



Giessbach

18

Parkrestaurant «Les Cascades»

Dîner Giessbach



Geniessen Sie unser täglich wechselndes Dîner Giessbach,
kreiert von unserem Küchenchef.

~

*Savourez notre Dîner Giessbach, qui change tous les jours,
créé par notre chef de cuisine.*

~

Enjoy our daily changing Dîner Giessbach, created by our chef de cuisine.

4 Gänge ~ 4 plats ~ 4 courses

CHF 79

3 Gänge ~ 3 plats ~ 3 courses

CHF 69

Weinempfehlung

Recommandation de vin ~ Wine recommendation



Weisswein ~ Vin blanc ~ White wine

Albariño DO 2023/24
Bouza do Rei, Pontevedra ES
Albariño

CHF 59

Rotwein ~ Vin rouge ~ Red wine

Rioja Viña Muriel Reserva DO
Bodegas Muriel, Elciego ES
Tempranillo

CHF 66



Grandhotel Giessbach

BRIENZ

Vorspeise ~ Entrée ~ Starter

- ✿ *Giessbach Salatschüssel ~ Salade Giessbach ~ Giessbach salad* 12 | 17
- © Blattsalate | Gemüse | Kerne | Croûtons | Alpkäse | Kresse
Hausdressing
*Salades vertes | légumes | graines | croûtons | fromage d'alpage
cresson | sauce maison*
Green salads | vegetables | seeds | croutons | alpine cheese | watercress
signature dressing
- ✿ *Tagessuppe ~ Soupe du jour ~ Soup of the day* 11
- © **Gerne informiert Sie unser Service-Team über die Tagessuppe.**
Notre équipe se fera un plaisir de vous informer sur la soupe du jour.
Our team will be happy to inform you about the soup of the day.
- © *Appenzeller Ente ~ Canard d'Appenzell ~ Appenzell duck* 24
Lauwarme Entenbrust | Erbsen-Hummus | Birne | Tobinambur
Magret de canard tiède | houmous aux petits pois | poire | tobinambour
Lukewarm duck brest | pea hummus | pear | Jerusalem artichoke
- Auch mit Meiringer Frischkäse erhältlich**
✿ *Également disponible avec du fromage frais de Meiringen*
Also available with Meiringen cream cheese



Grandhotel Giessbach

BRIENZ

Hauptgang ~ Plat principale ~ Main course

- ✿ *Marinierter Chinakohl ~ Chou chinois mariné ~* 32
© *Marinated Chinese cabbage*
Chili-Ricotta | Mandelcrumble | Gepickelter Rettich
Ricotta au chili | crumble aux amandes | radis mariné
Chili ricotta | almond crumble | pickled radish
- ✿ *Hausgemachte Agnolotti ~ Agnolotti fait maison* 32
Homemade Agnolotti
Meiringer Frischkäse | Kürbis | Salzzitrone | Feige | Chili
Fromage frais de Meiringen | potiron | citron confit au sel | figue | piment
Cream cheese from Meiringen | pumpkin | salted lemon | fig | chilli
- © *Piccata vom Kalb ~ Piccata de veau ~ Veal piccata* 42
Heimisches Kalb | Kernser Pilze | Quarkpizokel | Pastinake | Wirsing
Veau local | champignons de Kerns | pizokels au fromage blanc | panais | chou frisé
Local veal | Kerns mushrooms | curd pizokel | parsnip | savoy cabbage
- © *Emmentaler Zanderfilet ~ Filet de sandre d'Emmental ~* 44
Pike-perch fillet from Emmental
Pancake | Gemüsestreifen | Giessbach Bärlauch
Pancake | julienne de légumes | ail des ours de Giessbach
Pancake | vegetable strips | Giessbach wild garlic



Grandhotel Giessbach

BRIENZ

Dessert & Käse ~ Dessert & fromage ~ Dessert & cheese

Tarte Tatin «Giessbach Style» ~ Tarte Tatin «style Giessbach» 16

Tatin Tart «Giessbach style»

Blätterteig | Karamelisierter Apfel | Frischkäse-Eis

Pâte feuilleté | pommes caramélisées | glace au fromage frais

Puff pastry | caramelised apple | cream cheese ice cream

© *Giessbach Delice ~ Délice de Giessbach ~ Giessbach Tart* 15

Schnitte von Schokolade & Orange | Kompott | Weisses Kaffee-Eis

Délice au chocolat & à l'orange | compote | glace blanche au café

Tart of chocolate & orange | compote | white coffee ice cream

© *Hausgemachtes Tagesglace oder -Sorbet* 7.5

Glace ou sorbet du jour fait maison

Homemade ice cream or sorbet

Fragen Sie unser Service-Team nach dem aktuellen Angebot.

Demandez à nos collaborateurs de service l'offre actuelle.

Ask our service team for the current offer.

© *Dreierlei Käse aus dem Jumiversum* 19

Trio de fromage du Jumiversum

Trio of cheeses from Jumiversum

Garnituren | Hausgemachtes Früchtebrot

Garnitures | pain aux fruits fait maison

Garnishes | homemade fruit bread

✿ **Vegetarisch | Végétarien | Vegetarian**

✿ **Vegetarisch, Vegan möglich | Végétarien, vegan possible | Vegetarian, vegan possible**

© **Glutenfrei möglich | Sans gluten possible | Gluten-free available**



Grandhotel Giessbach
BRIENZ

Deklaration & Allergene ~ Déclaration & allergènes
Declaration & allergens

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, Fisch, Brot und Backwaren.

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

~

Sur demande, nos collaborateurs vous informent volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Nous utilisons exclusivement de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et de boulangerie Suisses.

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA de 8.1% incluse.

~

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, fish, bread and bakery products.

All prices in CHF and incl. 8.1% VAT.