

## Menuvorschläge Carreisen und Gruppen

### Menu Nr. 1 CHF 29

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Geschmorte Schweinshaxe

Parmesan - Gemüserisotto

\*\*\*

Schokoladenmousse mit Waldbeeren

\*\*\*

### Menu Nr. 2 CHF 37

Frische Tomatensuppe mit Basilikum

\*\*\*

Weisses Kalbsvoressen mit Morcheln

Butternudeln und Mischgemüse

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis

\*\*\*

### Menu Nr. 3 CHF 31

Hausalat Brotwürfel, Tomaten Ei Speck

\*\*\*

Glasierter Schweinehals

Kartoffelstock und Saisongemüse

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Mandelrahm

\*\*\*

### Menu Nr. 4 CHF 29

Klare Gemüsesuppe

\*\*\*

Geflügelgeschnetztes mit Curryrahmsauce

Früchtégarnitur

Butterreis

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

\*\*\*

### Menu Nr. 5 CHF 31

Kräutersüppchen

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen

Butternudeln

Gemüse garnitur

\*\*\*

### Menu Nr. 6 CHF 35

Flädli suppe

\*\*\*

Rindsschmorbraten "Oberländer Art"

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

\*\*\*

### Menu Nr. 7 CHF 33

Gemischte Salatschüssel

\*\*\*

Schweinspiccata "Mailänder Art"

Butterspaghetti

\*\*\*

Aprikosen crème mit Minze

\*\*\*

### Menu Nr. 8 CHF 35

Kraftbrühe mit Backerbsen

\*\*\*

Kalbsbrustschnitte mit Tomaten

Schmelzkartoffel und Blattspinat

\*\*\*

Apfelkuchen mit Vanilleeis und Beerencoulis

\*\*\*

Beate und Beat Wettach, Hauptstr. 254, 3855 Brienz  
 Tel. 033 951 35 51 Fax 033/951 41 90  
 info@hotel-brienz.ch / www.hotel-brienz.ch



# HOTEL BRIENZ

RESTAURANT · BRIENZ AM SEE

## **Menu Nr. 9** **CHF 42**

Gemischter Blattsalat mit süßsaurem Dressing

\*\*\*

Karottensuppe mit grünem Pfeffer

\*\*\*

Gebratene Felchenfilets "Brienzer Art"  
Schnittlauchkartoffel

Zucchetti mit Dilltomaten

\*\*\*

Zitronensorbet mit Kiwi

\*\*\*

## **Menu Nr. 10** **CHF 46**

Blätterteigkissen mit Waldpilzen  
gefüllt

\*\*\*

Linsensüppchen mit Gemüsewürfeln

\*\*\*

Kalbsrollbraten mit Kräuterjus  
Savoyerkartoffel

Rahmwirsing

\*\*\*

Rotweinbirne mit Zimteis

\*\*\*

## **Vegi Menu Nr. 11** **CHF 38**

Gemüsedipp mit würziger Quarksauce

\*\*\*

Zwiebelsuppe mit Brotwürfel

\*\*\*

Zitronenravioli mit Ricotta und  
getrockneten Tomaten

\*\*\*

Früchteparfait mit Beersauce

\*\*\*

## **Vegi Menu Nr. 12** **CHF 36**

Tomaten- Mozzarellasalat mit Balsamicodressing

\*\*\*

Kartoffelsuppe mit Majoran und Brotwürfel

\*\*\*

Auberginschnitzel mit Ratatouillesauce  
Haselnussnudeln mit Gemüsewürfel

\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköpfl

\*\*\*

## **Menu Nr. 13** **CHF 79**

Geflügelterrinen mit Morcheln  
und Apfelrahm

\*\*\*

Broccolicrèmesuppe

\*\*\*

Gebratene Zanderfilets auf  
Tomatenfond

\*\*\*

Kalbssteak an Limettensauce  
Kartoffelkroketten

\*\*\*

Bayrische Creme aus Kaffee  
mit Cognacsauce

\*\*\*

## **Fischmenu Nr. 14** **CHF 53**

Hausmarinierter Lachs auf Gurkencarpaccio  
mit süßer Senfdillsauce

\*\*\*

Kraftbrühe mit Gemüsewürfel und Sherry

\*\*\*

Gebratene Felchenfilets auf Zitronen-Gemüsebutter  
Salzkartoffel

Broccoliröschen mit Mandeln

\*\*\*

Ananassalat mit Passionsfrucht- und  
Zitroneneis mit Rahm

\*\*\*

**Unsere Menuvorschläge sind gültig ab 10 Personen.** Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen.

**Pro Gruppe kann nur ein Menu serviert werden.**

**Die Preise sind Nettopreise und beinhalten ein komplettes Menu auf dem Teller serviert, mit Nachservice.**

**WICHTIG: Die zuletzt mitgeteilte Personenzahl 1 Tag vor Anlass wird in Rechnung gestellt.**

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MwSt