plats <b>CHF 31.50</b> Suppe <b>Brienzerburli „Chämibraten“</b> geräucherter Schweinebraten Kartoffelgratin Gemüse Dessert	<b>Nr. 4</b> Tellerservice/Assiette <b>CHF 27.50</b> Potage <b>Rôti de porc fumé „Brienzerburli“</b> Gratin dauphinois Légumes Dessert
<b>Nr. 5</b> Plattenservice /Service en plats <b>CHF 33.50</b> Suppe <b>Schweinssteak „Oberländerart“</b> = Käse & Schinken Hausgemachte Spätzli in Butter gebraten Gemüse Dessert  <i>Alternativ ist das Menu auch „Försterart“ (Pilzsauce mit 8 versch. Pilzen) möglich</i>	<b>Nr. 5</b> Tellerservice/Assiette <b>CHF 28.50</b> Potage <b>Steak de porc „Oberland“</b> = jambon et fromage Spetzli maison au beurre Légumes Dessert  <i>Le menu est alternative aussi possible au „Forestière“ (sauce aux 8 diff. Champignons)</i>

# Hotel Restaurant Brienzerburli

## Hotel Restaurant Weisses Kreuz

**Nr. 6** Plattenservice /Service en plats **CHF 36.50**

Suppe  
Gebratene **Felchen-Filets** mit Hausartbutter  
Salzkartoffeln  
Gemüse  
Dessert

*Alternativ ist das Menu auch mit Sauce Tartare möglich*

**Nr. 6** Tellerservice/Assiette **CHF 32.00**

Potage  
**Filets de fera** rôti avec beurre aux fines herbes  
Pommes natures  
Légumes  
Dessert

*Le menu est alternative aussi possible avec sauce tartare*

**Nr. 7** Plattenservice /Service en plats **CHF 34.50**

Suppe  
**Egli-Filets** im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare  
Salzkartoffeln  
Gemüse  
Dessert

**Nr. 7** Tellerservice/Assiette **CHF 30.00**

Potage  
**Filets de perche** frits avec sauce Tatare  
Pommes natures  
Légumes  
Dessert

### Vegetarische Gerichte

**Nr. 8** Tellerservice/Assiette **CHF 29.50**

Suppe  
**Pastetli** mit Pilzsauce  
Reis  
Gemüse  
Dessert

Potage  
**Vol au Vent** avec sauce aux champignons  
Riz  
Légumes  
Dessert

**Nr. 9** Tellerservice/Assiette **CHF 28.50**

Suppe  
**Auberginenschnitzel**  
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse  
Dessert

Potage  
**Escalope d'Aubergine**  
avec pommes de terres romarin et légumes  
Dessert

## Spezialangebot „Brienzerburli-Menu“

**Tellerservice CHF 25.00**

**Suppe**

\*\*\*\*\*

**Bratwurst** (Schwein) mit **Pommes Frites**

Gemüse

\*\*\*\*\*

Glacé mit Rahm

**Tellerservice CHF 23.00**

**Salat**

\*\*\*\*\*

**Äpler Makkaroni**

mit Apfelmus

\*\*\*\*\*

Kleine Meringues mit Rahm

**Raclette à discrétion Pro Person CHF 28.00**

Der Käse wird direkt vor den Gästen geschmolzen und abgestrichen! - Raclette bis genug! Dazu servieren wir gemischten Salat vom Buffet, Silberzwiebeln, Cornichons, „Gschwelli“.

**Hotel Restaurant Brienzerburli & Seerestaurant Lütten / Hotel Restaurant Weisses Kreuz**

**www.brienzerburli.ch** Hauptstr. 11 & 143, CH-3855 Brienz **www.weisseskreuz-brienz.ch**

**hotel@brienzerburli.ch / hotel@weisseskreuz-brienz.ch**

**Tel 0041 33 951 12 41 / 0041 33 952 20 20**

**Fax 0041 33 951 38 41 / 0041 33 952 20 21**

# Hotel Restaurant Brienzerburli

## Hotel Restaurant Weisses Kreuz

---

Pro 20 Personen kann ein Menu Fisch oder Fleisch gewählt werden und dazu eine Vegi-Variante.

- Haben Sie spezielle Wünsche oder Änderungen? Gerne stellen wir Ihnen nach Ihren Angaben ein Menu zusammen
- Plattenservice = Tellerservice mit Nachservice
- Dessertvorschläge: Fruchtsalat mit Eis oder Rahm, Gebrannte Crème, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Eis mit Rahm, Vanillecrème mit Waldbeeren, Himbeercrème

Div. Aufpreise:

Grüner Salat	anstelle Suppe + CHF 2.-	als zusätzlicher Gang + CHF 5.50
Gemischter Salat	anstelle Suppe + CHF 4.-	als zusätzlicher Gang + CHF 7.50

Für festliche Anlässe, kalte Teller oder "Zvieri" verlangen Sie bitte unsere speziellen Menüvorschläge.



**Wir würden uns freuen, Sie im Restaurant Brienzerburli oder Restaurant Weisses Kreuz empfangen und verwöhnen zu dürfen.**

Familie Huggler und Mitarbeiter

# **Hotel Restaurant Brienzerburli**

## **Hotel Restaurant Weisses Kreuz**

---

### **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 im Preis inbegriffen. Für speziellere Sachen, z.B. schöne 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 Minimalrechnungstellung 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 Einzelkasso bei Menüs, Einzelkasso 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 Polzeistunde 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 auf Rücksicht auf unsere Hotelgäste und Nachbarn nach 24.00 Uhr zu schliessen.