



Herzlich Willkommen – Welcome - Bienvenue

Herzlich willkommen auf der Terrasse des Grandhotel Giessbach! 1822 wurde genau hier von Johannes Kehrli – dem Schulmeister von Brienz – die Gastfreundschaft am Giessbach geboren. Schaulustige aus aller Welt bestaunten sowohl die schäumenden Giessbachfälle als auch den türkisblauen Briensersee und wurden von Kehrli und seiner Familie mit Brot, Käse und Milch verköstigt. Wir freuen uns, diese lange Tradition der Gastfreundschaft weiterzutragen und Sie heute zu unseren Gästen zählen zu dürfen. Die Giessbach-Familie wünscht Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt und «En Guete»!

Welcome to the terrace of the Grandhotel Giessbach! In 1822, hospitality at the Giessbach was born right here by Johannes Kehrli – the schoolmaster of Brienz. Onlookers from all over the world marvelled at both the foaming Giessbach Falls and the turquoise-blue Lake Brienz and were treated to bread, cheese and milk by Kehrli and his family. We are delighted to continue this long tradition of hospitality and to have you as our guest today. The Giessbach family wishes you an unforgettable stay and «Bon appetit»!

Bienvenue sur la terrasse du Grandhotel Giessbach! En 1822, c'est ici même que Johannes Kehrli – le maître d'école de Brienz – a fait naître l'hospitalité à Giessbach. Du monde entier, promeneurs et visiteurs venaient admirer les chutes bouillonnantes du Giessbach et les eaux turquoise du lac de Brienz. Kehrli et sa famille leur offraient du pain, du fromage et du lait. Nous sommes heureux de perpétuer cette longue tradition d'hospitalité et de pouvoir vous compter aujourd'hui parmi nos hôtes. La famille du Giessbach vous souhaite un séjour inoubliable et un bon appétit!

Softgetränke – Soft drinks – Boissons non alcoolisées

	dl	CHF		dl	CHF
Passugger / Allegra	7.7	8.5	Sirupier de Berne Alpenkräuter Ystee	3	5
	4.7	6.5		5	6
Vivi Kola Klassik Zero	3.3	5.5	Sanbitter	1	5
Rivella Rot Blau	3.3	5.5	Swiss Mountain Tonic Bitter Lemon Ginger Ale	2	5
Gazosa Limone Aranciata	3.5	6	Michel Tomatensaft	2	6
Möhl Bio Apfelschorle	3.3	5.5	Don Simon Orangensaft	2	6

Heissgetränke – Hot drinks – Boissons chaudes

	CHF
Bio Fairtrade Kaffee von Blaser Café	
Kaffee, Espresso, Ristretto	5
Doppelter Espresso	6.5
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Espresso Macchiato	5.5
Caotina Heiss Kalt	5.5
Ovomaltine Heiss Kalt	5.5
Tee & Kräuteraufgüsse von Länggass-Tee Bern	
Tasse	6
Earl Grey Assam Halmari Sencha Yamato Tie Guan Yin White Needle Rooibos Bourbon Indian Chai Menthe du Maroc Edelweiss Verveine Mélange Rouge Ginger Lemon Berner Rose	

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt

Bier & Most – Beer & cider – Bière & cidre

	dl	CHF		dl	CHF
Appenzeller Quöllfrisch	2.5	5	Appenzeller Indian Pale Ale	3.3	7
	5	7	Appenzeller Weizenbier Bio	5	9
Appenzeller Amber	2.5	5	Appenzeller Ginger Beer	3.3	7
	5	7	Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	3.3	6.5
Möhl Saft vom Fass Trüb	5	7	Möhl Saft vom Fass Trüb alkoholfrei	5	7

Apéro

Giessbach Garten Spritz – Giessbach garden spritz – Spritz du jardin de Giessbach

Der Giessbach Garten vereint im Glas.
The Giessbach garden united in a glass.
Le jardin du Giessbach uni dans le verre.

Mit Prosecco CHF 13 | Alkoholfrei CHF 11

	CHF		CHF
Abacella Spritz	13	Hugo	13
Die Schweizer Antwort auf Aperol. The Swiss answer to Aperol. La réponse suisse à l'Aperol.		Berner Holunder küsst Giessbach Minze. Bernese elderberry kisses Giessbach mint. Le sureau bernois embrasse la menthe de Giessbach.	

Wein – Wine - Vin

	dl	CHF		dl	CHF
Schaumwein			Rosé		
Prosecco Millesimato DOC	1	9	Cassis Rosé de Provence AOC	1	9
Azienda Caccaro, Venetien (IT)	7.5	60	Domaine Sainte Magdeleine, Provence (FR)	7.5	65
Glera			Cinsault Grenache Mourvèdre		
Weisswein			Rotwein		
Chardonnay Sélection Giessbach AOC	1	8	Assemblage Sélection Giessbach AOC	1	8.5
Niklaus Wittwer, Wallis (CH)	7.5	55	Niklaus Wittwer, Wallis (CH)	7.5	61
Chardonnay			Merlot Syrah Pinot Noir		
Albariño Bouza do Rei DO	1	8	Barbera d'Alba DOC	1	9
Bouza do rei, Galizien (ES)	7.5	56	Fratelli Giacosa, Piemont (IT)	7.5	62
Albariño			Barbera		

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt

Kleinigkeiten – Small bites - Petites bouchées

KEHRLI SALAT – KEHRLI SALAD – SALADE KEHRLI ☼ 9

Blatt- & Gemüsesalate | Kichererbsen | Kerne | Gartenkresse | Hausdressing
Leaf & vegetable salads | chickpeas | seeds | garden cress | house dressing
Salades de feuilles & de légumes | pois chiches | graines | cresson du jardin | vinaigrette maison

PANZANELLA ☼ 15

Steinger's «Huusbrot» | Schangnauer Büffelmozzarella | Tomaten | Gurken | Gartenkräuter | Rapsöl
Bread from Steinger | Schangnauer buffalo mozzarella | tomatoes | cucumbers | garden herbs | rapeseed oil
Pain de Steinger | mozzarella de bufflonne de Schangnau | tomates | concombres | herbes du jardin | huile de colza

MÄRIT SUPPE – MARKET SOUP – SOUPE DU MARCHÉ ☼ 12

Klare Gemüsesuppe | Gemüse | Bohnen | Liebstöckel
Clear vegetable soup | vegetables | beans | lovage
Soupe de légumes claire | légumes | haricots | livèche

+ Paar Schweinsrauchwüstli – Two smoked porc sausages – Deux saucisses de porc fumées +5

APÉRO PLÄTTLI – MEAT & CHEESE PLATTER – PLANCHETTE D'APÉRO (☼) 24

Käse von der Molkerei Meiringen | Fleisch von der Metzgerei Blaue Kuh | Hausgemachte Pickels | Giessbach Brötli
Cheese from the Meiringen dairy | meat from the Blaue Kuh butcher's shop | homemade pickles | Giessbach bread roll
Fromage de la laiterie de Meiringen | viande de la boucherie Blaue Kuh | pickels maison | petit pain Giessbach

Ohne Fleisch möglich ☼ – Available without meat ☼ – Disponible sans viande ☼

GIESSBACH WEDGES – QUARTIERS DE POMMES DE TERRE GIESSBACH ☼ 11

Hausgemachte Kartoffel Wedges | Gartenkräuter-Salz | Giessbach «Kätschöp» | Haussauce
Homemade potato wedges | garden herbs salt | Giessbach ketchup | signature sauce
Quartiers de pommes de terre maison | sel aux herbes du jardin | ketchup Giessbach | sauce signature

GIESSBACH BRÖTLI – GIESSBACH BREAD ROLL – PETIT PAIN GIESSBACH ☼ 1.5

Hausgemacht | Sauerteig | Dinkelmehl
Homemade | sourdough | spelt flour
Fait maison | levain | farine d'épeautre

☼ Vegetarisch

☼ Vegetarisch / Vegan möglich

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt

Währschafetes – Savoury dishes – Plats cuisinés

GISSBACH HACKTÄTSCHLI – GIESSBACH PATTY – GIESSBACH FRICADELLE

24

Kalbfeisch | Rahmsauce | Knusperzwiebeln | Kartoffelstock | Karotten

Veal | cream sauce | crispy onions | mashed potatoes | carrots

Veau | sauce à la crème | oignons croustillants | purée de pommes de terre | carottes

EGLI KNUSPERLI – PERCH FILETS – FILETS DE PERCHE

26.5

Ringgenberger Eglifilets | Bierteig | Haussauce | Kartoffelschnitze oder Salat

Perch filets from Ringgenberg | beer batter | signature sauce | potato wedges or salad

Filets de perche de Ringgenberg | pâte à la bière | sauce maison | quartiers de pommes de terre ou salade

KERNSER HÖRNLI – PASTA FROM KERNS – PÂTES DE KERNS (🌿)

22

Gemüsesugo 🌿 oder «Ghacktes» vom Rind | Alpkäse | Knusperzwiebeln | Gepickelter Apfel

Vegetable sugo 🌿 or beef bolognese | alpine cheese | crispy onions | pickled apple

Sugo de légumes 🌿 ou bolognaise de bœuf | fromage d'alpage | oignons croustillants | pomme picklée

KÄSESCHNITTE – SWISS RAREBIT – CROÛTE AU FROMAGE (🌿)

18

Steiniger's «Huusbrot» | Weisswein | Schinken | Meiringer Raclettekäse | Unterbacher Spiegelei | Rote Zwiebeln

Bread from Steiniger | white wine | ham | raclette cheese from Meiringen | fried egg from Unterbach | red onions

Pain de Steiniger | vin blanc | jambon | fromage à raclette de Meiringen | œuf au plat d'Unterbach | oignons rouges

Glutenfrei & vegetarisch 🌿 möglich – Available gluten-free & vegetarian 🌿 – Disponible sans gluten & végétarien 🌿

🌿 Vegetarisch

🌿 Vegetarisch / Vegan möglich

Süsses – Sweets - Douceur

GEEISTER CAPPUCCINO – CAPPUCCINO ICE CREAM – CAPPUCCINO GLACÉ 11

Kaffee-Parfait | Browniewürfel | Mokka-Panna cotta | Kirschbrand-Rahm
Coffee parfait | brownie cubes | mocha panna cotta | cherry brandy cream
Parfait au café | dés de brownie | panna cotta au moka | chantilly au eau-de-vie de cerise

Ohne Kirschbrand möglich – Without cherry brandy available – Disponible sans eau-de-vie de cerise

EISBECHER – ICE CREAM CUP – POT DE GLACE 5

Gelateria Kalte Lust Olten

Glace – Ice cream

Schokolade | Vanille | Mocca | Cookies | Haselnuss
Chocolate | vanilla | mocha | cookies | hazelnut
Chocolat | vanille | mocca | cookies | noisettes

Sorbet

Erdbeere | Himbeere | Mango
Strawberry | raspberry | mango
Fraise | framboise | mangue

KUCHEN – CAKE – GÂTEAU 5.5–

Aus unserer Vitrine nach Tagesangebot
Daily offer from our display case
De notre vitrine selon l'offre du jour

6.5

Mit Schlagrahm – With whipped cream – Avec chantilly

+1.5

Allergene – Allergens – Allergènes

Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Geflügel und Fisch.

Our staff will be happy to inform you on request about the ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances. We only use Swiss meat, poultry and fish.

Sur demande nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Nous utilisons exclusivement de la viande, de la volaille et du poisson suisses.

STIFTUNG GISSBACH DEM SCHWEIZERVOLK

Vor rund 40 Jahren, nach Franz Webers einzigartiger Rettungsaktion, konnte Giessbach im November 1983 von der «Stiftung Giessbach dem Schweizervolk» erworben werden. Franz Weber hatte es geschafft durch seine eindrückliche Spendenkampagne, zusammen mit dem Schweizervolk, dem Kanton Bern und der Gemeinde Brienz das nötige Kapital zusammen zu bringen, um das einzigartige Juwel am Brienzensee vor dem Abbruch zu retten. Der Grundstein für den Erhalt und die Restaurierung von Giessbach war gelegt.
Die Menschen brauchen solche Kraftorte wie Giessbach – heute mehr denn je.

Auch wenn alle Betriebsbereiche sich guter Ergebnisse erfreuen, reichen die Einnahmen bei weitem nicht aus, die Domäne Giessbach samt Naturpark, historischem Hotelgebäude, Kurhaus, Standseilbahn, Stationsbauten, Ländte mit Verbindungsgalerie, Spazierwegen, Aussichtspunkten, Treppen und verschiedensten Brücken instand zu halten.

Sorgen Sie mit uns zusammen dafür, dass Giessbach weiterlebt und für uns alle das unveräusserliche Erbe, das wunderschöne Stück Heimat, der Glücksort der Freude bleibt. Schenken wir uns den Giessbach immer wieder von neuem, sei es mit einer Spende, einer Giessbach-Gönnerschaft, einer Schenkung oder mit konkreter Mithilfe.



Around 40 years ago, after Franz Weber's unique rescue operation, Giessbach was acquired by the «Giessbach Foundation for the Swiss People» in November 1983. Thanks to his impressive fundraising campaign, Franz Weber, together with the Swiss people, the canton of Bern and the municipality of Brienz, had managed to raise the necessary capital to save this unique jewel on Lake Brienz from demolition. The foundation stone for the preservation and restoration of Giessbach was laid.

People need places of power like Giessbach – today more than ever.

Even if all areas of operation are performing well, the income is nowhere near enough to maintain the Giessbach domain, including the nature park, the historic hotel building, the «Kurhaus», the funicular, the station buildings, the landing stage with the connecting gallery, the footpaths, the viewing points, the stairways and the various bridges.

Join us in ensuring that Giessbach lives on and remains the inalienable heritage, the wonderful piece of home, the happy place of joy for us all. Let us give Giessbach to ourselves again and again, be it with a donation, a Giessbach patronage, a gift or with concrete help.

Il y a environ 40 ans, après l'action de sauvetage unique de Franz Weber, Giessbach a pu être acquis en novembre 1983 par la «Fondation Giessbach au peuple suisse». Franz Weber avait réussi, grâce à son impressionnante campagne de dons, à réunir avec le peuple suisse, le canton de Berne et la commune de Brienz le capital nécessaire pour sauver ce joyau unique du lac de Brienz de la démolition. La première pierre pour la préservation et la restauration de Giessbach était posée.

Nous avons besoin, plus que jamais, d'un lieu de paix et d'énergie, tel que Giessbach.

Même si tous les domaines d'exploitation affichent de bons résultats, les recettes ne suffisent de loin pas à entretenir le domaine de Giessbach, y compris le parc naturel, le bâtiment historique de l'hôtel, le Kurhaus, le funiculaire, les bâtiments de la station, le débarcadère avec sa galerie de liaison, les sentiers de promenade, les points de vue, les escaliers et les ponts les plus divers.

Veillez avec nous à ce que Giessbach continue à vivre et reste pour nous tous un héritage inaliénable, un magnifique patrimoine, un lieu de bonheur et de joie. Offrons-nous Giessbach encore et encore, que ce soit par un don ou une aide concrète. Merci de tout cœur





Grandhotel Giessbach

BRIENZ