

TOP FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

<i>Apero / Schaumweine</i>	10cl
Hausaperitif	
Schaumwein mit Hollunderblütenessenz	8.50
Weissburgunder Sekt trocken	8.00
Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim (D)	
Explosion Rosé-Schaumwein	10.00
Rebbau-Genossenschaft Spiez (CH)	
<i>Weissweine</i>	
Freisamer Bielersee AOC	8.00
Robert Andrey, Schafis	
Heida Domaine Vouilloz	8.00
Weine Vouilloz Vins, Varen	
Pinot Bianco	7.00
Castell Ringberg, Elena Walch, Alto Adige	
Sauvignon blanc trocken -S- „Premium Edition“	7.00
Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim-West	
<i>Roséweine</i>	
Oeil de Perdrix "Chateau d'Auvernier"	7.50
Thierry Grosjean, Auvernier	
<i>Rotweine</i>	
HAUSWEIN HOTEL BRIENZ "Merlot del Ticino"	6.50
Marcello Brissoni, Verscio	
Sélection Iselisberg, Schweizer Landwein	9.00
Bioweinbau Roland & Karin Lenz, Uesslingen – Buch	
Dézaley rouge Grand Cru AOC	9.50
Dubois Frères Les Caves du Petit Versailles	
Spätburgunder trocken -S- „Premium Edition“	7.00
Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim-West	
Le Croci Barbera d'Asti Superiore DOCG	9.00
Tenute Neirano, Casalotto di Mombaruzzo	
Casa lo Alto Crianza	8.00
Finca Casa lo Alto	
<i>Dessertwein</i>	5cl
Gewürztraminer Eiswein „Premium Edition“	7.00
Weingut Bastianshauser Hof, Bechtheim-West (D)	

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt.
Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

Vorspeise

Vitello Tonnato "Hotel Brienz" Kalbfleisch Thunfisch Mousse Rettich Friséesalat	16
Ochsenherz Tomate Yuzu Vinaigrette Avocado Basilikumsorbet Mozzarella	14
"Salat Bowl" Lattichsalat Erdbeeren Berner Rose Tomaten Radiesli Nüsse und Kerne Alpenkräuter Dressing	16

Suppe | Saft

Festtagssuppe	8
Zitronensorbet mit Perletto	4.50

Hauptgang

Rindsentrecôte medium gebraten gratinierte Ofenkartoffeln Grillierte Honig Rüebli Chimichurri	38
Gebratene Brienersee Felchen Kartoffelstock Randen Allerlei Zitronen Butter Sauce	38
Hausgemachte Tagliatelle Bunte Tomaten Basilikum Ruccola	29

Dessert | Käse

Lauwarmer Schokoladenkuchen Vanilleglace Mango Passionsfrucht Kompott	12
Hart und Weichkäse Teller aus der Region	14
Fruchtsalat	10
Glace aus der Molki Meiringen Vanille Schokolade Erdbeere Mocca Joghurt Caramel	pro Kugel 3.50
Hausgemachte Sorbets Mango Passionsfrucht Limette Rhabarber	pro Kugel 4

Stellen Sie sich ihr Genussmenu nach Lust und Laune zusammen.
Pro Menü nur ein Hauptgang wählbar.

4 Gänge | 65

3 Gänge | 56

2 Gänge | 49