

Menuvorschläge 2017

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 **Brienerstube** gewährt eine wunderbare Aussicht auf den Brienersee. 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 du Valais, Niklaus Wittwer	5dl	25.00
Château d`Auvernier Pinot gris, Th. Grosjean, Auvernier	7dl	46.00
Cuvée blanc AOC, Gianini Hallau	7dl	44.00
Petit Arvine AOC Réserve des Administrateur	7dl	51.00

Für weitere Weinvorschläge verlangen Sie bitte unsere Weinkarte

Früchte- oder Beerenbowle (ab 10 Personen) wahlweise mit oder ohne Alkohol	2dl	pro Person	8.50
Champagner/Schaumweine			
Champagner Moët & Chandon brut	1dl		13.00
Prosecco Lunetta	1dl		8.00
mit Fruchtsirup je nach Saison	1dl		9.00
Flasche Moët & Chandon	7dl		90.00
Flasche Prosecco Lunetta	7dl		50.00
Mineralwasser Henniez grün/blau	1lt		9.00
Orangensaft	1lt		9.00
Farbenfrohe, rohe Gemüsestäbchen mit verschiedenen Dip-Saucen, Oliven und gebrochenem Bergkäse		pro Person	8.00
Diverse Baguette-Canapes		pro Person 3 Stück	9.00
Mini-Schinkengipfeli, Mini-Pizza, Käseküchlein, Lauch-Speckküchlein		pro Person	7.50

Menu 1

Farbenfroher Blattsalat mit Rauchfleisch und Grissini an Joghurt-Dressing **	9.50
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Champignons, Peperoni- und Gurkenstreifen dazu goldgelbe Spätzli **	29.50
Panna Cotta mit Beerenkompott	8.50
Menu	47.50

Menu 2

Arrangement von Blattsalaten mit Cherrytomaten, Ei und Croutons an Hauskräuter dressing **	9.00
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Bergkäse und Brienzer Rauchfleisch dazu farbenfrohes Gemüse und Pommes Frites **	29.00
Frühtecarpaccio mit Sorbet-Trilogie	12.00
Menu	50.00

Menu 3

Terrine von geräucherter Forelle und Frischkäse Salatgarnitur mit Balsamico Dressing und confierten Tomaten **	11.50
„Brienzer Topf“ Zwei Fleischstücke vom Grill an Pilzrahmsauce serviert mit gebratenem Speck, Birnenschnitzen und goldgelben Spätzli **	30.00
Weisses Kaffee-Parfait mit Karamellsauce und warmem Früchteragout	10.50
Menu	52.00

Menu 4

Fruchtige Currycremesuppe mit Kiwi-Ananasragout **	9.00
Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei an Kräuterjus serviert mit mediterranem Gemüse im Zucchini mantel und Tagliatelle **	36.00
Zweifarbige Schokoladenmousse mit Früchtegarnitur	10.00
Menu	55.00

Menu 5

Zweifarbige Karottensuppe mit Ingwerschaum **	9.50
Gebratene Rotbarbenfilets angerichtet auf Kräuterrisotto buntes Saisongemüse, Auberginen-Chips und frisch gehobelter Parmesan **	34.00
Berner Apfelküchlein mit Zimtglace und Vanilleschaum	9.50
Menu	53.00

Menu 6

Bunte Blatt- und Gemüsesalate an Hauskräuter dressing **	9.50
Steinbuttfilet mit würziger Oliven-Kräuterkruste an Kresseschaum begleitet von glasiertem Gemüse und Safran-Kartoffelstock **	34.50
Früchte-Tiramisu	10.50
Menu	54.50

Menu 7

Dialog vom Brienzer Rauchfleisch tatar mit weissem Tomatenmousse garniert mit Salat an Süssmost dressing und Hobelkäse **	14.00
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce serviert mit Marktgemüse und Kartoffelrösti **	36.00
Karamellköppli parfümiert mit Rosmarin, dazu Früchte	9.00
Menu	59.00

Menu 8

Riesencrevette gebacken im Pankomantel mit hausgebeiztem Lachs confierte Cherrytomaten an schwarzem Reis und Safranschaum **	16.00
Maispouardenbrust an Basilikumjus serviert mit glasiertem Gemüse und Schlosskartoffeln **	29.00
Crème brûlée mit karamellisierter Ananas	10.00
Menu	55.00

Menu 9

Buffet Lindenhof (ab 20 Personen)

Kleines Salatbuffet **	
Rindskraftbrühe mit bunter Einlage **	
Gekräuterter Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus	
Pouletbrust an Currysauce mit Früchteschnitzen	
Äpler Makkaroni mit Apfelmus	
Beilagen: buntes Gartengemüse, Reis und goldgelbe Spätzli **	
Auswahl aus fünf verschiedenen Süssspeisen und Früchteplatte	
Menu	59.00

Menu 10

Brienzer Ziegenfrischkäse-Bällchen mit Apfel-Safranragout und bunten Blattsalaten **	12.00
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte an Kräuterjus begleitet von buntem Saisongemüse und Kartoffelgratin **	39.00
Hausgemachte Crêpes gefüllt mit exotischem Früchtekompott und Himbeersorbet	11.00
Menu	62.00

Menu 11

Tatar vom hausgebeizten Lachs mit Meerrettichschaum und Salatsträusschen **	13.50
Am Stück gebratenes Schweinsfilet an Calvadosjus mit Babyäpfeln dazu Marktgemüse, Whiskey-Zwetschgen und Mandelbällchen **	38.00
Gebrannte Creme	9.00
Menu	60.50

Menu 12

Lauwarmer Ziegenkäse im Apfel-Landrauchschinkenmantel und Blattsalaten **	12.00
Tomatenessenz mit Basilikum-Tortellini **	9.50
Lammentrecôte unter der Alpenkräuterhaube an Rosmarinjus begleitet von Gemüse und gebratener Polenta mit Trockentomaten und Basilikum **	42.00
Espresso-Schokoladenmousse mit Früchtebouquet	10.00
Menu	73.50

Menu 13

Variation vom Brienzer Rauchfleischtatar und geräuchertem Forellenmousse auf einem Salatbouquet **	12.00
Aufgeschlagene Kräutercremesuppe **	9.50
2 Riesencrevetten im Pankomantel gebacken auf Safrantagliatelle garniert mit gehobelter Belperknolle **	10.00
Früchtesorbet **	4.50
Dialog vom Rind und Kalb an zweierlei Saucen dazu Gartengemüse und Kartoffel-Lauchgratin **	48.00
Dessertteller Lindenhof	12.00
Menu	96.00

Vegetarische Hauptgänge

Äpller-Makkaroni an Käserahmsauce mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelmus	18.00
Kräuterrisotto mit Rucola, Cherrytomaten und frisch gehobeltem Parmesan	23.00
Hausgemachte Spätzli an leichter Kräuter-Rahmsauce mit frischem Gartengemüse	23.00
Gefüllte Ravioli an zerlassener Butter mit Baumnüssen und Salbeiblättern	24.00
Gebratene Süsskartoffeltaler an Kräuter-Tomatencoulis begleitet von gebratenem Gemüse und confierten Tomaten	23.00

Kinderkarte

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre) servieren wir entweder das Menu als halbe Portion (70% vom Menupreis), oder Sie suchen aus folgenden Kinder-Menus 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 Kräuterrahmspätzli	12.00
Gaulihexe Teller	Hamburger mit Pommes frites	12.00
Muggestutz Teller	Pouletbrustschnecke mit Gemüse und Pommes frites	12.00
Hopp Teller	Fischstäbli mit Spinatrahmsauce, Gemüse und Salzkartoffeln	12.00

Dessertbuffet

Diverse Mousse, Gemischte Glace, Meringue, Nidle usem Gepsi, Zitronencreme, Früchte-Tiramisu, Erdbeercreme, Gebrannte Creme, Süsmostcreme, Heidelbeercreme, Bayrische Creme, Panna Cotta, Parfaits, Apfelküchlein mit Vanillesauce, Früchteplatte, Toblerone-Mousse, Karamellköppli

Eine Auswahl an unserem Dessertangebot mit zirka 10 Desserts (je nach Gästezahl)
pro Person Fr. 18.00 / ab 20 Personen

Lindenhof Barbecue-Bufferet ab 15 Personen zu Fr. 55.00

Kleines Salatbuffet

**

3 verschiedene Grilladen

Beilagen: gegrillte Maiskolben, mediterranes Gemüse frisch am Grill zubereitet,
Kräuterbutter und verschiedene Dipsaucen, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Reis

**

Kleines Dessertbuffet mit 4 Köstlichkeiten

Lindenhof Barbecue-Bufferet ab 15 Personen zu Fr. 65.00

Kleines Salat- und Vorspeisenbuffet

**

5 verschiedene Grilladen mit vegetarischer Auswahl

Beilagen: gegrillte Maiskolben, mediterranes Gemüse frisch am Grill zubereitet,
Kräuterbutter und verschiedenen Dipsaucen, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Reis

**

Kleines Dessertbuffet mit 6 Köstlichkeiten

Informationen / Diverses

Menubesprechung: Für die Besprechung Ihres persönlichen Anlasses bitten wir Sie, vorgängig einen Termin mit uns zu vereinbaren. Um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können, sollte die Besprechung ca. 4 Wochen vor Veranstaltung stattfinden.

Die Tische sind weiss und in lindgrün eingedeckt, nach Wunsch können wir Ihre Tische auch ganz weiss eindecken.

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. Gerne können Sie beides selbst gestalten. Hier bitten wir Sie jedoch uns dies spätestens zwei Tage vor Veranstaltung an der Reception abzugeben.

Bargetränke lassen wir von unserem Service direkt einkassieren.

Tanzen ist im Lindenstübli (zusammenhängend mit Brienzerstube) möglich

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

Verlängerung: Ab 01.00 Uhr verrechnen wir einen Nachzuschlag von Fr. 150.00 pro angefangene Stunde.

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.

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

Kinder: Für Ihre kleinen Gäste steht der Kinderspielplatz zur Verfügung. Kinderstühle sind auf Vorbestellung vorhanden.

Brienzerstube/Lindenstübli: Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste können wir Ihnen die Brienzerstube und das Lindenstübli bis **max. 01.00 Uhr zur Verfügung** stellen. Ab 01.00 Uhr verrechnen wir einen Nachzuschlag von Fr. 150.00 pro angefangene Stunde. Gerne können Sie an unserer Bar im Alpstübli noch einen Schlummerbecher geniessen.

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. Diese ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.** Im Anschluss an Ihren Besuch werden wir Ihnen eine Rechnung zukommen lassen.