

Suppe, Salate, Vorspeisen und kalte Teller

Soupe, salades, hors-d'oeuvres et plats froids | *Soup, salads, starters & cold plates*

hausgemachte Spargelsuppe mit selbstgemachtem Bärlauchpesto Potage d'asperges avec Pesto à l'ail des ours <i>Soup of asparagus with wild garlic pesto</i>		10.00
Grüner Salat Salade verte <i>Lettuce salad</i>		8.50
Gemischter Salat Salade mêlée <i>Mixed salad</i>		10.50
Salatteller mit Ei Assiette de salade avec oeuf <i>Mixed salad plate with egg</i>		20.50
Wurst-Käse-Salat Salade de viande froide avec fromage <i>Sausage salad with cheese</i>	einfach garniert	16.50 21.50
« Rinds-Tatar » garniert mit Kapern, Crème fraîche, Zwiebeln, gebackenen Gartenkräutern und Parmesankracker serviert mit Toast und Butter Tartare de boeuf avec câpres, crème fraîche, oignons, fines herbes frites, crackers de parmesan, toast et beurre <i>Beef tartare with capers, crème fraîche, onions, baked garden herbs, parmesan cheese cracker, toast and butter</i>	1/2 1/1	19.00 32.00
Hausgemachte, vegetarische Frühlingsrolle (ca. 110/120 g) mit Sweet Chili Sauce Rouleau de printemps faite maison (végétarien) avec aigre-doux chili sauce <i>Home made spring rolls (vegetarian) with sweet chili sauce</i>	1 Stk. 2 Stk.	9.50 17.00
« Buureteller » Schinken, Speck, Trockenfleisch, regionale Trockenwurst und Bergkäse Assiette «paysanne» avec jambon, lard, viande séchée, saucisse sèche de la région et fromage <i>Mixed plate «farmer style» with ham, bacon, dried meat, dry sausage from the region, mountain cheese</i>	1/2 1/1	19.00 28.00

Fisch

poisson | *fish*

« Fish and Chips » - St. Pierre im Backteig mit Pommes Frites und Sauce Tartare Friture de St. Pierre avec pommes frites et sauce tartare <i>Deep fried fish with french fries and sauce tartare</i>		26.50
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------

Fleisch

Viande | *Meat*

Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse	1/2	25.50
Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes	1/1	28.00
<i>Breaded pork scallop with french fries and vegetables</i>		
Schweins «Cordon bleu» mit Schinken und Käse, Pommes Frites und Gemüse		34.50
<i>«Cordon bleu» de porc avec jambon et fromage, pommes frites et légumes</i>		
<i>«Cordon bleu» from pork with ham and cheese, french fries and vegetables</i>		
Brienzer Holzhack Burger		25.00
Hausgemachtes Holzhack-Steak (200 g) aus BEO Beef Hackfleisch, Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und grünem Pfeffer serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Tomate, Gurke, geschmorten Zwiebeln, Salat, Barbecuesauce und Käse		
<i>Beef burger - Steak haché de BEO beef, carottes, poireaux, céleri, oignons, ail et poivre vert servi dans un pain focaccia fait maison avec tomate, concombre, oignons braisés, salade, sauce barbecue et fromage</i> <i>Boeuf burger - Steak from minced BEO beef meat, carrots, leek, celery, onions, garlic and green pepper served in homemade focaccia bread with tomato, cucumber, braised onions, salad, barbeque sauce and cheese</i>		
mit Pommes Frites avec pommes frites with french fries		29.00

Hausgemachte Desserts – “es hed solangs hed”

Desserts faite maison | *Homemade desserts*

Erdbeertörtli	5.50
Früchtekuchen	7.00
Früchtekuchen mit Rahm	8.50
Am Wochendende zudem:	
Cremeschnitte	5.50

Schauen Sie auch in unsere Patisserievitrine oder unsere Dessertkarte mit vielen feinen Coupes.

Vorschau

22. Juni 2025 BeO Stubete im Restaurant Weisses Kreuz

26. Juni bis 14. September – immer Donnerstag Abends Konzert auf der Seeterrasse Löwen

Details zu allen Anlässen finden Sie auf www.brienzerburli.ch | www.weisseskreuz-brienz.ch
oder auf Facebook oder Instagram.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen sonnigen Aufenthalt auf unserer Terrasse.

Familie Huggler und Team