



Sommergerichte im Hotel Lindenhof, Brienz

1. Juli bis 31. August 2010

Hausapero "Sommertraum", lassen Sie sich erfrischen! 9.00
Aperitif of the house, get refreshed! / Apéro maison, laissez vous surprendre!

Vorspeisen

Melonenkaltschale parfümiert mit Minze und Granatapfelschaum 9.00
Cold melon soup / Soupe froide au melon

Bunter Sommersalat mit Früchteschnitzen, Brienzer Rauchfleisch 24.00
und Kaninchenrückenfilets an Himbeerdressing
Summer salad with fruit slices, dried meat and rabbit fillet on raspberry dressing
Salade d`été aux fruits, viande séchée, filets de lapin, dressing aux framboises

Vorspeisenteller Tomaten-Bruschetta, Chilischoten mit Frischkäse, 16.00
Wraps gefüllt mit Gemüse und Salat, dazu Avocadomousse und Kräutercreme
Bruschetta with tomatoes, stuffed chilli with fresh cheese, tortillas with vegetables and salad,
avocado mousse and herb cream
Bruschetta de tomates, poivrons au fromage frais, tortillas aux légumes et salade,
mousse d`avocats et crème aux fines herbes
als Vorspeise / starter / hors-d`oeuvre 16.00
als Hauptgang / main course / plat principal 24.00

Lammspiese auf Blattsalaten mit Sprossen
dazu Feigen im Schinkenmantel an Apfel-Melissen-Dressing 26.50
Lamb skewers with green salads, figs in ham crust and apple-lemon balm dressing
Brochettes d`agneau, salades vertes, figues en croûte de jambon, dressing de pommes et mélisse
als Vorspeise / starter / hors-d`oeuvre 26.50
als Hauptgang mit Kartoffelschnitzen 39.50
main course with Country potatoes / plat principal avec pommes de terre paysannes

Hauptspeisen

Wraps gefüllt mit Poulet- und Schweinefleisch sowie Schmorgemüse 28.00
dazu Avocadomousse und Kräutercreme
Tortillas stuffed with chicken, pork and vegetables, avocado mousse and herb cream
Tortillas farcies au poulet, porc et légumes, mousse d`avocats et crème aux fines herbes

Poulet-Riesenkrevettenspiess auf Zitronengras 34.00
mit exotischen Früchten und Zitronen-Thymianbutter
Chicken-king prawn skewer on lemon grass with exotic fruits and lemon-thyme butter
Brochette de poulet et crevette géante, fruits exotiques et beurre au citron et thym

Lammhüftli mit Taleggio-Käse im Zucchini-mantel 43.00
dazu Cherrytomaten mit Rosmarin und Kräuterbutter
Lamb aitch-bone with taleggio cheese, cherry tomatoes with rosemary and herb butter
Culotte d`agneau au fromage taleggio, tomates cerises au romarin et beurre aux fines herbes



Grilladen

| | |
|--|-------|
| Schweinschalssteak mit gebackenen Zwiebelringen und Rucola-Butter Pork steak with deep-fried onion rings and rocket butter Steak de porc, oignons frits et beurre à la roquette | 34.00 |
| Rindshohrückensteak mit Peperoni-Chilibutter Prime rib of beef with sweet pepper-chilli butter Côte couverte de bœuf, beurre aux poivrons et piment | 43.00 |
| Red-Snapper-Filet mit Limettenbutter Red snapper fillet with lime butter / Filet red snapper et beurre au citron vert | 34.00 |

zu den Grilladen und Hauptspeisen servieren wir Salate vom Buffet (am Mittag auf dem Teller) gewürzte, frittierte Kartoffelschnitze oder Ofenkartoffel mit Kräutercreme oder Reis
With all dishes you get salad from the buffet (lunch on plate), Country potatoes or baked potato or rice
Les grillades sont servies avec salades du buffet (à midi sur assiette), pommes de terre paysannes ou au four ou riz

Desserts

| | |
|--|-------|
| Mascarpone-Joghurtcreme mit Erdbeer-Basilikumfruchtmark und Minze Mascarpone-yogurt cream with strawberry-basil fruit pulp Crème de mascarpone et yogourt, pulpe de fraises et basilic | 9.50 |
| Frische Waldbeeren mit Joghurt-Himbeerglace und Blaubeerensauce Wild berries with yoghurt-raspberry ice-cream and bilberry sauce Baies des bois, glace au yaourt et framboises, sauce à la myrtille | 13.00 |

Flaschenweinspezialitäten im Offenausschank

| Schweiz | Weisswein | |
|--|------------------|------|
| Wallis Johannisberg AOC "L'Alizé" Cave Emery, Sion | 1dl | 6.00 |
| Schweiz | Rose | |
| Neuenburg Château d'Auvernier, Rosé "Oeil de Perdrix" Th. Grosjean, Auvernier | 1dl | 7.00 |
| Italien | Rotwein | |
| Apulien Primitivo di Manduria DOC "Ognissole" | 1dl | 7.00 |