# Menüvorschläge für Gruppen 2027

*Preisänderungen vorbehalten, 11/2026*

**Das Brienzerburli und 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.

## Spezialangebot «Saisonhit 2027» — CHF 29.00

| | |
|---|---|
| Suppe | Potage |
| *** | *** |
| **Heisser Fleischkäse** | **Pâté de viande chaude** |
| **Kartoffelsalat** | **Salade de pommes de terre** |
| *** | *** |
| Patisserieschnitte | Dessert «Maison» |

## Nr. 1 — CHF 32.50

| | |
|---|---|
| Suppe | Potage |
| *** | *** |
| **Rahmgeschnetzeltes** (Schweinefleisch) | **Emincé de porc** |
| mit Champignons | à la crème avec champignons |
| Butternudeln und Gemüse | Nouillettes au beurre et légumes |
| *** | *** |
| Dessert | Dessert |

## Nr. 2 — CHF 33.50

| | |
|---|---|
| Suppe | Potage |
| *** | *** |
| **Hackbraten** | **Rôti de viande hachée** |
| mit Rotweinsauce | avec sauce au vin rouge |
| Kartoffelstock und Gemüse | Purée de pommes de terre et légumes |
| *** | *** |
| Dessert | Dessert |

## Nr. 3 — CHF 36.00

| | |
|---|---|
| Suppe | Potage |
| *** | *** |
| **Poulet Brüstli** mit Limettensauce | **Suprême de volaille** avec sauce de limon |
| Risotto und Gemüse | Risotto et légumes |
| *** | *** |
| Dessert | Dessert |

## Nr. 4 — CHF 37.50

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

## Nr. 5 — CHF 37.50

Suppe
***
**Brienzerburli «Chämibraten»**
geräuchter Schweinebraten
Kartoffelgratin und Gemüse
***
Dessert

Potage
***
**Rôti de porc fumé «Brienzerburli»**
Gratin dauphinois et légumes
***
Dessert

## Nr. 6 — CHF 41.50

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 39.50

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

Potage
***
**Filets de perche** frits avec sauce Tatare
Pommes de terre anglaise et légumes
***
Dessert

## Nr. 8 — CHF 41.50

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

Alternativ ist das Menu auch mit Sauce Tartare möglich

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

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
***
Patisserieschnitte

Potage
***
**Saucisse grillée** (porc) avec sauce à l'oignon
avec **pommes frites** et légumes
***
Dessert «Maison»

Suppe
***
Älpler Makkaroni (vegetarisch)
mit Apfelmus
***
Patisserieschnitte

Potage
***
**Macaronis d'Aelpler** (végétarien)
Pâtes auf fromage et à la crème
avec compote de pomme
***
Dessert «Maison»

## Raclette à discrétion (ab 30 Personen) pro Person CHF 34.50

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 auf Voranmeldung eine vegetarische Variante für das entsprechenden Menü zu.
Weitere Varianten wie glutenfrei, laktosefrei, vegan etc. nur 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 der Beilagen 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 Patisserieschnitte (z.Bsp. Früchtequark, Schwarzwälder oder Praliné), Gebrannte Crème, Glacé mit Rahm, Meringues mit Glacé & Rahm, Schokoladen Mousse, Parfait Grand Marnier, Panna Cotta mit Beeren, 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 mindestens 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 zwei eigene Busparkplätze (150 Meter vom Hotel Brienzerburli entfernt).

Weisses Kreuz:
Vis-à-vis vom Bahnhof gibt es gebührenpflichte Busparkplätze. Zudem verfügen wir über zwei eigene Busparkplätze (850 Meter vom Hotel Weisses Kreuz entfernt). Gerne organisieren wir Ihnen auf Voranmeldung einen E-Scooter, damit Sie bequem ins Weisse 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). Die Preise sind 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 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 Nachbaren nach 24.00 Uhr zu schliessen.