

# Seerestaurant Löwen

Das „Brienzerburli“ & der „Löwen“ 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. Ideal für Ihren Aufenthalt!

## Menuvorschläge 2020 für Gruppen ab 20 Personen Preise inkl. Mwst

**Nr. 1** Teller mit Plattennachservice / Service en plats **CHF 29.50**  
Suppe Potage  
**Rahmgeschnetzeltes** (Schweinefleisch) mit Champignons **Emincé de porc** à la crème avec champignons  
Butternudeln Nouillettes au beurre  
Gemüse Légumes  
Dessert Dessert

**Nr. 2** Teller mit Plattennachservice / Service en plats **CHF 31.50**  
Suppe Potage  
**Rindsschmorbraten** **Rôti de boeuf braisé**  
mit Speck und Champignons avec du lard et des champignons de Paris  
Kartoffelstock Purée de pommes de terre  
Gemüse Légumes  
Dessert Dessert

**Nr. 6** Teller mit Plattennachservice / Service en plats **CHF 36.50**  
Suppe Potage  
Gebratene **Felchen-Filets** mit Hausartbutter **Filets de fera** rôti avec beurre aux fines herbes  
Salzkartoffeln und Gemüse Pommes natures et légumes  
Dessert Dessert

*Alternativ ist das Menu auch mit Sauce Tartare möglich*

*Le menu est alternative aussi possible avec sauce tartare*

**Nr. 7** Teller mit Plattennachservice / Service en plats **CHF 34.50**  
Suppe Potage  
**Egli-Filets** im Bierteig gebacken m. Sauce Tartare **Filets de perche** frits avec sauce Tatar  
Salzkartoffel Pommes natures  
Gemüse Légumes  
Dessert Dessert

### Vegetarische Gerichte

**Nr. 8** Tellerservice/Assiette **CHF 29.50**  
Suppe Potage  
**Pastetli** mit Pilzsauce **Vol au Vent** avec sauce aux champignons  
Reis Riz  
Gemüse Légumes  
Dessert Dessert

**Nr. 9** Tellerservice/Assiette **CHF 28.50**  
Suppe Potage  
**Auberginenschnitzel** **Escalope d'Aubergine**  
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse avec pommes de terres romarin et légumes  
Dessert Dessert

**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**

# Seerestaurant Löwen

---

Diese Menuvorschläge sind für Gruppen ab 20 Personen.

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
- Desserts: 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 Seerestaurant Löwen empfangen und verwöhnen zu dürfen.**

Familie Huggler und Mitarbeiter

# Secerestaurant Löwen

---

## 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 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.