



*Grandhotel Giessbach*

BRIENZ

## *Barkarte*

### GENIESSEN MIT HERKUNFT

Von den empfohlenen Ausflugszielen bis zur Herkunft der Produkte, die in der Bar verarbeitet werden: Das Grandhotel Giessbach ist von der Region getragen und zollt diesem Erbe Respekt. Viele Bauern und lokale Produzenten steuern mit ihren Produkten zum Wohl der Gäste bei. Diese tiefe Verankerung trägt das Erbe von Franz Weber und verkörpert einer der subtilsten Formen des Umweltschutzes.



<b>WEISSWEIN</b>		<b>1 dl</b>
Chardonnay Sélection Giessbach – Wallis/CH		7.50
Chasselas Clos de Roches Grand Cru Villette – Waadt/CH		6.50
Lansilò Merlot Bianco – Tessin/CH		8.50
Roero Arneis Camestri – Piemont/IT		8.00

<b>ROSÉWEIN</b>		<b>1 dl</b>
BY.OTT Rosé – Provence/FR		9.00

<b>Rotwein</b>		<b>1 dl</b>
Assemblage Rouge Sélection Giessbach – Wallis/CH		8.50
Mathier's Optimo – Wallis/CH		10.00
Valpolicella Ripasso Soraigne – Veneto/IT		8.00
Primitivo di Manduria – Apulien/IT		7.50

<b>SCHAUMWEINE</b>		<b>1 dl</b>
Louis Roederer's Thèophile Brut		12.00
Prosecco Millesimato Vinicola Caccaro		9.00

<b>SOFTGETRÄNKE</b>		
Vivi Kola   zero	33cl	5.50
Rivella rot   blau	33cl	5.50
Ramseier Apfelschorle   Süssmost	33cl	5.50
Gazosa Limone   Aranciata   Mirtillo   Pompelmo	35cl	6.00
San Bitter	10cl	5.00
Gents Tonic   Bitter Lemon   Ginger Ale   Ginger Beer	20cl	5.00
Sirupier de Berne Minze   Alpenkräuter   Ystee	3dl/5dl	5.00/6.00

<b>MINERALWASSER</b>		
Passugger mit Kohlensäure	47/77cl	6.50/8.50
Allegra ohne Kohlensäure	47/77cl	6.50/8.50

<b>BIER</b>		
Appenzeller Quöllfrisch vom Fass	25/50cl	5.00/7.00
Appenzeller Säntis Kristall vom Fass	25/50cl	5.00/7.00
Appenzeller Brandlöscher	33cl	6.50
Appenzeller Weizenbier Bio	50cl	9.00
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	33cl	6.50



#### KAFFEEKREATIONEN AUS UNSEREM BIO-HAUSKAFFEE

Kaffee	5.00
Ristretto	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso	6.50
Milchkaffee	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Espresso Macchiato	5.50
Kaffee Giessbach (mit Amaretto)	8.00
Kaffee Bailey's	8.00
Coretto Grappa	12.00

#### TEESPEZIALITÄTEN VON LÄNGGASS TEE

Tee Tasse	6.00
-----------	------

*Rooibos Bourbon, Earl Grey, Tie Guan Yin, Mélange Rouge, Indian Chai, White Needle, Sencha Yamato, Edelweiss, Menthe du Maroc, Assam Halmari, Verveine, Ginger Lemon*



<b>APÉRITIF</b>	<b>Vol %</b>	<b>4cl</b>
Jsotta Vermouth rosso   bianco	17%	11.00
Carpano Antica Formula	16.5%	11.00
Cynar	16.5%	8.00
<b>SHERRY, PORTWEIN</b>	<b>Vol %</b>	<b>5cl</b>
Sherry Palomino Fino Tio Pepe	15%	9.00
Porto Taylor's 10y	20%	13.00
Ramos Pinto Old Tawny 20y	20%	19.00
<b>LIKÖRE, BITTER, PASTIS, ABSINTH</b>	<b>Vol %</b>	<b>4cl</b>
Grand Marnier	40%	10.00
Cointreau	40%	9.00
Amaretto di Saronno	28%	8.00
Limoncello, Il Convento	34%	9.00
Frangelico	20%	8.00
Ramazzotti Amaro	30%	9.00
Appenzeller	29%	8.00
Averna Amaro	29%	8.00
Fernet Branca	39%	9.00
Pastis 51	45%	9.00
Pernod	40%	9.00
Absinthe Mansínthe by Marilyn Manson	66%	16.00



<b>GIN</b>	<b>Vol %</b>	<b>4cl</b>
Matte Gin, Bern	42%	19.00
Tschin, Aargau	40%	16.00
Turicum Handcrafted Dry Gin, Zürich	41%	15.00
Nginious! smoked&salted Gin, Basel	42%	18.00
Breil Pur London Dry Gin, Graubünden	45%	14.00
Edelwhite Gin, Entlebuch	40%	21.00
Deux Frères Gin, Zürich	43%	20.00
Gin 27 Woodland, Appenzell	43%	11.00
The Seventh Sense, Baselland	43%	19.00
Studer Sloe Gin, Entlebuch	44.4%	11.00
Bisbino Ginger Dry Bio Gin, Tessin	40%	21.00
Botanical Garden Gin	46%	12.00

*mit Blumen und Kräutern aus den Garden Hotels*

<b>VODKA</b>	<b>Vol %</b>	<b>4cl</b>
Turicum Vodka, Zürich	41%	17.00
Studer Classic Vodka, Luzern	40%	15.00
Mame San Sake Flavoured Vodka, Zürich	40%	20.00
Packs Vodka, Basel	41%	9.00
Wild Alps Vodka, St. Gallen	40%	16.00

<b>RUM</b>	<b>Vol %</b>	<b>4cl</b>
Studer 1653 Old Barrel Rum, Luzern	44%	18.00
Rum 1823 Swiss Rum Etter, Zug	40%	19.00
Gosling's Rum, Bermuda	40%	11.00
Diplomatico Reserva Exclusiva, Venezuela	40%	14.00
Ron Zacapa Centenario XO, Guatemala	40%	29.00
Ron Don Papa, Philippinen	40%	13.00
Ron Diplomatico Single Vintage 2005, Venezuela	43%	28.00
Ron Centenario Sistema Solera 30 Años, Costa Rica	40%	31.00

<b>BEIGETRÄNKE ZU DEN SPIRITUOSEN</b>	<b>Aufpreis</b>	<b>4.00</b>
---------------------------------------	-----------------	-------------



<b>WEIN- / TRESTERBRAND</b>	<b>Vol %</b>	<b>2cl</b>
Cognac Martell VS	40%	10.00
Cognac Courvoisier VSOP	40%	11.00
Cognac Rémy Martin VSOP	40%	11.00
Cognac Hennessy XO	40%	27.00
Grand Armagnac Paul du Vignau VSOP	40%	8.00
Marc de Bourgogne Monin	40%	8.00
Marc et Lie Oberhofner	40.5%	8.00
Grappa Nonino Merlot	41%	9.00
Grappa Nonino Chardonnay	41%	9.00
Grappa Elisi Berta	43%	10.00
Grappa Tre Soli Tre	44%	16.00
Grappa Tignanella	42%	11.00
Grappa Magari	45%	14.00
Grappa Promis	45%	14.00
Grappa Fior di Vite	40%	8.00
Grappa Ticino Hecht	40%	11.00
Brandy Single Barrel 7 Ximenez Spinola	40%	15.00
Calvados, Morin père et fils	41%	8.00
<b>OBSTBRÄNDE URS HECHT</b>	<b>Vol %</b>	<b>2cl</b>
Lauerzer Kirschbrand	40%	10.00
Himbeerbrand	40%	28.00
Berner Rosenapfel Barrique	40%	12.00
Vieille Abricots	40%	13.00
Vieille Williams	40%	10.00
Vieille Prune	40%	10.00



<b>SWISS WHISKY</b>	<b>Vol %</b>	<b>4cl</b>
Full Moon	43%	29.00
Appenzeller Sántis Malt Edition Sigel	40%	16.00
Appenzeller Föhnsturm	46%	21.00
<b>AMERICAN WHISKEY / BOURBON</b>	<b>Vol %</b>	<b>4cl</b>
Bulleit Rye Frontier Whiskey, Kentucky	45%	11.00
Bulleit Bourbon Frontier Whiskey, Kentucky	45%	9.00
<b>SCOTTISH BLENDED WHISKY</b>	<b>Vol %</b>	<b>4cl</b>
Johnnie Walker Black Label	40%	11.00
Dimple 15yr	40%	12.00
Chivas Regal 12yr	40%	10.00
<b>SINGLE MALT WHISKY - SPEYSIDE</b>	<b>Vol %</b>	<b>4cl</b>
Aberlour 10yr	40%	13.00
Glenlivet 12yr	40%	12.00
Glenfarclas 21yr	43%	27.00
<b>SINGLE MALT WHISKY - HIGHLANDS</b>	<b>Vol %</b>	<b>4cl</b>
Glenmorangie 10yr	40%	13.00
Cragganmore 12yr	40%	12.00
Macallan Double Cask 12yr	40%	24.00
Aberfeldy 12yr	40%	13.00
Dalmore 12yr	40%	15.00
Oban 14yr	40%	17.00
<b>SINGLE MALT WHISKY - LOWLANDS</b>	<b>Vol %</b>	<b>4cl</b>
Auchentoshan Three Wood	43%	18.00
Glenkinchie 12yr	43%	14.00
<b>SINGLE MALT WHISKY - ISLAY / ISLE</b>	<b>Vol %</b>	<b>4cl</b>
Laphroaig 10yr	40%	12.00
Ardbeg Ten	40%	16.00
Caol Ila 12yr	43%	16.00
Lagavulin 16yr	43%	18.00
Scapa 16yr	40%	18.00
Isle of Jura 10yr	40%	10.00



## SPARKLING COCKTAILS

Bellini	Pfirsichpüree, Peach Liquer, Champagner	15.00
Rossini	Erdbeerpüree, Cointreau, Champagner	15.00
Old Cuban	Weisser Rum, Zucker, Limette, Minze, Champagner	17.00
Mount Rigi Spritz	Mount Rigi, Prosecco, Zitrone, Minze	12.00
Aperol Sprizz	Aperol, Prosecco, Soda	12.00
Hugo 2.0	St.Germain Holunderblütenlikör, Prosecco, Soda	14.00

## CLASSIC DRINKS

Cosmopolitan	Vodka, Limette, Cointreau, Cranberrynektar	15.00
Gin Gimlet	Gin, Rose's Lime Juice Cordial	15.00
Vodka Gimlet	Vodka, Rose's Lime Juice Cordial	15.00
Old Fashioned	Bourbon, Zucker, Angostura Bitter, Old Fashioned Bitter	15.00
Negroni	Gin, Jsotta rosso , Campari	16.00
Basil Daiquiri	Weisser Rum, Limettensaft, Zucker, Basilikum	15.00
Manhattan	Bulleit Rye, Jsotta Rosso, Angostura	15.00
Martinez	Carpano Antica Formula, Gin, Maraschino, Zucker	15.00
Amaretto Sour	Amaretto, Angostura Bitter, Zitrone, Zucker, Eiweiss	15.00
Whiskey Sour	Bourbon, Angostura Bitter, Zitrone, Zucker, Eiweiss	15.00
New York Sour	Bourbon, Angostura Bitter, Zitrone, Zucker, Eiweiss, Rotwein	16.00
Pisco Sour	Pisco, Angostura Bitter, Zitrone, Zucker, Eiweiss	15.00
Espresso Martini	Vodka, Kahlua, Espresso, Zucker	15.00
Smokey Boulevardier	Jsotta Rosso, Campari, Bulleit Bourbon, Lagavulin 16y	18.00
Trinity Oldfashioned	Studer Old Barrel Rum, Remy Martin, Bulleit Rye Whiskey, Zucker, Bitter	18.00
Singapore Sling	Gin, D.O.M. Bénédictine, Cherry Heering, Zitrone, Grenadine, Angostura Bitter	17.00

*Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.*





## FANCY DRINKS

Giessbach Mule	Vodka, Garten Kräuter, Ginger Beer, Limettensaft	15.00
Gin Gin Mule	Gin, Minze, Ingwer, Zitrone, Zucker, Ginger Beer, Eiweiss	15.00
Sex on the beach	Vodka, Peach Liquer, Cranberry, Passionsfruchtnektar	15.00
Cucumber Fizz	Gin, Holunderblüte, Zitronensaft, Ginger Beer, Gurke	15.00
Gin Basinger	Infused Basil-Gin, Zitrone, Basilikum, Eiweiss, Zucker	16.00
Mojito	Weisser Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda	15.00
Ramble	Weisser Rum, Zucker, Zitrone, Chambord	15.00
Dark&Stormy	Gosling's Rum, Ginger Beer, Limettensaft	15.00
Mai Tai	Weisser und brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Limettensaft	16.00
Hurricane	Weisser und brauner Rum, Passionsfruchtsirup, Passionsfruchtnektar, Orangensaft, Angostura	16.00

## SIGNATURE COCKTAILS

Cherry Lady	Kirsch, Kaffeelikör, Thymian, Passionsfruchtnektar	17.00
Davinet Spezial	Appenzeller Bitter, Absinthe, Orangensaft, Zitronensaft, hausgemachter Honig-Ingwer-Sirup	18.00
Honigtopf	Mezcal, Passionsfruchtnektar, Limettensaft, hausgemachter Honig-Ingwer-Sirup	16.00
Kaffee&Thymian	Infused Citrus-Gin, Kaffeelikör, Zitrone, Zucker, Orangensaft, Thymian	16.00
Rosmarin Martini	Vodka, Limoncello, Quitte, Rosmarin, Golden Falernum	16.00
Swiss Negroni	Jsotta rosso, Gran Classico, Matte Gin	16.00

## MOCKTAILS (ALKOHOLFREI)

Coconatta	Kokossirup, Passionsfruchtsaft, Ginger Beer	10.00
Ipanema	Limette, Rohrzucker, Passionsfruchtnektar, Ginger Ale	10.00

*Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.*



*Grandhotel Giessbach*  
BRIENZ

## *Bar Snacks*



## BAR SNACKS 17.00 UHR – 22.00 UHR

Tagessuppe	11
Clubsandwich mit Pommes Frites oder Salat <i>Stägmatte Bio Trutenbrust, Speck, Unterbacher Freiland-Ei, Eisbergsalat, Gurke und Tomate</i>	32
Green Clubsandwich mit Pommes Frites oder Salat <i>Avocado, Hummus, Unterbacher Freiland-Ei, Kresse, Eisbergsalat, Gurke und Tomate</i>	29
Tatar vom heimischen Rind mit hausgemachtem Brioche <i>Kapern, Radieschen, Kresse, Senf-Mayonnaise</i>	26/38
Giessbach-Hamburger dazu Pommes Frites oder Salat <i>Pulled-Turkey vom Stägmatte Bio Truthan, hausgemachter Mango-Senf, Barbecue-Sauce, rote Zwiebeln und Coleslaw Salat</i>	31
Giessbach Plättli <i>Spezialitäten der Molkerei Meiringen und der Metzgerei Blaue Kuh mit hausgemachten Pickels</i>	29
Hausgemachte Agnolotti mit Meiringer Kräuterfrischkäse	32

## SCHWEIZER KLEINIGKEITEN

Nobs Edelnuss Mix ungesalzen   gesalzen   Bergkräuter	6.50
Nobs Mandeln Alpenkräuter	6.50
Nobs Mandeln & Cashew Espelette	6.50
Appenzeller Tschipps Meersalz   Kräuter   Paprika	2.50
Bischofberger Bärli Biber	2.50
Ammann Choco King	2.00
Kägi fret	2.50



*Grandhotel Giessbach*  
BRIENZ

*Zigarren*



## ZIGARREN VON LA FUENTE

Nach alter kubanischer Tradition zu 100% von Hand gerollt. Entdecken Sie die Premium-Longfiller Zigarren aus der Dominikanischen Republik. Mehrjährig gelagerte Tabake (Piloto Cubano und Olor Dominicano) aus eigener Produktion von La Fuente garantieren Ihnen ein Höchstmass an Qualität und Rauchgenuss. Nach der Ernte werden die Tabake erst nach einer mehrjährigen Reifezeit verarbeitet.

Fuerte Taino (***) <i>Vollmundiges und würziges Aroma (Deckblatt: Colorado)</i> <i>Länge 16 cm, Ringmass 56</i>	19.00
Merengue Torpedo (**) <i>Vollmundige Zigarre mit feinwürzigem Aroma (Deckblatt: Brasil und Connecticut).</i> <i>Länge 15, Ringmass 50</i>	18.00
Classic Robusto (*), die Rassige <i>Vollmundige Zigarre mit weicher Aromastruktur (Deckblatt: Brasil).</i> <i>Länge 12.5 cm, Ringmass 48</i>	12.00
Especiales Petit Robusto (*), die Natürliche <i>Mit feinfruchtigem Aroma (Deckblatt: Connecticut).</i> <i>Länge 9.5, Ringmass 48</i>	10.00
Especiales Palmarito Vanille ( ), die Exotische <i>Das spezielle Rauchvergnügen mit Bourbon Vanille und süssem Mundstück</i> <i>(Deckblatt: Connecticut).</i> <i>Länge 10.5 cm, Ringmass 28</i>	5.00
Especiales Bonita (*), die Zarte <i>Mit feinwürziger Aromastruktur (Deckblatt: Connecticut).</i> <i>Länge 7 cm, Ringmass 26</i>	3.00

Stärkeskala der La Fuente Zigarren  
Extramild ( ) / mild (\*) / vollmundig (\*\*) / würzig (\*\*\*)