

Wine and Dine

Samstag, 02. Mai 2026, 18.30 Uhr

MENU

Amuse

Beef Tartar | Focaccia

Grüner Spargel | Eigelb | Blätterteig

Vorspeise

Brienzersee Felchenfilet | Apfel | Zwiebel | Essiggurke | Creme Fraiche

Kalbs Fischli | Kohlrabi | Quinoa | Radisli | Cashews | Buttermilch

Zwischengang

Dinkelotto | Bergkräuter | Brienzer Truthahn

Ricotta Gnocchi | Spargeln | Kefen | Tomate | Haselnuss

Hauptgang

Dorade Royal | Zitrone | Kräuter | Salzkruste | Fenchel | Orangen

Rinds Picanha | Blumenkohl | Petersilie | Zwiebel

Dessert

Crêpes Suzette Sanguine | Kumquats | Campari Orangen Sorbet

Waldmeister-Espuma | Sauerrahm Glace | Rhabarber | Crunch

Friandise

Das Menü wird begleitet von Fabienne's Lieblings-Weinen

Preis pro Person: CHF 149.00 inkl. Wein, Wasser und Kaffee

Tisch Reservation erforderlich (Platzanzahl beschränkt)
unter 033 951 35 51 oder info@hotel-brienz.ch

