

Menuvorschläge 2018

L i e b e r L i n d e n h o f g a s t

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.

Wir verwenden in unserer Küche 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 Briensee. 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

Kleinigkeiten zum Apéro

Preis pro Person

Mini Schinkengipfeli	2.00
Mini Pizza	2.00
Mini Quiche Lorraine	2.50
Mini Frühlingsrolle, Sweet Chili Sauce V	2.50
Gebratene Crevette auf Cous Cous	3.00
Gemüse Sticks mit verschiedenen Dip-Saucen V	2.50
Rinds Tartar mit Sauerrahm auf Toast	3.00
Rohschinken-Melonen Spiess	3.00
Tomate-Mozzarella Spiess V	2.20

V = Vegetarische Gerichte

Vorspeisen

Saftig gegartes kaltes Lachsrücken Filet mit Dill Senf Sauce und Limetten Meerrettich Mousse	14.00
Rindsfilet Carpaccio mit Rucola, Tomate und Hobelkäse	17.00
Gebeizter See Saibling, Rettich Röllchen, Zitronen Crumble und Kräuter Salat	14.50
Tomate Mozzarella mit Rucola Salat V	11.50
Gemischter Blattsalat mit Tomate Gurke, Rüeblli und Croûtons V	8.50
Gebackene Crevetten auf mediterranem Couscous	14.50

Suppen

Holunder Joghurtkaltschale mit Prosecco V	7.50
Tomatenkaltschale mit Heublumenschinken	8.50
Spargelcremesuppe mit Krevette	9.50
Rindskraftbrühe mit Kräuter Flädli	9.50
Brienzer Heusuppe mit Käseblättereigstange V	8.50
Geröstete Peperoni Suppe mit Käse Praline V	8.50

Zwischengänge

Spinat-Ricotta Ravioli mit confierten Tomaten V	16.50
Mit Alpkäse gratinierte Kartoffel Gnocchi und Gemüse Garnitur V	14.50
Kräuter Risotto mit gebratenen Pilzen und Tomaten Schaum V	15.00
Gebratene Wachtelbrust auf Balsamico Linsen und Gemüse Perlen	19.50

V = Vegetarische Gerichte

Hauptgerichte

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Tomaten Koriander Vinaigrette, Limonen Kartoffelstampf und Spinatsalat	32.00
BBQ Lachs, Tomaten Risotto und geschmorter Fenchel	29.00
Maispoularde, Teriyaki Sauce, Kokos Reis und Sesam Senf Kohl	29.00
Grilliertes Rindsfilet, Portweinjus mit Kartoffel-Sellerie Gratin und Gemüse Bouquet	42.00
Hohrücken vom Schweizer Kalb, Gin Rahm Sauce, cremige Polenta und gefüllte Ofentomate	38.00
Kalbs Saltimboca, Safran Risotto und Zucchini Gemüse	35.00
Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes, Kartoffel Rösti und Marktgemüse	36.00
Geschnetzeltes „Zürcher Art“ (Poulet oder Schwein), Kartoffel Rösti und Marktgemüse	28.00
Am Stück gebratenes Rinds Entrecôte, Rosmarin Jus, Marktgemüse und Bratkartoffeln	37.00
Gemüse Lasagne, mit Tomatensugo und Olivenschaum V	22.50
Älper Makkaroni, Kartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelmus V	18.00
Kräuterrisotto mit Rucola, Cherrytomaten und frisch gehobeltem Sbrinz V	23.00
Hausgemachte Spätzli an Kräuter-Rahmsauce mit frischem Gartengemüse V	23.00

V = Vegetarische Gerichte

Dessert

Liebe Gäste,

Unsere Dessertvariationen werden derzeit ausgearbeitet.
Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.

Buffets

Buffet „LINDENHOF“

65.00

4 verschiedene saisonale Vorspeisen, 3 angemachte Salate und 2 Blattsalate

Gemüsecremesuppe **V**

Kalbstafelspitz

Grillierte Schweizer Pouletbrust mit Waldpilzen

Gebratenes Doradenfilet

Kräuterkartoffeln, Marktgemüse **V**

Orecchiette mit Tomaten Rahm Sauce **V**

Auswahl von 5 Dessertkompositionen

Buffet „Asia“

58.00

4 asiatische Vorspeisen, 3 verschiedene Salate

Poulet Suppe „Tom Kha Gai“

Rindsstreifen „Teriyaki“

Lachsfilet an Pflaumen Sauce

Gebackene Pouletbrust Süss Sauer

Gebratener Reis, Asia Gemüse **V**

Auswahl von 5 Dessertkompositionen

„BBQ“ Buffet

55.00

Salatbuffet

3 angemachte Salate und 2 Blattsalate

3 verschiedene Grilladen

gegrillte Maiskolben, mediterranes Gemüse **V**

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Reis **V**

Kräuterbutter und verschiedene Dipsaucen **V**

Auswahl von 4 Dessertkompositionen

Erweitern Sie die Fleischauswahl um 2 weitere Grilladen

65.00

V = Vegetarische Gerichte



Hochzeits Menü „Deluxe“

Gebeizter Fjordlachs
mit Avocado und Sauerrahm

Brasato Ravioli
mit Pecorino Espuma und Gemüse Perlen

Kräuterschaum Suppe

Rindsfilet unter der Pinienkruste
mit Portweinjus, Kartoffel Soufflé
und Duo vom Riebli

Mousse von der Williams Birne und Krokant

CHF 92.00



Köstlichkeiten aus aller Welt

39.00 pro Menü

Unser Küchenchef Daniel Röhrig liebt es zu reisen.

Auf seiner Weltreise liess er sich inspirieren. Geniessen auch Sie „kulinarisches aus aller Welt“ und lassen Sie sich überraschen und begeistern!

TexMex

Überbackene Nachos
Guacamole und Sour Cream

Spare Ribs, gebackener Maiskolben und Süsskartoffel

Limetten Schnitte oder Tequila

USA

Caesar Salat

Beef Burger, Pommes Frites und Cole Slaw

Brownie oder Bourbon

Japan

Udon Nudel Suppe

Teriyaki Lachs, Sesamreis und Pak Choi

Grüntee Mousse oder Sake

Thailand

Tom Kha Gai Suppe

Grünes Poulet Curry, Basmati Reis und gebratenes Gemüse

Kokosnuss Glace oder Pflaumenwein

Deutschland

Kartoffel-Speck Suppe

Knusprige Schweinshaxe, Kartoffelstampf und Sauerkraut

Apfelstrudel oder Jägermeister

Polynesian

Geröstete Süsskartoffelsuppe

Grilliertes Schweine Rücken Steak, Chili Ingwer Reis und flambierte Ananas

gebackene Banane, Vanille Sauce oder Rum

Australien

Poulet-Mais Suppe

Meat Pie, Country Cuts, Blattsalat

Schoko-Kokos Mousse oder Gin

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.

Allergien:

Bitte teilen Sie uns allfällige Allergien und Sonderwünsche Ihrer Gäste frühzeitig mit.

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

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.

Kinder: Für Ihre kleinen Gäste stehen eine Kinderkarte und 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 24 Stunden vor dem Anlass bei uns eingehen. Diese ist verbindlich und gilt als Rechnungsgrundlage.** Im Anschluss an Ihren Besuch werden wir Ihnen eine Rechnung zukommen lassen.