Hotel Brienzerburli



Glühwein & heisse Getränke «mit Schuss»

Hausgemachter Glühwein vom Winzer Cave des 3 Clos, Begnins	7.50
Glühmost (4.5% Alkohol) Glühgin (Glühmost mit 2.5cl Gin)	6.00 7.80
Kaffee "Twister" (Kaffee mit 4cl Likörmischung & Schlagrahm)	7.80
Kaffee "Baileys" (Kaffee mit 4cl Baileys & Schlagrahm)	8.80
Roter Schuss (Hagenbuttentee mit 4cl Likörmischung)	7.50

Diese Getränke enthalten Alkohol und dürfen nicht an Personen unter 18 Jahren abgegeben werden.

Suppe, Salate & Frühlingsrollen

Gelberbsensuppe		11.50
Gelberbsensuppe mit Wienerli		15.50
gemischter Salat		10.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Broutcroûtons		16.50
Salatteller mit Ei		20.50
vegetarische Frühlingsrolle (ca. 110/120 gr.)	1 Stk.	11.50
mit Sweet Chili Sauce	2 Stk.	19.00
2 Frühlingsrollen mit Salat		29.00

Hauptgerichte

«Älpler Makkaroni» (vegetarisch) mit Apfelmus		24.00
Käsefondue (ab 2 Personen)	pro Person	29.50
Käseschnitte Brienzerburli mit Weisswein, Schinken & Spiegelei (auch vegetarisch möglich)		26.50
Pastetli mit Kalbfleischfüllung und Champignons garniert mit Pommes Frites und Gemüse		27.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse		28.00
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Pfirsich		29.00
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites		22.00
Schweinsbraten aus dem Ofen, Rosmarinsauce Kartoffelstock und Gemüse		28.50

Märt Hit

"Brienzer Holzhacker-Burger"



Unser hausgemachtes Holzhacker-Steak besteht aus BEO beef Hackfleisch, Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und grünem Pfeffer.

BEO beef Hackfleisch-Steak im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Tomate, Gurke, geschmorte Zwiebeln, Salat, Barbecuesauce und Käse

ohne Pommes	27.50
mit Pommes	31.50

«es hed solangs hed»:

Kutteln mit Tomatensauce, Kartoffe	ln und Kümmel	22.00
Hirsch Suure Mocke mit Speckwürfeli, Champignons & Br		32.50
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl & Marro	oni	
	mit Pommes	31.50

Kindergerichte

Chicken Nuggets mit Pommes Frites	15.00
Kinder «Schnipo» (Schweineschnitzel mit Pommes Frites)	15.00

Desserts

Huggler's Brienzer Krapfen			5.50
Öpfelchüechli mit Vanillesauce Öpfelchüechli mit Vanillesauce		½ Portion 1 Portion	10.00 13.00
Vermicelles	Mini 1 Portion Mini 1 Portion	mit Glacé mit Glacé	7.50 12.50 8.50 13.50

Schauen Sie auch in unsere Patisserie-Vitrine.

Restaurant Informationen



Dez. 2025	«Kalbsleberli und Kutteln»
DE7. 7070	«Naibsiebeili ullu Nuttelli»

24. - 26. Dez. 2025 täglich offen mit Weihnachtsmenüs

31. Dez. 2025 Silvester Abend mit à la carte Speisekarte

Konzert «Mercury 7» mit Frontsängerin

Katarina Michel aus Brienz

1. Jan. 2026 «Langschläferbrunch»

Jan./Feb. 2026 «**Burger & Ribs**» ab Feb. 2026 «**Treberwurst**»

28. Feb. 2026 Krimi Dinner – "Und raus bist du"

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

Hotel Restaurant Brienzerburli | Seerestaurant Löwen | Hotel Restaurant Weisses Kreuz Hauptstrasse 11 + 143 | 3855 Brienz | Tel +41 33 951 12 41 www.brienzerburli.ch | www.weisseskreuz-brienz.ch