



Menuvorschläge 2010

Lieber Lindenhofgast

Besten Dank, dass Sie den Lindenhof für Ihren Anlass ins Auge fassen. Es ist uns ein Anliegen, Ihnen nicht einfach Essen und Getränke aufzutischen, sondern einen persönlichen und individuellen Rahmen zu schaffen, damit aus Ihrem Anlass ein Fest wird.

Mit unseren verschiedenen Räumlichkeiten und einem motivierten und gut ausgebildeten Mitarbeiter-Team sind wir für Ihre Gesellschaft bestens gerüstet. Gerne zeigen wir Ihnen die vielfältigen Möglichkeiten, wie wir gemeinsam mit Ihnen im Lindenhof Feste gestalten können.

Die im Anschluss aufgeführten Menus sind Vorschläge. Änderungen und Ihre Wünsche berücksichtigen wir gerne.

Wir verwenden in unserer Küche fast ausschliesslich marktfrische Produkte. Speziellen Wert legen wir auf eine natürliche, gesunde und ausgewogene Kost. Die Berücksichtigung von einheimischen Produkten und Lieferanten ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns bewirten zu dürfen und sichern Ihnen einen freundlichen, aufmerksamen Service, ein hervorragendes Essen und die sprichwörtliche "Lindenhof-Gastfreundlichkeit" zu.

Ihr Lindenhof-Team

Unsere Räumlichkeiten

Die **Brienzerstube** gewährt eine wunderbare Aussicht auf den Brienzersee. Mit viel Holz und Schnitzereien ausgestattet, eignet sie sich speziell für Bankette und Gruppen von 40 bis 80 Personen.

Das **Lindenstübli**, das gemütliche, kleine Stübchen eignet sich für bis zu 18 Personen. Ideal für kleine Familienfeiern und Sitzungen.

Die **Künstlerstube** mit 40 Sitzplätzen lädt zum gediegenen Tafeln ein und ist besonders für Familienfeste und kleinere Feierlichkeiten geeignet.

Unser **Wintergarten**, mit bester Aussicht auf den See, bietet Platz für 30 Personen. In Verbindung mit der Künstlerstube (durch eine Glasschiebewand trennbar), können Feierlichkeiten bis zu 65 Personen in gediegenem Rahmen durchgeführt werden.

Das **Alpstübli**, eine zum Abriss verurteilte Alphütte, die bei uns im Originalzustand wieder aufgebaut wurde, bietet Platz für 35 Personen. Wir bewirten Sie an wärschaften Holztischen in heimeliger Atmosphäre am Cheminéefeuer.

Die Menus servieren wir ab 10 Personen. Wir bitten Sie, sich bei der Menuauswahl auf eine Variante zu einigen. Für die Besprechung Ihres Anlasses bitten wir Sie, vorgängig einen Termin mit uns auszumachen. Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen auf der letzten Seite.

Aperitif

Weissweine

Brienzer Wein, Chasselas de Chamoson	5dl	22.50
Yvorne AOC, E. Waldvogel, Aigle	5dl	25.00
Chardonnay de Romandie, Morges	5dl	25.00
Château d'Auvernier, Th. Grosjean, Auvernier	7dl	39.00
Johannisberg AOC "L'Alize", Cave Emery, Sion	7dl	43.00
Pinot blanc, Candide Bridy, Savièse	7dl	46.00
Merlot bianco "Terre di Gudo" DOC, Ticino	7dl	46.00
Yvorne "Petit Vignoble", H. Badoux, Aigle	7dl	46.00

Für weitere Weinvorschläge verlangen Sie bitte unsere Weinkarte

Früchte- oder Beerenbowle (ab 10 Personen)	2dl	pro Person	8.50
Champagner/Schaumweine			
Cüpli Champagner Moët & Chandon brut	1dl		13.00
Cüpli Prosecco Sergio	1dl		8.00
mit Fruchtsirup je nach Saison	1dl		14.00 / 9.00
Flasche Moët & Chandon	7dl		90.00
Flasche Prosecco Sergio	7dl		50.00
Mineralwasser Henneiz grün/blau	1lt		9.00
Orangensaft	1lt		9.00

Farbenfrohe, rohe Gemüsestäbchen mit verschiedenen Dip-Saucen, Oliven und gebrochenem Bergkäse		pro Person	8.00
Variation vom Blätterteigkonfekt		pro Person 8 Stück	8.00
Diverse Baguette-Canapes		pro Person 3 Stück	9.00
Mini-Schinkengipfeli, Käseküchlein, Flamme-Chüechli		pro Person je 1 Stück	7.50
Axalper Hobelkäse, Brienzer Rauchfleisch und Züpfle		pro Person	13.00
Hausgemachte Hackfleischbällchen mit saurem Gemüse und Dip-Saucen		pro Person 3 Stück	8.50

Menu 1

Grüner Blattsalat mit Ei an französischer Salatsauce **	8.00
Zartes Rindsgeschnetzeltes Stroganoff an Senfrahmsauce mit Gurken- und Paprikastreifen und goldgelben Spätzli **	16.00
Variation von Himbeersorbet und Tobleronemousse an Mangosauce	9.00
Menu	33.00

Menu 2

Curryschaumsüppchen **	8.00
Maispouletbrust an süss-saurer Sauce begleitet von Mandelbrokkoli und buntem Reis **	19.50
Fruchtsalat mit Minze und Vanille parfümiert angerichtet im Blätterteigkissen mit Zabaione	8.00
Menu	35.50

Menu 3

Winzersalat Blattsalate mit Trauben und Nüssen angemacht mit Süssmost-Dressing **	8.50
Schweinsrahmschnitzel an Kräutersauce mit Marktgemüse und Butternudeln **	19.50
Braune und weisse Schokoladenmousse mit Saisonfrüchten	8.00
Menu	36.00

Menu 4

Zitronengrassuppe mit Rahmhaube **	8.50
Blattsalate an Hausdressing **	8.00
Pouletbrust-Geschnetzeltes an Currysauce angerichtet im Reisrand mit Früchten **	18.50
Passionsfruchtcreme mit gebackenen Ananasschnitzen im Kokosmantel	8.00
Menu	43.00

Menu 5

Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln **	7.50
Rindsbraten an Rotweinsauce mit glasierten Karotten und Kartoffelstock **	29.00
Weisse Kaffeebohnen-Mousse mit Himbeeren und Espressoschaum	8.00
Menu	44.50

Menu 6

Rindfleischsuppe mit Gemüsestreifen und Siedfleisch **	7.50
„Axalper Cordon bleu“ Schweinsnitzel gefüllt mit Axalper Bergkäse und Brienzer Rauchfleisch dazu frisches Gemüse und Pommes frites **	30.00
Tirami su mit karamellisierten Rotwein-Zwetschgen	8.00
Menu	45.50

Menu 7

Nüsslisalat mit Ei, Croutons und Speck an Hauskräuter-Dressing **	11.00
Mit Honig glasiertes Schweinsnüsschen an Madeirasauce serviert mit frischem Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin **	27.00
Mandel-Krokantparfait mit Minzsauce	8.00
Menu	46.00

Menu 8

Zweifarbige Karotten-Ingwercremesuppe **	8.00
Saftig marinierter Kalbsschulterbraten auf Rosmarinjus dazu Gemüse und Kartoffel-Mandelbällchen **	31.00
Süssmost-Heucreme	8.00
Menu	47.00

Menu 9

Bauernbuffet Lindenhof (ab 20 Personen)

Klare Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und Siedfleisch **	
Bunte Blattsalate in der Schüssel auf dem Tisch **	
Bratwurst vom Dorfmetzger, grilliertes Pouletschnitzel, feiner Hackbraten Zwiebelsauce, Kräuterschaum, Rosmarinjus Speckrösti, bunter Reis, Hörnligratin, Gemüsekorb **	
Meringue mit Glace und Rahm ausgarniert mit Früchten	
Menu	49.00

Menu 10

Bündner Gerstensuppe **	8.00
Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten und Croutons an Balsamico-Dressing **	8.00
Zarte Kalbfleischstreifen an cremiger Champignonsauce begleitet von einer goldgelben Rösti **	28.50
Katalanische Creme parfümiert mit Zitronengras	8.00
Menu	52.50

Menu 11

Aufgeschlagene Kräutercremesuppe **	8.00
Buntes Arrangement von Blattsalaten an französischer Sauce mit Parmesan-Chips **	8.00
„Brienzer Topf“ Dreierlei Fleischstücke vom Grill an Pilzrahmsauce serviert auf goldgelben Spätzli mit gebratenem Speck und Birnenschnitz **	34.00
Berner Apfelküchlein mit Vanilleschaum und Zimtglace	9.00
Menu	59.00

Menu 12

Gebackener Ziegenfrischkäse an Trockentomaten-Pesto mit frischen Blattsalaten an italienischem Dressing **	11.00
Feines Champignoncremesüppchen mit Rahmhaube **	8.00
Saltimbocca vom Kalb an Salbeijus mit Ratatouillegemüse und Butternudeln **	34.00
Sorbet von Früchten und Kräutern in der Honigwabe auf Früchte-Carpaccio	9.00
Menu	62.00

Menu 13

Knackige Blattsalate angemacht an Alpenkräuter-Dressing mit knusprigem Speck und Ei **	9.00
Haselnusscremesuppe **	8.00
Schweinsfilet-Medaillon auf Madeirasauce mit Gemüse und Herzoginkartoffeln **	37.00
Lauwarme Crêpes mit Waldbeeren und Eiercognac-Glace	9.50
Menu	63.50

Menu 14

Ruccolasalat mit Croutons und Cherrytomaten an Basilikum-Dressing **	9.00
Apfel-Curryravioli mit Ingwerschaum **	12.00
Mit Zitronenpfeffer gegrilltes Lachssteak auf sämigem Risotto mit Mandelbrokkoli **	36.00
Ahornsirup-Panna cotta mit Kirschkompott	8.00
Menu	65.00

Menu 15

Haslitaler Heusuppe mit Gemüsestroh **	8.00
Tatar vom Briener Rauchfleisch mit Salatstrüsschen an Süssmost-Dressing **	14.00
Zartes Rindsentrecote am Stück rosa gebraten an Kräuter-Hollandaisesauce mit frischem Gemüse und Rösti-Kroketten **	42.00
Trilogie von Tobleronemousse mit Saisonfrüchten-Chutney	9.00
Menu	73.00

Menu 16

Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichschaum und Honig-Senfsauce dazu ein Salatbouquet an Balsamico-Sauce **	14.00
Geflügelcremesuppe mit Vanille parfümiert **	8.00
Rindsfilet-Medaillon mit Steinpilzen überbacken auf Rotwein-Kräutersauce dazu farbenfrohes Saisongemüse und Mandelbällchen **	46.00
Fruchtiges Kräutersorbet auf Champagner-Minestrone mit exotischen Früchten	9.00
Menu	77.00

Menu 17

Felchenstreifen im Knuspermantel mit taufrischen Blattsalaten an Hauskräuter-Dressing **	13.00
Klare Tomatenkraftbrühe mit Kalbfleischklösschen **	9.00
Die Filets Lindenhof Gebratenes Kalbs- und Rindsfilet-Medaillon an grüner Pfeffersauce begleitet von marktfrischem Gemüse und Kartoffelgratin **	49.00
Dessertteller Lindenhof Ein süsser Streifzug durch unsere Patisserie	12.00
Menu	83.00

Menu 18

Weisse Tomatenmousse auf Ruccolasalat an Basilikum-Dressing mit Pinienkernen **	12.00
Weinschaumsuppe mit Traubenvierteln und Rahmwolke **	9.00
Knuspriges Zanderfilet auf Vanillerisotto **	11.00
Sorbet von Früchten und Kräutern auf Champagner-Minestrone **	6.00
Zartes Kalbssteak auf Morchelsauce mit Gemüsestrauss und Kartoffel-Mandelkroketten **	46.00
Käsearrangement mit Dörrfrüchten und Nüssen **	6.50
Schokoladen-Ingwermousse auf Fruchtsaucenspiegel	8.00

Menu 98.50

Dessertbuffet

Diverse Mousse, Gemischte Glace, Meringues, Nidle usem Gepsi, Apfelstrudel, Vanillesauce, Fruchteuchen, Waldbeer-Charlotte, Zitronencreme, Zwetschgen-Tirami su, Himbeer-Charlotte, Erdbeercreme, Gebrannte Creme, Süssmostcreme, Heidelbeercreme, Bayrische Creme, Panna cotta, Parfaits, Apfelküchlein, Früchteplatte, Toblerone-Mousse, Karamellköppli

Eine Auswahl an unserem Dessertangebot mit zirka 12 Desserts (je nach Gästezahl)
pro Person Fr. 18.00 / ab 20 Personen

Hochzeitstorte

Auf Anfrage erhalten Sie auch eine Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen
in verschiedenen Variationen à Fr. 9.00 pro Person / minimum Fr. 200.00

Kinderkarte

Für die kleinen Gäste (bis 12 Jahre) servieren wir entweder das Menu als halbe Portion zum halben Preis,
oder Sie suchen aus folgenden Kinder-Menüs aus:

	Kindersalat mit französischer oder italienischer Sauce	5.00
	Tagessuppe oder Menusuppe	5.00
	Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	7.00
Axi Teller	Spaghetti mit Tomaten- oder Bolognesesauce und Käse	10.00
Raurinde Teller	Wurstspieß mit Gemüse und Spätzli	12.00
Gaulihexe Teller	Hamburger mit Pommes frites	12.00
Muggestutz Teller	Chicken Nuggets mit Karotten und Pommes frites	12.00
Hopp Teller	Lachsfilet mit Rahmspinat und Reis	14.00
Grims Teller	Schweinschnitzel an Kräuterrahmsauce mit Brokkoli und Butternudeln	14.00

Vegetarische Hauptgänge

Kräuter-Käsespätzli an leichter Rahmsauce mit frischen Kräutern gratiniert mit Käse begleitet von Gemüse-Kartoffelkörnchen	24.00
Ravioli-Trilogie gefüllt mit Trockentomaten, schwarzen Oliven und Tsatsiki	24.00
Sämiger Risotto mit frischen Kräutern, buntem Gemüse und gebackenen Austernpilzen	25.00
Kohlrabi-Piccata auf Tomatensauce mit Mandelbrokkoli und Nudeln	25.00

Service / Informationen / Dienstleistungen

Menubesprechung: Für die Besprechung Ihres persönlichen Anlasses bitten wir Sie, vorgängig einen Termin mit uns auszumachen. Damit ersparen wir Ihnen eventuelle Wartezeiten. Die Tische sind weiss und in Pastellgrün eingedeckt.

Tischdekorationen und Blumen stellen wir im üblichen Rahmen auf die Tische. Wünschen Sie ein Blumenarrangement oder ein Gesteck, lassen wir dies nach Ihren Wünschen anfertigen. Der Preis beläuft sich ab zirka Fr. 50.00 pro Gesteck.

Menukarten erstellen wir nach Ihrem Wunsch und Tischkärtli verteilen wir nach Ihrem Plan (Sitzordnung) auf den Tischen. Menukarten sind im Preis inbegriffen.

Bargetränke lassen wir von unserem Service direkt einkassieren.

Tanzen ist in folgenden Räumlichkeiten möglich: Lindenstube (zusammenhängend mit Brienerstube), Alpstübli und Hotelhalle sowie in der Künstlerstube (Parkett bzw. Steinboden). Der Wintergarten ist weniger geeignet (Teppichboden).

Musik: Aus Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste können wir **Tanzmusik bis max. 00.30 Uhr** erlauben. Wir danken für Ihr Verständnis.

Transfer: Innerhalb Brienz befördern wir Sie mit unserem Hotelbus gratis.

Menuänderungen: Unsere Menus sind mit dem Gesamtpreis, wie auch mit den Preisen für das jeweilige Gericht versehen. Verstehen Sie unsere Zusammenstellungen als Vorschläge. Sie können jederzeit die einzelnen Gänge untereinander austauschen oder auch die Beilagen wechseln.

Zusätzliche Beilagen verrechnen wir mit Fr. 5.00 pro Person.

Nachservice: Bei unseren Hauptgängen ist ein Nachservice an Beilagen und Gemüse inbegriffen.

Kinder: Für Ihre kleinen Gäste stehen Spielsachen zur Verfügung. Das Hallenbad können Ihre Kinder gratis nutzen. Auf dem Kinderspielplatz oder im Hotelpark können sich die Kinder vergnügen. Kinderstühle sind vorhanden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unsere Menus servieren wir ab 10 Personen. Wir bitten Sie, sich bei der Menuauswahl auf **eine Variante zu einigen.** Die aufgeführten Preise sind in Schweizer Franken, verstehen sich pro Person und sind rein netto. Die definitive Personenzahl muss spätestens am Vortag bei uns eingehen und ist verbindlich. Im Anschluss an Ihren Besuch werden wir Ihnen eine Rechnung zukommen lassen.