

Hotel Restaurant Brienzerburli

Hotel Restaurant Weisses Kreuz

Menuvorschläge

für Gruppen

Halb-Pension

Suppe

Vorspeise

Marinierter Schweine-Braten
mit gedörrter Birne und Zwetschgen
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Dessert

Suppe

Vorspeise

Rahmgeschnetzeltes (Schweinefleisch)
mit Champignons
Butternudeln
Mischgemüse

Dessert

Suppe

Vorspeise

Kalbs- und Schweinebraten
Bratkartoffeln mit Zwiebeln
Gemüse garnitur

Dessert

Suppe

Vorspeise

Schweineschnitzel „Cordon bleu“
Pommes-Frites
Gemüse garnitur

Dessert

Suppe

Vorspeise

Beinschinken im Brotteig gebacken
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Dessert

Suppe

Vorspeise

Pouletbrüstli Piccata „Milanese“
Spaghetti mit Tomatensauce
Ratatouille

Dessert

*(Das Beinschinken Menü ist erst ab
25 Pers. und nur im Brienzerburli möglich)*

Hotel Restaurant Brienzburli

Hotel Restaurant Weisses Kreuz

Suppe

Vorspeise

Gebratener Fisch mit Sauce Tartare
Salzkartoffel
Grüner Salat

Dessert

Suppe

Vorspeise

Pochierter St. Pierre
Butterreis
Spinat

Dessert

Suppe

Vorspeise

Schweineschnitzel „Oberländerart“
(mit Käse & Schinken)
Hausgemachte Butterspätzli
Gemüse garnitur

Dessert

Suppe

Vorspeise

Schweinsragout
Kartoffelpüree
Gemüse garnitur

Dessert

Vegetarische Gerichte

Suppe

Vorspeise

Quornschnitzel mit Spätzli und Gemüse

Dessert

Suppe

Vorspeise

Pastetli mit Pilzfüllung, Reis und Gemüse

Dessert

Die Halbpensions-Menuvorschläge beziehen sich auf Gruppen ab 20 Personen.
Es kann pro Gruppe ein Menu sowie bei Bedarf eines für vegetarische Personen
ausgewählt werden.

Wir bitten Sie, das gewünschte Menu anzukreuzen und uns per Fax oder E-Mail sobald als
möglich zu bestätigen. Mindestens 5 Tage vor Ankunft! Bei Fragen stehen wir Ihnen
selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie bei uns empfangen und bedienen zu dürfen.

Familie Huggler und Mitarbeiter