

Menüvorschläge für Gruppen 2026

Preisänderungen vorbehalten, 11/2025

Das Brienzerburli und das Weisse 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

CHF 31.50

Suppe

Rahmgeschnetzeltes (Schweinefleisch)
mit Champignons
Butternudeln und Gemüse

Dessert

Potage

Emincé de porc
à la crème avec champignons
Nouillettes au beurre et légumes

Dessert

Nr. 2

CHF 31.50

Suppe

Hackbraten
mit Rotweinsauce
Kartoffelstock und Gemüse

Dessert

Potage

Rôti de viande hachée
avec sauce au vin rouge
Purée de pommes de terre et légumes

Dessert

Nr. 3

CHF 35.00

Suppe

Poulet Brüstli mit Limettensauce
Risotto und Gemüse

Dessert

Potage

Suprême de volaille avec sauce de limon
Risotto et légumes

Dessert

Nr. 4

CHF 36.50

Suppe

Schweinssteak «Oberländerart»
(mit Schinken und Käse überbacken)
Spätzli in Butter gebraten
Gemüse

Dessert

Potage

Steak de porc «Oberland»
(avec jambon et fromage)
Spetzli au beurre
Légumes

Dessert

Alternativ ist das Menu auch «**Försterart**» möglich

Le menu est alternative aussi possible «**Forestière**»

Nr. 5

CHF 36.50

Suppe

Brienzerburli «Chämibraten»
geräucherter Schweinebraten
Kartoffelgratin und Gemüse

Dessert

Potage

Rôti de porc fumé
«Brienzerburli»
Gratin dauphinois et légumes

Dessert

Nr. 6

CHF 38.00

Suppe

Rindsschmorbraten
mit Speck und Champignons
Kartoffelstock und Gemüse

Dessert

Potage

Rôti de boeuf braise
avec du lard et des champignons de Paris
Purée de pommes de terre et légumes

Dessert

Nr. 7

CHF 38.00

Suppe

Egli-Filets im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare
Salzkartoffeln und Gemüse

Dessert

Potage

Filets de perche frits avec sauce Tatar
Pommes de terre anglaise et légumes

Dessert

Nr. 8

CHF 39.50

Suppe

Gebratene **Felchen-Filets** mit Hausartbutter
Salzkartoffeln und Gemüse

Dessert

Potage

Filets de fera rôti avec beurre aux fines herbes
Pommes natures et légumes

Dessert

Alternativ ist das Menu auch mit Sauce Tartare möglich

Le menu est alternative aussi possible avec sauce tartare

Spezialangebot «Brienzerburli-Menu»

CHF 26.00

Suppe

Bratwurst (Schwein) mit Zwiebelsauce
mit **Pommes Frites** und Gemüse

Glacé mit Rahm

Potage

Saucisse grillée (porc) avec sauce à l'oignon
avec **pommes frites** et légumes

Glacé et crème Chantilly

Suppe

Äpler Makkaroni (vegetarisch)
mit Apfelmus

Glacé mit Rahm

Potage

Macaronis d'Äpler (végétarien)
Pâtes auf fromage et à la crème
avec compote de pomme

Glacé et crème Chantilly

Raclette à discrétion (ab 30 Personen)

pro Person

CHF 33.50

Der Käse wird direkt vor den Gästen geschmolzen und abgestrichen! - Raclette bis genug!
Dazu servieren wir gemischten Salat, Silberzwiebeln, Cornichons, „Gschwellti“.

Diese Gruppenpreise gelten ab 20 Personen – bitte beachten Sie bei Gruppen von weniger als 20 Personen sind Gruppenmenüs nur nach Absprache möglich sowie mit einem Zuschlag von CHF 3.00 pro Person.

Pro Gruppe ab 20 Personen kann ein Menu Fisch oder Fleisch gewählt werden.

Gerne bereiten wir für die vegetarischen Gäste auf Voranmeldung dem entsprechenden Menü eine Vegi-Variante zu.
Diverses wie glutenfrei, laktosefrei, vegan etc. nach Absprache und gegen Aufpreis.

Alle Menüs werden als Tellerservice serviert. Wünschen Sie beim Hauptgang einen „Nachschlag“? Gerne servieren wir Ihnen auf Voranmeldung beim Hauptgang einen Nachservice für + CHF 4.00 pro Person

Diverse Aufpreise:

Grüner Salat	anstelle Suppe + CHF 3.00	als zusätzlicher Gang + CHF 7.00
Gemischter Salat	anstelle Suppe + CHF 5.00	als zusätzlicher Gang + CHF 9.00

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

Dessertvorschläge:

hausgemachte Pâtisserieschnitte (z.Bsp. Früchtequark, Schwarzwälder oder Praliné), Gebrannte Crème, Glacé mit Rahm, Meringues mit Glacé & Rahm, Schokoladen Mousse, Parfait Grand Marnier, Panna Cotta mit Beeren, Caramelköpfl mit Rahm, Apfelstrudel mit Vanillesauce

Für festliche Anlässe, kalte Teller oder "Zvieri" verlangen Sie bitte unsere speziellen Menüvorschläge.

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.

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.

Busparkplätze

Brienzerburli/Löwen:
Wir verfügen über 2 eigene Busparkplätze (150 Meter vom Hotel Brienzerburli entfernt).

Weisses Kreuz:
Vis-à-vis vom Bahnhof gibt es gebührenpflichtige Busparkplätze. Zudem verfügen wir über 2 eigene Busparkplätze (850 Meter vom Hotel Weisses Kreuz entfernt). Gerne organisieren wir Ihnen auf Voranmeldung einen E-Scooter, damit Sie bequem ins Weisses Kreuz fahren können.

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 nach Absprache als Vorauszahlung oder innerhalb 7 Tagen nach Anlass zu begleichen. Wir akzeptieren folgende Zahlungen vor Ort: Bar, Postcard und EC-Maestro.
Zahlungs-/Preisänderungen bleiben vorbehalten.

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.

Menükarten

Auf Wunsch drucken wir Ihnen Menükarten. Bitte sprechen Sie dies vorgängig mit uns ab und geben uns die entsprechenden Angaben zum Anlass.

Couvert

Bei zusätzlicher Serviceleistung, wie z.B. Hochzeitstorte aufschneiden und Gedeck servieren, erlauben wir uns, Ihnen einen Gedeckaufschlag von CHF 3.50 pro Person zu verrechnen.

Zapfengeld

Wenn Sie für Ihren Anlass gerne den eigenen Wein verkosten möchten, so verrechnen wir Ihnen pro 7dl Flasche CHF 25.00.

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