

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 avec oeuf <i>Mixed salad plate with egg</i>		20.50
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
Spargel Erdbeersalat an Balsamicodressing Salade d'asperges et fraises avec dressing de balsamique <i>Asparagus-strawberry salad with balsamic dressing</i>		14.50
«Rinds-Tatar»	1/2	19.00
garniert mit Kapern, Crème fraîche, Zwiebeln, gebackenen Gartenkräutern und Parmesanröcker serviert mit Toast und Butter Tartare de boeuf avec câpres, crème fraîche, oignons, fines herbes frites, crackers de parmesan, toast et beurre Beef tartare 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
Rouleau de printemps faite maison (végétarien) avec aigre-doux chili sauce <i>Home made spring rolls (vegetarian) with sweet chili sauce</i>	2 Stk.	17.00
Wurst-Käse-Salat	einfach	16.50
Salade de viande froide avec fromage Sausage salad with cheese	garniert	21.50
Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse	1/2	25.50
Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes <i>Breaded pork scallop with french fries and vegetables</i>	1/1	28.00
Schweins «Cordon bleu» mit Schinken und Käse, Pommes Frites und Gemüse «Cordon bleu» de porc avec jambon et fromage, pommes frites et légumes «Cordon bleu» from pork with ham and cheese, french fries and vegetables		34.50
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 Bœuf 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 Beef burger - Steak from minced BEO beef meat , <i>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

Grüner und weisser Spargel	1/2	19.50
mit Kräuter-Bratkartoffeln serviert mit Sauce Hollandaise	1/1	27.50
<i>Asperges vertes et blanches avec des pommes de terre rôties aux herbes et sauce hollandaise Green and white asparagus with herb roast potatoes served with hollandaise sauce</i>		
Poulet «Cordon Bleu»		36.00
mit Bärlauch, Rohschinken und Raclettekäse dazu Kräuter-Bratkartoffeln und Spargeln		
<i>Poulet «Cordon Bleu» à l'ail des ours, jambon cru et fromage à raclette servi avec des pommes de terre rôties aux herbes et des asperges Chicken «Cordon Bleu» with wild garlic, raw ham and raclette cheese served with herb roast potatoes and asparagus</i>		
Felchenfilets "Meunière"	1/2	34.00
mit grünen und weissem Spargel, Kräuter-Bratkartoffeln, Sauce Hollandaise	1/1	38.00
<i>Filet de féra menuière, avec asperges vertes et blanches avec des pommes de terre rôties aux herbes et sauce hollandaise Fried fera fish filets with green and white asparagus, herb roast potatoes and with hollandaise sauce</i>		
«Fish and Chips» - St. Pierre im Backteig mit Pommes Frites und Sauce Tartare		26.50
<i>Friture de St. Pierre avec pommes frites et sauce tartare 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	1 dl 7.50	7 dl 47.00
<i>frische Säure, kräftig, blumig, Waldfrüchte Aromen</i>		
Johannisberg de Chamoson , Weine Vouilloz, Varen AOC Valais	1 dl 7.50	7 dl 47.00
<i>fruchtig, blumig, gehaltvoll, kräftig (Johannisberg/Gros Rhin)</i>		

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