Menüvorschläge für festliche Anlässe 2027

Preisänderungen vorbehalten, 11/2026

Restaurant Brienzerburli	
Bauernstube/Puddigg	90–100 Personen
Geissenstübli	20 Personen
Saal	35 Personen

Seerestaurant Löwen	
Restaurant	48 Personen
Seeterrasse	100 Personen

Restaurant Weisses Kreuz	
Gaststube	35 Personen
Brienzerstübli	20 Personen
Göthestübli	20 Personen
Saal	100 Personen
Terrasse	80-120 Personen

Menu A — CHF 53.00

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 58.00

Kraftbrühe mit Ei
***
Roastbeef mit Bérnaise Sauce
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur
***
Mousse au chocolat

Consommé à l' oeuf
***
Roastbeef avec sauce béarnaise
Gratin Dauphinois
Garniture de légumes
***
Mousse au chocolat

Menu C — CHF 72.00

Kraftbrühe mit Flädli und Sherry
***
Kalbsteak mit Morchelsauce
Butternudeln oder Reis
Gemüsegarnitur
***
Zwetschgensorbet «Vieille Prûne»

Consommé célèstine avec Sherry
***
Steak de veau aux morilles
Nouillettes au beurre ou riz
Garniture de légumes
***
Sorbet «Vieille Prûne»

Menu D — CHF 53.00

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 fera 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 49.50

Gemüsecrèmesuppe	Potage aux légumes
***	***
Kalbs- und Schweinebraten	Rôti de veau et de porc
Kartoffelkroketten	Pommes croquettes
Gemüsegarnitur	Garniture de légumes
***	***
Meringue mit Rahm	Meringue «Chantilly»

Menu F — CHF 49.50

Kartoffelcrèmesuppe mit Croûtons	Crème de pommes de terre avec croûtons
***	***
Schweinssteak «Försterinnenart»	Steak de porc «Forestière»
Butternudeln	Nouillettes au beurre
Gemüsegarnitur	Garniture de légumes
***	***
Apfelküchlein mit Vanillesauce	Beignets de pommes avec sauce vanille

Menu G — CHF 65.00

Oxtail mit Sherry	Oxtail avec Sherry
***	***
Entrecôte	Entrecôte
mit Rosmarinjus	avec jus de romarin
Pommes Dauphines	Pommes Dauphines
Gemüsegarnitur	Garniture de légumes
***	***
Honig Parfait mit saisonalem Früchtekompott	Parfait de miel avec compote de fruits saisonale

Menu H — CHF 58.00

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

Menu I — CHF 58.00

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 68.00

Lammrückenfilet *mit Beilagen wie Menu I*

Menu L — CHF 54.00

Brokkolicrèmesuppe
***
Rindsschmorbraten «Hausart»
Kartoffelstock
Gemüsegarnitur
***
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 56.00

Zwiebelsuppe gratiniert
***
Schweinscarrébraten «Jägerart»
Kartoffelgratin
oder Kroketten
Gemüsegarnitur
***
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 Gemüsegarnitur 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
Trockenfleischteller	+ CHF 9.50	+ CHF 13.00
Rindscarparccio mit saisonalem Salatbouqet	+ 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
Je nach Saison:		
Nüsslisalat mit Ei & Speck	+ CHF 9.00	+ CHF 12.50
Melone mit Rohschinken	+ CHF 9.00	+ CHF 12.50

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 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 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 Nachbaren nach 24.00 Uhr zu schliessen.