

Restaurant Weisses Kreuz



Glühwein & heisse Getränke «mit Schuss»

Hausgemachter Glühwein vom Winzer	Cave des 3 Clos, Begnins	7.50
Glühmost (4.5% Alkohol)		6.00
Glühgin (Glühmost mit 2.5cl Gin)		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.

„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

Pulled Pork Burger

Rassiges „Pulled Pork“ im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Tomate, Essiggurke, Zwiebeln, Salat und Barbecuesauce mit Krautsalat serviert

ohne Pommes 26.00

mit Pommes 30.00

„Vegi Burger“

hausgemachter vegetarischer Burger aus Quinoa, Karotten, Lauch, Sellerie serviert im selbstgemachten Focaccia-Brot mit Baumnuss, Birne und Brie überbacken mit Salat und rauchiger Paprika-Preiselbeer-Mayonnaise

ohne Pommes 25.50

mit Pommes 29.50

«es hed solangs hed»:

Kutteln mit Tomatensauce, Kartoffeln und Kümmel 22.00

Hirsch Pfeffer «Jäger Art» 32.50

mit Speckwürfeli, Champignons, Silberzwiebeln, Brotcroûtons
hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl & Marroni

Märt Suppe, Salate, Hauptgerichte

Gelberbsensuppe		11.50
Gelberbsensuppe mit Wienerli		15.50
gemischter Salat		10.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Broutcroûtons		18.50
Salatteller mit Ei		22.50
vegetarische Frühlingsrolle (ca. 110/120 gr.)	1 Stk.	11.50
mit Sweet Chili Sauce	2 Stk.	19.00
2 Frühlingsrollen mit Salat		29.00
«Fish & Chips»		
(St. Pierre im Backteig) mit Pommes Frites und Sauce Tartare		29.50
«Äpler 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		28.50
garniert mit Pommes Frites und Gemüse		
Kalbsleberli «Jägerart»		
mit Rösti und Gemüse		36.00
Schweinsschnitzel paniert		
mit Pommes frites und Gemüse		29.00
Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken und Käse		
mit Pommes frites und Gemüse		35.50
Schweinsrahmschnitzel		
mit Butternudeln und Pfirsich		30.00
Schweinsbratwurst		
mit Zwiebelsauce und Pommes Frites		22.00

Desserts

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

Schauen Sie auch in unsere Patisserie-Vitrine.

Restaurant Informationen



15. Nov. bis 23. Dez. 2026	«Kalbsleberli und Kutteln»	Weisses Kreuz
19. Dez. 2026	Saisoneneröffnung	Schymbärg Beizli Axalp
24. - 26. Dez. 2026	täglich offen mit Weihnachtsmenüs	Weisses Kreuz
31. Dez. 2026	Silvester Abend mit à la carte Speisekarte Konzert mit der Cover-Rock-Band "Extern" aus dem Berner Jura-berland	Weisses Kreuz
8. Jan. - 28. Feb. 2027	«Burger & Ribs»	Weisses Kreuz
20. März 2027	Krimi Dinner «Eine Leiche im Louvre»	Weisses Kreuz
20. Juni 2027	«BeO-Musig Stubete»	Weisses Kreuz

Details zu allen Anlässen finden Sie auf www.brienzerburli.ch | www.weisseskreuz-brienz.ch 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