

# Speisekarte 2009

## Hotel Lindenhof, Brienz



Frisch aus  
dem Salatgärtli

**Bunte Blattsalate mit frischen Kräutern** 8.00  
Mixed green salads with herbs / Salade verte mêlée aux fines herbes

**Gemischter Salat** 9.50  
Variation von Blatt- und Gemüsesalaten  
Mixed salad / Salades assorties

**Grosser bunter Salatteller** 19.00  
Large mixed salad / Grande assiette de salades assorties

Bitte wählen Sie zwischen französischem Kräuterdressing, Süssmostdressing oder italienischer Salatsauce.

Please make your choice between French, sweet cider or Italian dressing.

Choisissez entre la sauce française aux fines herbes, dressing au jus de pommes ou sauce à l'italienne.

**Haussalat** 16.00  
Knackige Blattsalate mit Axalper Bergkäse, Brienzer Rauchfleisch und Kartoffelwaffeln an Süssmostdressing  
Mixed green salads with Axalp cheese, dried meat on sweet cider dressing  
Salade verte mêlée, fromage d'Axalp raboté et viande séchée, dressing au jus de pommes

**Knackig frische Blattsalate** 19.00  
begleitet von Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Serranoschinken mit Balsamico und Basilikumpesto  
Mixed green salads with cherry tomatoes, buffalo mozzarella and raw ham  
Salade verte mêlée, tomates cerises, mozzarella de bufflonne et jambon crû



Ein feines  
Süppchen

**Schaumiges Cremesüppchen von frischen Kräutern** 9.50  
mit Kartoffel-Rahmköbchen  
Cream soup with herbs from our garden  
Crème aux fines herbes de notre jardin

**Klare Rindskraftbrühe** 8.50  
mit Siedfleisch, Gemüseperlen und Blätterteig-Käsestängel  
Clear beef soup with veal dumplings, vegetable pearls and puff paste stick  
Consommé de bœuf, quenelles de veau, dés de légumes et son feuilleté

### **Leicht gebundene Curry-Ingwercremesuppe**

mit Apfelchutney und Basmatireis im Frühlingsrollenteig 9.50  
Curry-ginger cream soup with apple chutney and basmati rice in pastry  
Crème au curry et gingembre, chutney à la pomme et riz basmati en pâte

### **Fruchtige Tomatensuppe**

mit Mascarpone-Basilikumrahm 9.50  
Tomato soup with basil and mascarpone / Soupe de tomates au basilic et mascarpone



## Vorspeisen für den Feinschmecker

### **Vernissage vom hausgebeizten Graved-Lachs, Terrine vom Heilbutt mit geräuchertem Felchenfilet und Riesenkrevette im Kartoffelmantel**

dazu Meerrettichschaum, Honig-Senfsauce und Knoblauch-Dip 19.50  
Marinated salmon, halibut terrine, smoked fera fillet and king prawn  
Saumon mariné, terrine de flétan, filet de truite fumé et crevette géante

### **Rinds-Carpaccio im Pfeffermantel an einer Marinade vom Lindenblütenschnaps**

mit gehobeltem Axalper Bergkäse und Salatsträusschen 19.50  
Beef carpaccio in pepper crust marinated with linden schnaps, Axalp cheese and small salad  
Carpaccio de boeuf en croûte de poivre, mariné au schnaps de tilleul, fromage d'Axalp et petite salade



## Klein aber fein; richtig zum einsteigen

### **Gebackener Ziegenfrischkäse auf Trockentomaten-Olivenmarmelade**

dazu weisses Tomatenmousse an Rucolapesto  
mit frischen Blattsalaten an feinem Balsamico-Dressing 16.50  
Baked goat cheese on dried tomato-olive puree, white tomato mousse on rocket pesto and small salad  
Fromage de chèvre cuit, marmelade de tomates séchées et olives, mousse blanche aux tomates  
pesto de roquette et petite salade

### **Tatar vom Brienzer Rauchfleisch**

begleitet von Fenchelsalat und Axalper Bergkäse 18.00  
Dried meat tatar with fennel salad and Axalp cheese  
Tartare de viande séchée, salade de fenouil et fromage d'Axalp

### **Gebratene Entenbrust-Tranchen an Orangen-Ingwerchutney**

mit Parmesanchips und einem Salatsträusschen 16.50  
Roasted duckling breast on orange-ginger chutney and parmesan chips  
Magret de canard rôti, chutney à l'orange et au gingembre, chips de parmesan



## Vegetarische Gerichte

### **Kräuter-Käse-Spätzli**

Spätzli an leichter Rahmsauce mit frischen Kräutern  
gratinert mit Käse und kleinem Gemüse im Kartoffelkörbli 24.00  
Flour dumplings with cream sauce and herbs, gratinated with cheese and vegetables  
Spätzli et sauce à la crème aux fines herbes, gratinée au fromage et légumes

### **In Butter gebratene Kohlrabipiccata**

angerichtet auf glasierten Kirschtomaten und grünen Spargeln  
begleitet von Brokkoli und sämigem Kräuterrisotto 25.00  
Turnip cabbage piccata, glazed cherry tomatoes, green asparagus, broccoli and risotto  
Piccata de choux-raves, tomates cerises glacées, asperges vertes, brocoli et risotto

### **Ravioli-Trilogie**

mit einer Füllung von Trockentomaten, schwarzen Oliven und Tsatsiki  
an zerlassener Butter mit Baumüssen und Salbeiblättern  
Ravioli with dried tomatoes, black olives, tsatsiki in butter with walnuts and sage  
Ravioli aux tomates séchées, olives noires et tsatsiki au beurre de noix et à la sauge

als Vorspeise 14.00  
als Hauptgang 24.00

### **Im Knuspermantel gebackener Büffelmozzarella auf Tomatensauce**

serviert mit mediterranen Auberginenröllchen und Butternudeln 25.00  
Deep fried buffalo mozzarella in crust, tomato sauce, eggplant rolls and buttered noodles  
Mozzarella de bufflonne frit en crôte, sauce tomate, rouleaux d'aubergines et nouilles au beurre

# Edle Fische aus See und Meer



## **Fischsymphonie**

Filet vom Heilbutt und Lachs, Medaillon vom Seeteufel im Serranoschinken  
serviert auf Hummersauce mit kleinem Gemüse und schwarzen Nudeln 38.00  
Halibut and salmon fillet, anglerfish medaillon with raw ham  
lobster sauce, vegetables and black noodles  
Filet de flétan et saumon, médaillon de baudroie au jambon crû  
sauce homard, légumes et nouilles noires

## **In Butter gebratenes Steinbuttfilet auf Kräuterschaum**

begleitet von Tomatenwürfel, Mandelbrokkoli und Salzkartoffeln 37.50  
Turbot fillet on herbs foam, tomatoes, almond broccoli and boiled potatoes  
Filet de turbot, mousse aux fines herbes, tomates, brocoli aux amandes, pommes de terre anglaise

## **Im Weissweinsud gegartes Lachsschnitzel**

angerichtet auf Safranrisotto mit glasiertem Fenchelgemüse 36.00  
In white wine boiled salmon escalope, saffron risotto and glazed fennel  
Escalope de saumon bouillit en vin blanc, risotto au safran et fenouil glacé

## **In Butter gebratenes Heilbuttfilet unter der Kräuter-Olivenkruste**

serviert auf grünem Spargel, Steinpilzen und Kirschtomaten  
mit Nouilly Prat-Sauce und buntem Reis 36.00  
Halibut fillet in herb and olive crust with ceps, green asparagus  
cherry tomatoes, Nouilly Prat sauce and rice  
Filet de flétan en croûte de fines herbes et olives, asperges vertes  
tomates cerises, bolets, sauce de Noilly Prat et riz

## **Fischknusperli vom Zander**

Im Gewürzmantel gebackene Streifen vom Zanderfilet  
mit Tatar Sauce und gekräuterten Salzkartoffeln 29.00  
Deep fried pike perch fillets in spicy crust, tatar sauce and boiled potatoes with herbs  
Filets de sandre frits dans sa croûte d'épices, sauce tatar et pommes de terre aux fines herbes

Auf Wunsch servieren wir unseren Gästen auch halbe Portionen  
By request we serve the main courses as half portion  
Sur demande nous servons les plats principaux en demi portion

## Variationen mit Fleisch



### **Suure Mocke vom Oberländer Rind**

an kräftiger Rotweinsauce mit glasiertem Wurzelgemüse und Spätzli 34.00  
Braised beef on red wine sauce, glazed vegetables and flour dumplings  
Boeuf braisé, sauce au vin rouge, légumes glacés et spätzli

### **Gegrilltes Rindsfiletsteak an Kräuterjus**

angerichtet auf glasiertem Gemüse mit Kartoffelgratin 44.00  
Grilled beef-fillet steak with herb sauce, glazed vegetables and potato gratin  
Steak de filet de bœuf grillé, sauce aux fines herbes, légumes et gratin de pommes de terre

### **Knuspriges Axalper Cordon bleu**

Kalbschnitzel gefüllt mit Rauchfleisch und Axalper Bergkäse  
dazu viel frisches Gemüse und Pommes frites 38.00  
Veal cordon bleu with dried meat, mountain cheese, vegetables and French fries  
Cordon bleu de veau à la viande séchée, fromage d'Axalp, légumes et pommes frites

### **Brienzer Topf**

Drei saftige Fleischstücke vom Grill auf Pilzrahmsauce,  
serviert mit gebratenem Speck, Birnenschnitzen und goldgelben Spätzli 34.00  
Three pieces of meat, mushroom sauce, flour dumplings, bacon, slice of poached pear  
Trois pièces de viande grillées, sauce aux champignons, spätzli, lard et poire pochée

### **Barbari-Entenbrust** im Sesam-Honigmantel auf feinem Gemüse

begleitet von Orangen-Portweinsauce und Butternudeln 36.00  
Barbary duckling breast in sesame-honey crust, vegetables,  
orange-port wine sauce and buttered noodles  
Magret de caneton de Barbarie en manteau de sésame et miel  
légumes, sauce à l'orange et au vin de Porto, nouilles au beurre

### **Im Ofen gebratenes Lammkarree unter der Kräuterkruste**

an Rosmarinjus mit einem Gemüseregenbogen und Risotto 42.00  
Lamb rack with herb crust, rosemary sauce, vegetables and risotto  
Carré d'agneau, sauce au romarin, légumes et risotto



## „Ein Spaziergang aufs Brienzer Rothorn“

Zusammengestellt von unserem Küchenchef Herrn Hasko Böhme

Tatar vom Brienzer Rauchfleisch begleitet von Fenchelsalat und Axalper Bergkäse

Dried meat tatar with fennel salad and Axalp cheese  
Tartare de viande sechée, salade de fenouil et fromage d’Axalp



Schaumiges Cremesüppchen von frischen Kräutern  
mit Kartoffel-Rahmköbchen

Cream soup with herbs from our garden  
Crème aux fines herbes de notre jardin



Brienzer Topf

Zwei saftige Fleischstücke vom Grill auf Pilzrahmsauce,  
serviert mit gebratenem Speck, Birnenschnitzen und goldgelben Spätzli  
Three pieces of meat, mushroom sauce, flour dumplings, bacon, slice of poached pear  
Trois pièces de viande grillées, sauce aux champignons, spätzli, lard et poire pochée



Toblerone-Mousse auf Saucenspiegel mit Früchtefächer

Toblerone mousse with fruits  
Mousse au toberone et fruits



Kaffee und süsse Naschereien

Coffee and small pastry  
Café et friandises

65.00