

## 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
<b>Weisswein   <i>Vin blanc</i></b>			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. 8.1% 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>❁ RANDE   <i>BETTERAVE</i> Meiringer Frischkäse   Buchweizen   Kresse <i>Fromage frais de Meiringen   sarrasin   cresson</i></p>	19
	<p>❁ HAUSGEMACHTES GIESSBACH BRÖTLI   <i>PETIT PAIN GIESSBACH</i></p>	1.5



## Menu

HAUPTGÄNGE	TAGESGERICHT   <i>PLAT DU JOUR</i>	Tagespreis Prix de jour
	Fragen Sie unser Service-Team nach dem aktuellen Angebot. <i>Demandez à nos collaborateurs de service l'offre actuelle.</i>	
	✿ PASTINAKE   <i>PANAIS</i> Wirsing   Quitte <i>Chou frisé   coing</i>	32
	✿ HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI   <i>AGNOLOTTI FAITS MAISON</i> Meiringer Frischkäse   Pilze   Erbsen   Petersilie <i>Fromage frais de Meiringen   champignons   petits pois   persil</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   Gurkensalat   Preiselbeeren <i>Quartiers frits de pomme de terre Giessbach   salade de concombres   airelles rouges</i>	43
	RINGGENBERGER EGLIFILETS MÜLLERIN ART <i>FILETS DE PERCHE DE RINGGENBERG MEUNIÈRE</i> Schmelzkartoffeln   Spitzkohl <i>Pommes de terre fondantes   chou pointu</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

