

Herzlich Willkommen

im Grandhotel Giessbach. Einem Hotel mit Geschichte, einem Ort der Kraft und der Ruhe. Tief durchatmen, geniessen und sich erholen. Baukultur, Natur und Weite für die Augen und den Geist, Genuss für den Körper und die Seele. Ein Geschenk der Natur und der Zeit, das vieles überdauert und an diesem wunderschönen Ort inmitten intakter Natur hat sich eine Aura der Unvergänglichkeit entwickelt.

GIESSBACH GARTENSPRITZ

Kräutersirup aus Giessbach Kräutern | Prosecco oder Tonic | Soda

CHF 13 / CHF 11

*Ganz viel Giessbach Garten aufgegossen mit Prosecco oder Tonic.
Fragen Sie nach unserer aktuellen Kräutermischung.*

OFFENWEINE | VIN OUVERT

Schaumwein <i>Vin mousseux</i>	1dl	Fl.	Rotwein <i>Vin rouge</i>	1dl	Fl.
Prosecco Millesimato Azienda Caccaro, Venetien (IT)	9	60	Pinot Noir Giessbach (1l) Niklaus Wittwer, Wallis (CH)	5.5	55
Théophile Brut Louis Roederer, Champagne (FR)	15	96	Rouge du Valais Ch. Giessbach Niklaus Wittwer, Wallis (CH)	8.5	61
Weisswein <i>Vin blanc</i>			Mathier's Optimo Adrian & Diego Mathier, Wallis (CH)	10	71
Chardonnay Ch. Giessbach Niklaus Wittwer, Wallis (CH)	8	55	Rioja "Viña Muriel Reserva" Bodegas Muriel, Rioja (ES)	9	64
Clos des Roches Villette François & Pierre Joly, Lavaux (CH)	7	49	Chianti Classico Castello dei Rampolla, Toskana (IT)	11	75
Sancerre Blanc «Cuvée Silex» Domaine Serge Laloue, Loire (FR)	10	71			
Sua Signoria Trebbiano Briziarelli, Umbrien (IT)	9	62			

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% Mwst.



Von der Domäne auf den Teller

Von den empfohlenen Ausflugszielen bis zur Herkunft der Produkte, die in der Küche 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 unserer Gäste bei.

Letztendlich geht es um Gaumenfreude und Wohlbefinden. Dies wollen die Giessbach Restaurants all ihren Gästen fernab vom Alltagsstress bieten. Geleitet von der Überzeugung, dass dies gelingt, wenn möglichst viel selber produziert wird. Wir kochen im Einklang mit der Natur und es ist kein Zufall, dass diese Produkte schlicht am besten schmecken. So kommen die Kräuter aus dem eigenen Garten, das Gemüse wenn immer möglich vom eigenen Acker oder aus den historischen Gartenhäusern und sogar der Honig wird von den Giessbach Bienen produziert. Selbstverständlich alles Bio.

Guten Appetit!

In unserem Film «von der Domaine auf den Teller» erfahren Sie mehr zu diesem Thema.



SNACKS	<p>❁ GIESSBACH WEDGES <i>QUARTIERS FRITS DE POMME DE TERRE</i> Mit hausgemachtem Ketchup <i>Avec ketchup maison</i></p>	12
	<p>Z'VIERI PLÄTTLI <i>PLANCHETTE D'APÉRO</i> Abegglen's Alpkäse Meiringer Mutschli Rugechnebel Rohessspeck Mattener Schweinstrockenfleisch Haugemachte Pickles Giessbach Brötli <i>fromage d'alpage d'Abegglen tomme de Meiringen saussice «Rugechnebel» lard cru viande de porc séchée de Mattener pickels maison petit pain fait maison</i></p>	28
VORSPEISEN	<p>❁ GIESSBACH SALATSCHÜSSEL <i>SALADE DU GIESSBACH</i> Blattsalate Gemüse Kerne Croûtons Sbrinz Kresse Hausdressing <i>Variation de salades vertes légumes graines croûtons sbrinz cresson sauce maison</i></p>	9 16
	<p>❁ TAGESSUPPE <i>SOUPE DU JOUR</i> Fragen Sie unser Service-Team nach dem aktuellen Angebot. <i>Demandez à nos collaborateurs de service l'offre actuelle.</i></p>	11
	<p>❁ GEBACKENER KÜRBIS <i>COURGE CUITE AU FOUR</i> Meiringer Frischkäse Kerne Nüsslisalat <i>Fromage frais de Meiringen graines doucette</i></p>	19
	<p>❁ HAUSGEMACHTES GIESSBACH BRÖTLI <i>PETIT PAIN GIESSBACH</i></p>	1.5



Menu

HAUPTGÄNGE	TAGESGERICHT <i>PLAT DU JOUR</i>	Tagespreis <i>Prix de jour</i>
	Fragen Sie unser Service-Team nach dem aktuellen Angebot. <i>Demandez à nos collaborateurs de service l'offre actuelle.</i>	
✿	GESCHMORTER CHICORÉE <i>CHICORÉE BRAISÉE</i> Birne Marroni <i>Poire marrons</i>	28
✿	HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI <i>AGNOLOTTI FAITS MAISON</i> Meiringer Frischkäse Wirsing Kürbis Pilze <i>Fromage frais de Meiringen chou frisé courge champignons</i>	33
	CLUBSANDWICH Bio Stägmatte Truthahn Unterbacher Freiland Ei Pommes Frites Speck <i>Dinde bio de la Stägmatte œufs plein air d'Unterbach pommes frites lardon</i>	33
	WIENERSCHNITZEL <i>ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU LOCAL</i> Giessbach Wedges Nüsslisalat Preiselbeeren <i>Quartiers frits de pomme de terre Giessbach doucette airelles rouges</i>	42
	RINGGENBERGER EGLIFILETS MÜLLERIN ART <i>FILETS DE PERCHE DE RINGGENBERG MEUNIÈRE</i> Dauphine Kartoffeln Cremiger Spitzkohl <i>Pommes de terre dauphines chou pointu à la crème</i>	44

Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Bitte beachten Sie, dass wir lediglich allergenarme und keine komplett allergenfreien Gerichte garantieren können, da wir viele der Stoffe tagtäglich bei uns in der Küche verwenden.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Geflügel und Fisch.

✿ Vegetarisch | Végétarien

✿ Vegetarisch, Vegan möglich | Végétarien, Vegan possible



Menu

DESSERT	GIESSBACH FOTZELSCHNITTE <i>PAIN PERDU GIESSBACH</i> Zwetschgen Sauerrahmeis Zimtstreusel <i>Pruneaux glace à la crème fraîche crumble à la cannelle</i>	16
	HAUSGEMACHTES TAGESGLACE ODER -SORBET <i>GLACE OU SORBET DU JOUR FAIT MAISON</i> Fragen Sie unser Service-Team nach dem aktuellen Angebot. <i>Demandez à nos collaborateurs de service l'offre actuelle.</i>	8.5
	DREIERLEI KÄSE AUS DEM JUMIVERSUM <i>TRIO DE FROMAGE DE JUMIVERSUM</i> Früchtebrot Garnituren <i>Pain aux fruits garnitures</i>	19
KUCHEN	TAGESKUCHEN <i>GÂTEAU DE JOUR</i> Fragen Sie unser Service-Team nach dem aktuellen Angebot. <i>Demandez à nos collaborateurs de service l'offre actuelle.</i>	7
	LAUWARME WAFFEL – FRISCH FÜR SIE ZUBEREITET <i>GAUFRE TIÈDE - FRAÎCHEMENT PRÉPARÉE POUR VOUS</i> Zwetschgenkompott Schlagrahm <i>Compote de pruneaux crème chantilly</i>	12
	GIESSBACH RÜEBLIKUCHEN <i>GÂTEAU AUX CAROTTES DU GIESSBACH</i>	7
	SCHOKOLADEN-KOKOSNUSS-KUCHEN <i>GÂTEAU AUX CHOCOLAT ET À LA NOIX DE COCO</i>	6.5
	STREUSELKUCHEN <i>GÂTEAU DE CRUMBLE</i>	6.5
	STEININGER'S FRUCHTWÄHE <i>TARTE AUX FRUITS DE LA BOULANGERIE STEININGER</i>	6

UNSERE LIEBE ZUR HERKUNFT

GEMÜSE, FRÜCHTE & KRÄUTER

Gemüsegarten Giessbach 1897 & Kräutergarten Giessbach 1947 – Domäne Giessbach
Gourmador – Unterseen BE

FLEISCH UND FLEISCHPRODUKTE

Fritz Michel, Metzgerei Die Blaue Kuh - Matten b. Interlaken BE

TRUTHAHN

Familie Ueli Thöni - Stägmatte Brienz BE 2.5 km Luftlinie vom Hotel entfernt

FISCH

Pilgrims Avangard AquaKultur, Ringgenberg BE
Bianchi, Zufikon AG

MILCHPRODUKTE

Benno Tschümperlin, Molkerei Meiringen – Meiringen BE
Familie Abegglen – Iseltwald BE

GLACE

Gelateria Kalte Lust – Olten SO

BACKWAREN

Hausgemacht in der Giessbach Küche – Domäne Giessbach
Bäckerei Steininger – Brienz BE

