At one with nature

« YOUR EVENT – OUR CULINARY HIGHLIGHTS »

Grandhotel Giessbach
BRIENZ

YOUR EVENT AT THE GRANDHOTEL GIESSBACH IN 2023

Dear Guests

It is with great pleasure for us to be able to organize your very personal event together with you in the unique surroundings of the Giessbach hotel complex and its natural scenery to create an unforgettable and very special occasion.

Our Grandhotel Giessbach is supported by the region and pays tribute and shows high respect to its heritage. Many farmers and local producers contribute with their products to the well-being of our guests. This deep rootedness bears the signature of the famous environmental activist Franz Weber (1927-2019) and represents one of the most subtle forms of environmental protection, as our products are not ordered halfway around the world, but sourced directly in the region.

Of course, it is also about pleasing the palate and well-being of our guests. Our kitchen and garden team wants to offer all their guests the opportunity to get away from the stress of everyday life. We take pride in the fact that, when possible, we use food grown by ourselves. We cook in harmony with the season and nature, and it is no coincidence that these products simply taste better. The herbs are from our garden, the vegetables are either grown in our fields or from the historical garden houses. Even the honey is produced by the Giessbach bees. Of course, everything is natural. With the wine, we pay attention exclusively to the European provenance and the water comes from our own spring. Enjoy it.
From the domain to the plate

The selected menu variants and our classics have been carefully put together for you by our team of kitchen experts. Alternatively, you may personalize your own menu from the selection of individual dishes. We kindly ask you to inform us of any allergies or intolerances beforehand so that we can effectively and efficiently cater to your needs.

Now we invite you to discover and enjoy our menu.
Of course, we will be happy to advise and guide you personally, at any time. We are looking forward to welcoming you to the Grandhotel Giessbach.

Lukas Stalder
Executive chef

Apéro Snacks

Chips and Almonds

Chips from the Locher Brewery v
Giessbach spices almonds v

CHF 5.50 per person / approx. 50g per person

Apéro "Kehrli"

Giessbach spices almonds v
Blätterteig Stange mit Oliven und Kräutern gefüllt v
Vegetable crudités with two kinds of dip v
Homemade cheese-tartelete v
Rosemary - lemon sablé v

CHF 16 per person / Total 5 pieces per person

Apéro "von Rappard"

Giessbach spices almonds v
Vegetable crudités with two kinds of dip v
Homemade cheese-tartelete v
Giessbach ham croissants
Oberland mountain cheese cubes v and dry sausage

CHF 21 per person / Total 6 pieces per person

Apéro "Davinet"

Giessbach spices almonds v
Puff pastry stick stuffed with olives and herbs v
Vegetable crudités with two kinds of dip v
Cappuccino (seasonal vegetable soup served in a cup) v
Cornets filled with beef tartare and peas v
Canapé with smoked salmon from the Swiss Alpine
Risotto praline with chutney v

CHF 27 per person / Total 8 pieces per person

Matching Apéro Drinks

Champagne & Sparkling wine

Prosecco Millesimato, Azienda Vinicola Caccaro – Veneto IT Glera	75cl	CHF	60
Vin Mosseux Giessbach – Sion Chasselas, Pinot Noir	75cl	CHF	65
Théophile Brut, Louis Roederer – Champagne FR Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay	75cl	CHF	89

White wines

Merlot Bianco Lansilo, Cantina il Cavaliere – Ticino Glera	75cl	CHF	52
Païen "Les Bernunes", Cave Caloz Zufferey – Valais Heida	75cl	CHF	67

OUR CLASSICS

MENU BELLE EPOQUE

Baked aubergine with cress, almonds v and Swiss Alpine Salmon

***

Mushroom - Cappuccino with thyme foam v

***

Homemade raviolo with cream cheese filling
Savoy cabbage, apple and parsley v

***

Fillet of beef Wellington, truffle jus, potato flan and market vegetables

***

Bavarian crème with sorbet, compote and crumble

Menu price
4-Course CHF 110
5- Course CHF 125

MATCHING WINE ACCOMPANIMENT

CHAMPAGNE

Théophile Rosé, Louis Roederer – Champagne FR Pinot Meunier | Pinot Noir | Chardonnay	75cl	CHF	98

WHITE WINE

Macon-Blanc, Dom. Jean-Marc Boillot – Burgund FR Chardonnay	75cl	CHF	73

RED WINE

Aione, Azienda Agricola Aione – Toskana IT Sangiovese | Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon	75cl	CHF	80

SWEET WINE

Grain Noble, Rouvinez – Valais CH Marsanne | Pinot Gris | Petit Arvine	37.5cl	CHF	74

.

GIESSBACH LUNCH MENU

(11:30AM – 01:30PM)

Leaf salad with seeds, vegetable strips, croutons and alpine cheese v

***

Seasonal vegetable soup with whipped cream and herb oil v

***

Giessbach veal meatloaf with crispy onions, mashed potatoes and market vegetables
or
Macaroni with vegetables and sugo, Meiringer cream cheese and apple v

***

Chocolate mousse with fruit

Menu price
3-Course CHF 48
4- Course CHF 55

MATCHING WINE ACCOMPANIMENT

WHITE WINE

Chardonnay Château Giessbach, Niklaus Wittwer – Sion Chardonnay	75cl	CHF	52

RED WINE

Pinot Noir Château Giessbach, Niklaus Wittwer – Sion Pinot Noir	100cl	CHF	55

GIESSBACH DÎNER

(06:30PM – 09:30PM)

DAILY FRESHLY PREPARED DÎNER

Menu price 4-course CHF 78

WE CAN RECOMMEND THE RIGHT WINE ACCOMPANIMENT FOR YOU DIRECTLY ON SITE

Menu Choice

The Spring
(March - May)

Sour cream mousse with cress, buckwheat
Apple, radish v
and marinated Ruby salmon trout

***

White asparagus soup
with wild garlic and croutons v

***

Roast veal shoulder with creamy mushroom sauce
small potatoes and green asparagus

***

Delice of rhubarb, strawberry
and yoghurt

The Summer
(June – August)

Marinated lentils with fennel, paprika crème v
and Ruby smoked trout

***

Melon cold bowl with mint
from the Grandhotel Giessbach Garden v

***

Beef entrecôte roasted in one piece
Tomato - Olive Salsa and
Jacket potatoes and market vegetables

***

Peach Melba with Raspberries and Vanilla

The Autumn
(September – November)

Meiringer cream cheese with pear
Pumpkin and tree nut v

***

Apple and celery soup
with cardamom and amaretti v

***

Saddle of venison roasted in one piece
cranberry - cream sauce, bread dumplings
and autumn vegetables

***

„Coupe Nesselrode"
Grandhotel Giessbach

The Winter
(December – February)

Variation of celery with pumpernickel, apple v
and Ruby trout

***

Poached egg with nut salad
Truffle and hazelnut v

***

Domestic Beef Entrecôte
roasted in one piece
Béarnaise sauce and parsley root

***

Surprise of white chocolate with
mandarin and walnut

Menu price
CHF 95

v Vegetarian
Dishes marked in green, which have a meat or fish component, are served with the same ingredients in a vegetarian form.

Our Giessbach Classics Wines

Sparkling wine

Switzerland

Vin Mosseux Giessbach – Sion	75cl	CHF	65

Chasselas, Pinot Noir
With its pale yellow colour, this wine is characterised by its perfect harmony and its delicate bouquet of floral notes mixed with white fruit (apple, peach, pear) and citrus flavours.

White wine

Switzerland

Chardonnay Sélection Giessbach, Niklaus Wittwer – Sion	75cl	CHF	52
	150cl	CHF	110

Chardonnay
Only very special wines, such as this fruity, fresh and full-bodied Chardonnay, are allowed to bear the name "Giessbach".

Red wine

Switzerland

Pinot Noir Château Giessbach, Niklaus Wittwer – Sion	100cl	CHF	55

Pinot Noir
Fresh and fruity. Light on the palate and delicate on the finish.

Rouge du Valais Château Giessbach, Niklaus Wittwer – Sion	75cl	CHF	59
	150cl	CHF	118
	300cl	CHF	260
	600cl	CHF	530

Merlot | Syrah | Pinot Noir
The Assemblage Giessbach shows itself through its beautifully integrated acidity, silky tannins and aromas of cranberries and cassis.

Wine list

Champagne

France

Théophile Brut, Louis Roederer – Champagne	75cl	CHF	89

Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay
Finely structured champagne with a fine persistent perlage.
A rich bouquet with notes of white flowers and hawthorn.

Théophile Rosé, Louis Roederer – Champagne	75cl	CHF	98

Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay
Balanced fruity bouquet with unique character.

Sparkling wine

Italy

Prosecco Millesimato, Azienda Vinicola Caccaro – Venetien	75cl	CHF	60

Glera
Fine bubbles of carbonic acid, revealing fragrant notes of quince, peaches and a hint of floral aromas reminiscent of acacia and wisteria on the nose.

White wine

Switzerland

Lansilò Merlot Bianco, Cantina il Cavaliere – Ticino	75cl	CHF	52

Merlot
Young, fruity and harmonious. Excellent as an aperitif with fresh cheese, fried fish and vegetables in batter or tempura as well as various canapés.

Païen Les Bernunes, Cave Caloz Zufferey – Valais	75cl	CHF	67

Heida
Walliser Spezialität, die mit seinen ausdrucksstarken Aromen von reifen und exotischen Früchten gut zu reifem Käse, marinierte und geräucherte Fische passt. Trocken ausgebaut, macht er auch zum Apéro eine sehr gute Figur.

Italy

Pinot Grigio "Porer", Alois Lageder – Südtirol	75cl	CHF	66

Pinot Grigio
Das Ergebnis eines Verschnitts von drei unterschiedlich vinifizierten Pinot Grigio. Vollmundig und elegant, passt er am besten zu Terrinen, Pasteten, Wurstwaren und leicht strukturierten Gerichten.

Frankreich

Macon-Blanc, Dom. Jean-Marc Boillot – Burgund	75cl	CHF	73

Chardonnay
Er strahlt mit viel Eleganz und Frische, ein Markenzeichen von Jean-Marc Boillot, der seine Weine sehr traditionell herstellt. Begleitet er raffinierten Mahlzeiten, vorzugsweise zu Gemüse, Samtige Suppen, Spargel und Fisch.

Roséweine

Frankreich

By.Ott Rosé, Domaines Ott, Côtes de Provence	75cl	CHF	62

Grenache | Cinsault | Syrah | Mourvèdre
Fruchtig. Ausgezeichnete Aperitifs. Ideal zu jungen Käsesorten und sommerlichen Gerichten, insbesondere zu Gemüse.

Rotweine

Schweiz

3X3 Rouge, Niklaus Wittwer – Sion	75cl	CHF	68
Merlot | Syrah | Cabernet Franc	150cl	CHF	140

Der Körper ist weich und vollmundig mit einer zarten Bitternote. 16 Monate in Barriques ausgebaut. Er passt hervorragend zu rassigen Fleischtellern vom Schwein und Rind mit Saucen, zu Lamm- und Wildspeisen. Aber auch zu Gerichten mit Pasta ist er ein Genuss.

Aurelio, Cantina Il Cavaliere – Tessin	75cl	CHF	89

Merlot

Er ist aus einer sorgfältigen Auswahl von Merlot-Trauben aus 35 Jahre alten Weinbergen hergestellt. Ein vielseitiger Wein, der dank seiner soliden Struktur und seiner würzigen Noten perfekt zu Hühnchen, Kaninchen, Truthahn und leicht gewürztem roten Fleisch passt.

Italien

Ripasso Valpolicella Soraighe, Vinicola Bennati – Venetien	75cl	CHF	58
Corvina, Rondinella, Molinara	150cl	CHF	115

Der «kleine Bruder des Amarones» ist ideal zu Gerichten mit einem bestimmten Charakter und intensivem Geschmack. Gerade bei fettigen Gerichten mit rotem Fleisch gibt der Ripasso della Valpolicella sein Bestes, da die Säure den süsslichen Geschmack ausgleicht. der zum Beispiel für fettes Fleisch typisch ist.

Aione, Azienda Agricola Aione – Toskana	75cl	CHF	80

Sangiovese | Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon

Aus über 80-jährigen Rebstöcken, hebt der Aione dank seiner Struktur viele Kombinationen hervor. Vor allem rotes Fleisch, Trüffel, Wild und Braten.
Die Tannine und die Frische ermöglichen es, den Saft eines mittelgrossen Fleischstücks auf dem Grill hervorzuheben, die Kombination zu verstärken und ein entscheidendes geschmackliches Gleichgewicht zu erhalten.

Frankreich

Gigondas, Raspail-Ay – Côtes du Rhône	75cl	CHF	86
Grenache, Mourvèdre, Syrah	150cl	CHF	172

Die klassische Vinifikation unter Verwendung von grossen, alten Eichenholzfässern ergibt einen Wein mit viel Eleganz, Komplexität und Finesse. Hervorragend zu raffinierten Fleisch- und Trüffelgerichten, ohne die Aromen zu überdecken, sowie zu Entenbraten, Wild oder ersten Gängen mit Fleischsauce.

Spanien

Sentido DO, Bodegas Neo – Ribiera del Duero	75cl	CHF	63
Tempranillo	150cl	CHF	128

Mit einer tief purpurroten Farbe, ist er ein absolut reichhaltiger und spannender Wein. Die Aromen erinnern an dunkle Beeren und Pflaumen mit Kaffee und Holz Noten. Der gut strukturierte Körper präsentiert sich am Gaumen mit einer samtigen Textur mit einem präsenten Tannin, einer reifen Säure und einem füllenden Alkohol.

Süsswein

Schweiz

Grain Noble, Rouvinez – Wallis	37.5cl	CHF	74

Marsanne | Pinot Gris | Petit Arvine

Duft nach Himbeerschnaps weissen Trüffeln und kandierte Früchte, likörartig.
Sehr komplex mit einem schönen Gleichgewicht zwischen Alkohol und Säure.

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne unsere vollständige Weinkarte.

Seminarpauschalen

Tagespauschale inklusive Abendessen:

Miete Plenarraum vormittags und nachmittags mit Block und Stift für jeden Teilnehmer
Giessbach Bergwasser und Früchtekorb während der Tagung
Kaffeepause vormittags und nachmittags mit Kaffee, Tee, Fruchtsäften, Gebäck und Snacks
Technische Grundausstattung: 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, Hi-Speed W-LAN Internet
Ein leichtes 2-Gang Mittagsmenu inklusive Giessbach Bergwasser und Heissgetränk
Ein 3-Gang Abendessen gemäss Küchenchef inklusive Giessbach Bergwasser und Heissgetränk

CHF 180.00 pro Person & Tag

Gerne dürfen Sie sich alternativ auch ein Menu aus unseren Menu Vorschlägen zusammenstellen
oder das Giessbach 4-Gang Dîner – kreiert von unserem Küchenchef –
zum Aufpreis von CHF 25.00 pro Person & Tag

Tagespauschale:

Miete Plenarraum vormittags und nachmittags mit Block und Stift für jeden Teilnehmer
Giessbach Bergwasser und Früchtekorb während der Tagung
Kaffeepause vormittags und nachmittags mit Kaffee, Tee, Fruchtsäften, Gebäck und Snacks
Ein leichtes 2-Gang Mittagsmenu inklusive Giessbach Bergwasser und Heissgetränk

CHF 115.00 pro Person & Tag

½ Tagespauschale mit Mittagessen:

Miete Plenarraum vormittags *oder* nachmittags mit Block und Stift für jeden Teilnehmer
Giessbach Bergwasser und Früchtekorb während der Tagung
Kaffeepause vormittags *oder* nachmittags mit Kaffee, Tee, Fruchtsäften, Gebäck und Snacks
Ein leichtes 2-Gang Mittagsmenu inklusive Giessbach Bergwasser und Heissgetränk

CHF 95.00 pro Person & ½ Tag

½ Tagespauschale ohne Mittagessen:

Miete Plenarraum vormittags *oder* nachmittags mit Block und Stift für jeden Teilnehmer
Giessbach Bergwasser und Früchtekorb während der Tagung
Kaffeepause vormittags *oder* nachmittags mit Kaffee, Tee, Fruchtsäften, Gebäck und Snacks

CHF 55.00 pro Person & ½ Tag

Optionale Kaffeepause:

Kaffeepause mit Kaffee, Tee, Fruchtsäften, Gebäck und Snacks

CHF 9.50 pro Person

Grandhotel Giessbach – Das Refugium im Winter

Immer wieder kam in den Sommermonaten die Frage auf, wie sich das Grandhotel Giessbach im Winter anfühle. Jetzt ist die Gelegenheit da, dies selbst herauszufinden. Weg vom herkömmlichen Luxus und der Alltagshektik hin zu unversehrter Natur und wohltuender Ruhe.
Von November bis März öffnet das Grandhotel Giessbach seine Türen für Individualgäste und verschiedenste Anlässe an zahlreichen Wintertagen und -wochenenden. Feiern Sie Ihren ganz persönlichen Anlass im «Märchenschloss» und winterverzauberten Naturpark. Bei Exklusiv-Veranstaltungen bleibt das Hotel sowie das Restaurant für Gäste, welche nicht am Anlass teilnehmen, geschlossen.
Lesen Sie nach einem belebenden Spaziergang im Park Ihr Lieblingsbuch am Kaminfeuer und geniessen Sie dabei eine heisse Tasse Tee oder ein passendes Glas Wein. Am Abend verwöhnt Sie unser Restaurant-Team in den historischen Räumlichkeiten mit liebevollen Kreationen und viel regionaler Kulinarik aus der bekannten Giessbachküche.
Unser Restaurant «Les Cascades» ist am Mittag und Abend auch für Tagesgäste geöffnet.
Bitte reservieren Sie vorab und informieren Sie sich über die Öffnungszeiten.

Ankommen - Eintauchen – Entspannen
Wir freuen uns auf Sie!

GIESSBACH SESSIONS

Giessbach Sessions – live & unplugged

Wussten Sie...
...dass das Grandhotel Giessbach für die exklusive Konzertreihe GIESSBACH SESSIONS
Für 250 Konzertbesucher:innen seine Türen öffnet?
Sichern Sie sich jetzt ein Ticket für diese einmaligen Anlässe.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

PROGRAMM

IHRE PERSÖNLICHEN NOTIZEN

FOLGEN SIE UNS!
GIESSBACH.CH

«Beginnen Sie Ihren Tag mit einem Lächeln
und beenden Sie ihn mit Champagner»