



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

CHF 46.00

Kraftbrühe mit Gemüsegewürfeln

Gebratene Felchenfilets
mit rassisger Kräuterbutter „Hausart“
Salzkartoffeln oder Reis

Fruchtsalat

Consommé "brunoise"

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

Macédoine de fruits

Menu B

CHF 51.00

Kraftbrühe mit Ei

Roastbeef mit Bernaise Sauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Mousse au chocolat

Consommé à l'oeuf

Roastbeef avec sauce béarnaise
Gratin Dauphinois
Garniture de légumes

Mousse au chocolat

Hotel Restaurant Brienzburli/Löwen
www.brienzburli.ch
Hauptstr. 11
hotel@brienzburli.ch

Familie Huggler
CH-3855 Brienz
Tel. +41 33 951 12 41

Hotel Restaurant Weisses Kreuz
www.weisseskreuz-brienz.ch
Hauptstr. 143
hotel@weisseskreuz-brienz.ch


Menu C
CHF 55.00

Kraftbrühe mit Flädli und Sherry

Kalbsteak mit Morchelsauce

Butternudeln

oder Reis

Gemüse garnitur

Zwetschgensorbet "Vieille Prûne"

Consommé célestine avec Sherry

Steak de veau aux morilles

Nouillettes au beurre

ou riz

Garniture de légumes

Sorbet "Vieille Prûne"

Menu D
CHF 48.00

Tomatensuppe

mit Rahm und gebackenen Kräutern

"Suure Mocke"

Hausgemachte Butterspätzli

Gemüse garnitur

Caramelparfait mit Mandelkruste

auf Schokoladensauce

Soupe de tomate

avec crème fraîche et herbes frites

Rôti de boeuf au vin rouge

Spetzli maison au beurre

Garniture de légumes

Parfait de caramel

avec croûte d'amande

sur sauce au chocolate

Menu E
CHF 46.00

Gemüsecrèmesuppe

Kalbs- und Schweinebraten

Kartoffelkroketten

Gemüse garnitur

Meringue mit Rahm

Potage aux légumes

Rôti de veau et de porc

Pommes croquettes

Garniture de légumes

Meringue "Chantilly"

Hotel Restaurant Brienzburli/Löwen
www.brienzburli.ch
Hauptstr. 11
hotel@brienzburli.ch
Familie Huggler
CH-3855 Brienz
Tel. +41 33 951 12 41
Hotel Restaurant Weisses Kreuz
www.weisseskreuz-brienz.ch
Hauptstr. 143
hotel@weisseskreuz-brienz.ch

*** Hotel Brienzburli



Menu F

CHF 48.00

Kartoffelcrèmesuppe
mit Croûtons

Crème de pommes de terre
avec croûtons

Schweinssteak "Försterinnenart"
Butternudeln
Gemüse garnitur

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

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Beignets de pommes
avec sauce vanille

Menu G

CHF 57.00

Oxtail mit Sherry

Oxtail avec Sherry

Knochengereiftes Entrecôte
mit Rosmarinjus
Pommes Dauphines
Gemüse garnitur

Entrecôte
avec jus de romarin
Pommes Dauphines
Garniture de légumes

Honig Parfait
mit saisonalem Früchtekompott

Parfait de miel
avec compote de fruits saisonale

Menu H

CHF 52.00

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Consommé "printanière"

Schweinsfilet
an grüner Pfeffersauce
Butternudeln
oder Reis
Gemüse garnitur

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

Panna-Cotta mit Himbeermark

Panna Cotta avec framboise

Hotel Restaurant Brienzburli/Löwen
www.brienzburli.ch
Hauptstr. 11
hotel@brienzburli.ch

Familie Huggler
CH-3855 Brienz
Tel. +41 33 951 12 41

Hotel Restaurant Weisses Kreuz
www.weisseskreuz-brienz.ch
Hauptstr. 143
hotel@weisseskreuz-brienz.ch



Menu I

CHF 48.00

Minestrone

Gebratene Lammkeule
Rosmarinkartoffeln
Tomate "provençale"
grüne Bohnen

Profiteroles au chocolat

Minestrone

Gigot d'agneau
Pommes de terre au romarin
Tomate provençale
haricots verts

Profiteroles au chocolat

Menu K

CHF 55.00

Lammrückenfilet mit Beilagen wie Menu I

Menu L

CHF 46.00

Brokkolicrèmesuppe

Rindsschmorbraten "Hausart"
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Heisse Himbeeren
mit Vanille-Eis

Crème de brokkoli

Boeuf braisé
Purée de pommes de terre
Garniture de légumes

Framboises chaudes
avec glace vanille

Menu M

CHF 49.00

Zwiebelsuppe gratiniert

Schweinscarrébraten "Jägerart"
Kartoffelgratin
oder Krokette
Gemüse garnitur

Gebrannte Crème

Soupe d'oignon gratiné

Carré de porc rôti "chasseur"
Gratin "Dauphinois"
ou croquettes
Garniture de légumes

Crème de caramel

Hotel Restaurant Brienzburli/Löwen
www.brienzburli.ch
Hauptstr. 11
hotel@brienzburli.ch

Familie Huggler
CH-3855 Brienz
Tel. +41 33 951 12 41

Hotel Restaurant Weisses Kreuz
www.weisseskreuz-brienz.ch
Hauptstr. 143
hotel@weisseskreuz-brienz.ch



Die Menüs werden alle als Tellerservice mit Nachservice beim Hauptgang serviert.

Die Gemüse garnitur besteht aus 3 bis 4 frischen Gemüsesorten.

Die Suppe, Beilagen sowie die Nachspeise können unter den Menüs ausgetauscht werden.

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

Möchten Sie die bestehenden Menüs mit einem weiteren Gang ergänzen?

	anstelle Suppe	als zusätzlichen Gang
Grüner Salat	+ CHF 2.50	+ CHF 6.00
Gemischter Salat	+ CHF 4.50	+ CHF 8.00
Salatbuffet (ab 20 Pers.)	+ CHF 10.00	+ CHF 13.50
Frischkäseravioli mit Kräuterschaum	+ CHF 6.50	+ CHF 10.00
Gemüseterrine mit Blattsalat & Balsamico Dressing	+ CHF 8.00	+ CHF 11.50
Trockenfleischteller	+ CHF 9.50	+ CHF 13.00
Rindscarpaccio mit saisonalem Salatbouquet	+ CHF 11.00	+ CHF 14.50
Lammfilet mit grillierten Zuchetti	+ CHF 10.00	+ CHF 13.50
Felchenfilet gebraten Hausart mit Kartoffeln/Reis	+ CHF 11.50	+ CHF 15.00
Eglifilet pochiert auf Gemüsejulienne im Sud	+ CHF 10.50	+ CHF 14.00
Saiblingfilet gebraten auf Couscous Salat	+ CHF 9.50	+ CHF 13.00
Fischfritüre mit Sauce Tartare und Kartoffeln	+ CHF 9.50	+ CHF 13.00
Crevettencocktail von Grönland Krabben	+ CHF 10.00	+ CHF 13.50
<i>Je nach Saison:</i>		
Nüsslisalat mit Ei & Speck	+ CHF 8.00	+ CHF 11.50
Melone mit Rohschinken	+ CHF 8.00	+ CHF 11.50



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 Mitarbeiter

ab 1.11.2023, Preisänderungen vorbehalten, Stand 10.10.2023

Hotel Restaurant Brienzburli/Löwen
www.brienzburli.ch
Hauptstr. 11
hotel@brienzburli.ch

Familie Huggler
CH-3855 Brienz
Tel. +41 33 951 12 41

Hotel Restaurant Weisses Kreuz
www.weisseskreuz-brienz.ch
Hauptstr. 143
hotel@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 mindestens 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 7 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 aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste und Nachbarn nach 24.00 Uhr zu schliessen.