

## Menüvorschläge für festliche Anlässe 2025

Preisänderungen vorbehalten, 11/2024

### Restaurant Brienzerburli

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| 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 48.00

|   |   |
|---|---|
| Kraftbrühe mit Gemüsewürfeli<br>***   | Consommé «brunoise»<br>***  |
| Gebatene Felchenfilets<br>mit rassiger Kräuterbutter «Hausart»<br>Salzkartoffeln oder Reis<br>*** | Filets de féra<br>avec beurre aux fines herbes<br>Pommes de terres anglaise ou riz<br>*** |
| Fruchtsalat   | Macédoine de fruits   |

### Menu B

CHF 54.00

|  |  |
|--|--|
| Kraftbrühe mit Ei<br>***   | Consommé à l' oeuf<br>***  |
| Roastbeef mit Bénaise Sauce<br>Kartoffelgratin<br>Gemüse garnitur<br>*** | Roastbeef avec sauce béarnaise<br>Gratin Dauphinois<br>Garniture de légumes<br>*** |
| Mousse au chocolat   | Mousse au chocolat   |

### Menu C

CHF 67.00

|  |   |
|--|---|
| Kraftbrühe mit Flädli und Sherry<br>***  | Consommé célestine avec Sherry<br>***   |
| Kalbsteak mit Morchelsauce<br>Butternudeln oder Reis<br>Gemüse garnitur<br>*** | Steak de veau aux morilles<br>Nouillettes au beurre ou riz<br>Garniture de légumes<br>*** |
| Zwetschgensorbet «Vieille Prûne»   | Sorbet «Vieille Prûne»  |

### Menu D

CHF 48.00

|   |  |
|---|--|
| Tomatensuppe<br>mit Rahm und gebackenen Kräutern<br>***   | Soupe de tomate<br>avec crème fraîche et herbes frites<br>***                                  |
| Gebatene Felchenfilets<br>mit rassiger Kräuterbutter «Hausart»<br>Salzkartoffeln oder Reis<br>*** | Filets de féra rôti<br>avec beurre aux fines herbes<br>Pommes de terres anglaise ou riz<br>*** |
| Caramelparfait mit Mandelkruste<br>auf Schokoladensauce   | Parfait de caramel avec croûte d'amande<br>sur sauce au chocolate                              |

**Menu E**

**CHF 46.00**

|   |   |
|---|---|
| Gemüsecrèmesuppe<br>***   | Potage aux légumes<br>***   |
| Kalbs- und Schweinebraten<br>Kartoffelkroketten<br>Gemüse garnitur<br>*** | Rôti de veau et de porc<br>Pommes croquettes<br>Garniture de légumes<br>*** |
| Meringue mit Rahm   | Meringue «Chantilly»  |

**Menu F**

**CHF 48.00**

|   |  |
|---|--|
| Kartoffelcrèmesuppe<br>mit Croûtons<br>***                                | Crème de pommes de terre<br>avec croûtons<br>***                                   |
| Schweinssteak «Försterinnenart»<br>Butternudeln<br>Gemüse garnitur<br>*** | Steak de porc «Forestière»<br>Nouillettes au beurre<br>Garniture de légumes<br>*** |
| Apfelküchlein<br>mit Vanillesauce   | Beignets de pommes<br>avec sauce vanille   |

**Menu G**

**CHF 59.00**

|  |   |
|--|---|
| Oxtail mit Sherry<br>***   | Oxtail avec Sherry<br>***   |
| Entrecôte<br>mit Rosmarinjus<br>Pommes Dauphines<br>Gemüse garnitur<br>*** | Entrecôte<br>avec jus de romarin<br>Pommes Dauphines<br>Garniture de légumes<br>*** |
| Honig Parfait<br>mit saisonalem Früchtekompott                             | Parfait de miel<br>avec compote de fruits saisonale                                 |

**Menu H**

**CHF 54.00**

|   |  |
|---|--|
| Kraftbrühe mit Gemüsestreifen<br>***  | Consommé "printanière"<br>***  |
| Schweinsfilet<br>an grüner Pfeffersauce<br>Butternudeln oder Reis<br>Gemüse garnitur<br>*** | Filet de porc<br>au sauce de poivre verte<br>Nouillettes au beurre ou riz<br>Garniture de légumes<br>*** |
| Panna-Cotta<br>mit Himbeermark  | Panna Cotta<br>avec framboise  |

**Menu I**

**CHF 53.00**

Kraftbrühe mit Eierstich  
\*\*\*

Consommé royale  
\*\*\*

Gebratene Lammkeule  
Rosmarinkartoffeln  
Tomate «provençale»  
grüne Bohnen  
\*\*\*

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

Profiteroles au chocolat

Profiteroles au chocolat

**Menu K**

**CHF 62.00**

Lammrückenfilet *mit Beilagen wie Menu I*

**Menu L**

**CHF 49.00**

Brokkolicrèmesuppe  
\*\*\*

Crème de brokkoli  
\*\*\*

Rindsschmorbraten «Hausart»  
Kartoffelstock  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Boeuf braisé  
Purée de pommes de terre  
Garniture de légumes  
\*\*\*

Heisse Himbeeren  
mit Vanille-Eis

Framboises chaudes  
avec glace vanille

**Menu M**

**CHF 51.00**

Zwiebelsuppe gratiniert  
\*\*\*

Soupe d'oignon gratiné  
\*\*\*

Schweinscarrébraten «Jägerart»  
Kartoffelgratin  
oder Krokette  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Carré de porc rôti «chasseur»  
Gratin «Dauphinois»  
ou croquettes  
Garniture de légumes  
\*\*\*

Gebrannte Crème

Crème de caramel

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 Menus ausgetauscht werden.

Haben Sie spezielle Wünsche oder Änderungen? Gerne stellen wir Ihnen nach Ihren Angaben ein Menu 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           |
| Trockenfleischsteller                             | + 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           |
| Fischfriture 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.

### Fondue Chinoise oder Grillbuffet

Mit verschiedenem Fleisch und Beilagen. Vorspeise und Dessert nach Absprache. Gerne machen wir Ihnen ein detailliertes Angebot nach Ihren Wünschen.

Wir würden uns freuen,  
Sie bei uns empfangen und verwöhnen zu dürfen.

Familie Huggler und Mitarbeiter

### 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.

---

## 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.