

Seerestaurant Löwen

Speisen

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 <i>Mixed salad plate</i>		20.50
hausgemachte Spargelsuppe mit selbstgemachtem Bärlauchpesto <i>Potage d'asperges avec Pesto à l'ail des ours Soup of asparagus with wild garlic pesto</i>		10.00
Spargel Erdbeersalat an Balsamicodressing <i>Salade d'asperges et fraises avec dressing de balsamique Asparagus-strawberry salad with balsamic dressing</i>		14.50
«Rinds-Tatar»	1/2	19.00
garniert mit Kapern, Crème fraîche, Zwiebeln, gebackenen Gartenkräutern und Parmesankracker serviert mit Toast und Butter <i>Tartare de boeuf</i> avec câpres, crème fraîche, oignons, fines herbes frites, crackers de parmesan, toast et beurre <i>Beef tartare</i> with capers, crème fraîche, onions, <i>baked garden herbs, parmesan cheese cracker, toast and butter</i>	1/1	32.00
Hausgemachte, vegetarische Frühlingsrolle (ca. 110/120 g) mit Sweet Chili Sauce	1 Stk.	9.50
	2 Stk.	17.00
<i>Rouleau de printemps faite maison</i> (végétarien) avec aigre-doux chili sauce <i>Home made spring rolls</i> (vegetarian) with sweet chili sauce		
Wurst-Käse-Salat	einfach	16.50
<i>Salade de viande</i> froide avec fromage <i>Sausage salad</i> with cheese	garniert	21.50
Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse	1/2	25.50
<i>Escalope de porc panée</i> avec pommes frites et légumes	1/1	28.00
<i>Breaded pork scallop</i> with french fries and vegetables		
Schweineschnitzel «Cordon bleu»		34.50
mit Schinken und Käse, Pommes Frites und Gemüse <i>Escalope de porc «Cordon bleu»</i> avec jambon et fromage, pommes frites et légumes <i>Pork scallop «Cordon bleu»</i> with ham and cheese, french fries and vegetables		
Schweinsrahmschnitzel mit Pfirsich und Nudeln	1/2	26.50
<i>Escalope de porc</i> à la sauce au crème, pêche et nouilles	1/1	29.00
<i>Pork scallop</i> with cream sauce, peach and noodles		
Grüner und weisser Spargel		27.50
mit Kräuter-Bratkartoffeln serviert mit Sauce Hollandaise	½ Port	19.50
<i>Asperges vertes et blanches</i> avec des pommes de terre rôties aux herbes et sauce hollandaise <i>Green and white asparagus</i> with herb roast potatoes served with hollandaise sauce		
Felchenfilets "Meunière"		28.50
mit grünen und weissem Spargel, Kräuter-Bratkartoffeln, Sauce Hollandaise <i>Filet de féra meunière</i> , asperges vertes et blanches avec des pommes de terre rôties aux herbes et sauce hollandaise <i>Fried fera fish filets</i> with green and white asparagus, herb roast potatoes and with hollandaise sauce		

Brienzer Holzhack Burger	25.00
Hausgemachtes Holzhacker-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	
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 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	
mit Pommes Frites avec pommes frites with french fries	29.00
«Fish and Chips» - St. Pierre im Backteig mit Pommes Frites und Sauce Tartare	26.50
Friture de St. Pierre avec pommes frites et sauce tartare <i>Deep fried fish with french fries and sauce tartare</i>	

hausgemachte Dessert – «es hed solangs hed»

Cremeschnitte	5.50
Erdbeertörtli	5.50
Früchtekuchen	7.00
Früchtekuchen mit Rahm	8.50

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

Weinempfehlung aus dem Wallis

Pinot Noir Réserve du Patron, Weine Vouilloz, Varen AOC Valais, 2021/23

frische Säure, kräftig, blumig, Waldfrüchte Aromen

1 dl 7.50

7 dl 47.00

Johannisberg de Chamoson, Weine Vouilloz, Varen AOC Valais

fruchtig, blumig, gehaltvoll, kräftig (Johannisberg/Gros Rhin)

1 dl 7.50

7 dl 47.00

Vorschau

Ostermontag – Traditionell Käsekuchen im Restaurant Löwen & Weisses Kreuz

27. April 2025 Krimi Dinner im Restaurant Weisses Kreuz

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

Vers. ab 16. April 25