

Menüvorschläge für festliche Anlässe 2026

Preisänderungen vorbehalten, 11/2025

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 51.00

Kraftbrühe mit Gemüsewürfeli

Gebratene Felchenfilets
mit rassiger Kräuterbutter «Hausart»
Salzkartoffeln oder Reis

Fruchtsalat

Consommé «brunoise»

Filets de féra
avec beurre aux fines herbes
Pommes de terres anglaise ou riz

Macédoine de fruits

Menu B

CHF 56.00

Kraftbrühe mit Ei

Roastbeef mit Béarnaise Sauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Mousse au chocolat

Consommé à l'oeuf

Roastbeef avec sauce béarnaise
Gratin Dauphinois
Garniture de légumes

Mousse au chocolat

Menu C

CHF 69.00

Kraftbrühe mit Flädli und Sherry

Kalbsteak mit Morchelsauce
Butternudeln oder Reis
Gemüse garnitur

Zwetschgensorbet «Vieille Prune»

Consommé célestine avec Sherry

Steak de veau aux morilles
Nouillettes au beurre ou riz
Garniture de légumes

Sorbet «Vieille Prune»

Menu D

CHF 51.00

Tomatensuppe
mit Rahm und gebackenen Kräutern

Gebratene Felchenfilets
mit rassiger Kräuterbutter «Hausart»
Salzkartoffeln oder Reis

Caramelparfait mit Mandelkruste
auf Schokoladensauce

Soupe de tomate
avec crème fraîche et herbes frites

Filets de féra rôti
avec beurre aux fines herbes
Pommes de terres anglaise ou riz

Parfait de caramel avec croûte d'amande
sur sauce au chocolate

Menu E

CHF 48.00

Gemüsecrèmesuppe

Kalbs- und Schweinebraten
Kartoffelkroketten
Gemüsegarritur

Meringue mit Rahm

Potage aux légumes

Rôti de veau et de porc
Pommes croquettes
Garniture de légumes

Meringue «Chantilly»

Menu F

CHF 48.00

Kartoffelcrèmesuppe
mit Croûtons

Schweinssteak «Försterinnenart»
Butternudeln
Gemüsegarritur

Apfelmüchlein
mit Vanillesauce

Crème de pommes de terre
avec croûtons

Steak de porc «Forestière»
Nouilletes au beurre
Garniture de légumes

Beignets de pommes
avec sauce vanille

Menu G

CHF 62.00

Oxtail mit Sherry

Entrecôte
mit Rosmarinjus
Pommes Dauphines
Gemüsegarritur

Honig Parfait
mit saisonalem Früchtekompott

Oxtail avec Sherry

Entrecôte
avec jus de romarin
Pommes Dauphines
Garniture de légumes

Parfait de miel
avec compote de fruits saisonale

Menu H

CHF 56.00

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Schweinsfilet
an grüner Pfeffersauce
Butternudeln oder Reis
Gemüsegarritur

Panna-Cotta
mit Himbeermark

Consommé "printanière"

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

Panna Cotta
avec framboise

Menu I

CHF 56.00

Kraftbrühe mit Eierstich

Gebratene Lammkeule
Rosmarinkartoffeln
Tomate «provençale»
grüne Bohnen

Profiteroles au chocolat

Consommé royale

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

Profiteroles au chocolat

Menu K

CHF 65.00

Lammrückenfilet *mit Beilagen wie Menu I*

Menu L

CHF 52.00

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 54.00

Zwiebelsuppe gratiniert

Schweinscarrébraten «Jägerart»
Kartoffelgratin
oder Kroketten
Gemüse garnitur

Gebrannte Crème

Soupe d'oignon gratiné

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

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 3.00	+ CHF 7.00
Gemischter Salat	+ CHF 5.00	+ CHF 9.00
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.

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

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 Minimalrechnungssstellung 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.