



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

Lugana 2023/24
Marangona, Pozzolengo IT
Trebbiano di Lugana

CHF 59

Rotwein ~ Vin rouge ~ Red wine

Rosso di Montepulciano DOC
Poliziano, Montepulciano IT
Sangiovese, Merlot

CHF 63



Grandhotel Giessbach

BRIENZ

Vorspeise ~ Entrée ~ Starter

- ✿ *Giessbach Salat ~ 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.
- © *Swiss Alpine Lachs ~ Saumon des Alpes Suisses ~* 24
- ✿ *Swiss Alpine Salmon*
Tatar und gebeizter Lachs | Sauerrahm | Gurke | Apfel | Dill
Tartare et saumon mariné | crème aigre | concombre | pomme | aneth
Tartare and marinated salmon | sour cream pearls | cucumber | apple | dill
- Auf Wunsch mit Karotten möglich**
✿ *Avec des carottes, sur demande*
Available with carrots upon request



Grandhotel Giessbach

BRIENZ

Hauptgang ~ Plat principale ~ Main course

- ❁ *Schweizer Spargel ~ Asperges Suisses ~ Swiss asparagus* 39
❁ **Weisser Spargel | Erbsenflan | Kernser Pilze | Liebstöckel**
© *Asperges blanches | flan aux petits pois | champignons de Kerns | livèche*
White asparagus | pea flan | Kerns mushrooms | lovage
- ❁ *Hausgemachte Agnolotti ~ Agnolotti fait maison ~* 34
Homemade Agnolotti
Meiringer Frischkäse | grüner Spargel | Salzzitrone | Oregano | Paprika
Fromage frais de Meiringen | asperges vertes | citron confit au sel | origan | poivrons
Cream cheese from Meiringen | green asparagus | salted lemon | oregano | peppers
- © *Entrecôte vom Rind ~ Entrecôte de bœuf ~ Beef entrecôte* 52
Heimisches Rind | Duchesse Kartoffeln | Broccoli | Röstzwiebeln
Bœuf local | pommes de terre duchesse | brocoli | oignons frits
Local beef | duchesse potatoes | broccoli | fried onions
- © *Emmentaler Zanderfilet ~ Filet de sandre d'Emmental ~* 48
Pike-perch fillet from Emmental
Arborio Risotto | Kardamom Karotte | Giessbach Bärlauch
Risotto arborio | carottes à la cardamome | ail des ours de Giessbach
Arborio risotto | cardamom carrots | Giessbach wild garlic



Grandhotel Giessbach

BRIENZ

Dessert & Käse ~ Dessert & fromage ~ Dessert & cheese

- Griess Flammeri ~ Flammeri à la semoule ~ Semolina pudding* 16
Erdbeere | Rhabarber
Fraise | rhubarbe
Strawberry | rhubarb
- © *Dreierlei von der Schokolade ~ Trio de chocolat ~* 15
Trio of chocolate
Kaffee | Limette
Café | citron vert
Coffee | lime
- © *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.