

# Hotel Restaurant Brienzerburli

## Hotel Restaurant Weisses Kreuz

### Menuvorschläge 2020 für Gruppen unter 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.

**Nr. 1** Plattenservice /Service en plats **CHF 31.50**  
Suppe  
**Rahmgeschnetzeltes** (Schweinefleisch) mit Champignons  
Butternudeln  
Gemüse  
Dessert

**Nr. 2** Plattenservice /Service en plats **CHF 33.50**  
Suppe  
**Rindsschmorbraten**  
mit Speck und Champignons  
Kartoffelstock  
Gemüse  
Dessert

**Nr. 3** Plattenservice /Service en plats **CHF 33.00**  
Suppe  
**Poulet Brüstli** mit Limettensauce  
Risotto und Gemüse  
Dessert

**Nr.4** Plattenservice /Service en plats **CHF 33.50**  
Suppe  
**Brienzerburli „Chämibraten“** geräucher Schweinebraten  
Kartoffelgratin  
Gemüse  
Dessert

**Nr. 5** Plattenservice /Service en plats **CHF 35.50**  
Suppe  
**Schweinssteak „Oberländerart“** = Käse & Schinken  
Hausgemachte Spätzli in Butter gebraten  
Gemüse  
Dessert

*Alternativ ist das Menu auch „Försterart“  
(Pilzsauce mit 8 versch. Pilzen) möglich*

**Nr. 1** Tellerservice/Assiette **CHF 27.50**  
Potage  
**Emincé de porc** à la crème avec champignons  
Nouillettes au beurre  
Légumes  
Dessert

**Nr. 2** Tellerservice/Assiette **CHF 29.50**  
Potage  
**Rôti de boeuf braisé**  
avec du lard et des champignons de Paris  
Purée de pommes de terre  
Légumes  
Dessert

**Nr. 3** Tellerservice/Assiette **CHF 29.00**  
Potage  
**Suprême de volaille** avec sauce de limon  
Risotto et légumes  
Dessert

**Nr. 4** Tellerservice/Assiette **CHF 29.50**  
Potage  
**Rôti de porc fumé „Brienzerburli“**  
Gratin dauphinois  
Légumes  
Dessert

**Nr. 5** Tellerservice/Assiette **CHF 30.50**  
Potage  
**Steak de porc „Oberland“** = jambon et fromage  
Spetzli maison au beurre  
Légumes  
Dessert

*Le menu est alternative aussi possible au  
„Forestière“ (sauce aux 8 diff. Champignons)*

**Hotel Restaurant Brienzerburli & Seerestaurant Löwen** / *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

**Nr. 6** Plattenservice /Service en plats **CHF 38.50**

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

*Alternativ ist das Menu auch mit Sauce Tartare möglich*

**Nr. 6** Tellerservice/Assiette **CHF 34.00**

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

*Le menu est alternative aussi possible avec sauce tartare*

**Nr. 7** Plattenservice /Service en plats **CHF 36.50**

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

**Nr. 7** Tellerservice/Assiette **CHF 32.00**

Potage  
**Filets de perche** frits avec sauce Tatar  
Pommes nature  
Légumes  
Dessert

### Vegetarische Gerichte

**Nr. 8** Tellerservice/Assiette **CHF 31.50**

Suppe  
**Pastetli** mit Pilzsauce  
Reis  
Gemüse  
Dessert

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

**Nr. 9** Tellerservice/Assiette **CHF 30.50**

Suppe  
**Auberginenschnitzel**  
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse  
Dessert

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

## Spezialangebot „Brienzerburli-Menu“

**Tellerservice CHF 27.00**

**Suppe**

\*\*\*\*\*

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

Gemüse

\*\*\*\*\*

Glacé mit Rahm

**Tellerservice CHF 25.00**

**Salat**

\*\*\*\*\*

**Äpler Makkaroni**

mit Apfelmus

\*\*\*\*\*

Kleine Meringues mit Rahm

Hotel Restaurant Brienzerburli & Seerestaurant Löwen / 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 Gruppe 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 & Seerestaurant Löwen / 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 Brienzburli

## 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 10 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 auf Rücksicht auf unsere Hotelgäste und Nachbarn nach 24.00 Uhr zu schliessen.