



Grandhotel Giessbach
BRIENZ

Le Tapis Rouge

Chers Hôtes du Grandhotel Giessbach,
Chères Gourmandes et chers Gourmands

Notre chef exécutif Lukas Stalder, la cheffe cuisinière Barbara Blaser et toute l'équipe du restaurant «Le Tapis Rouge» vous accueillent chaleureusement. Les plats sont élaborés pour vous dans notre cuisine avec amour et respect. Nous mettons l'accent sur origine et valeurs ainsi que sur le bien-être animal tout en prenant en compte notre situation géographique et le domaine historique de Giessbach. Sans chichi ou composants de luxe conventionnels, nous mettons en valeur nos quelque 80 variétés de légumes, de fruits et d'herbes cultivés dans notre jardin. Notre miel du domaine, le veau de nos pâturages ou les poissons du lac de Brienz viennent arrondir les délices de la cuisine.

Cordialement

Barbara Blaser
Cheffe cuisinière Le Tapis Rouge

&

Lukas Stalder
Chef exécutif





Équipe

Cuisine

Barbara Blaser
Anselm Schnider
Valeria Sazanchuk

Cheffe cuisinière
Chef de Partie
Chef de Partie

Service

Ladina Kern
Johanna Nothaft

Hôtesse
Stagiaire en service





Menu Atelier

Composez votre Menu Atelier individuel à partir de notre offre actuelle et savourez ce que le jardin Giessbach, le lac de Brienz et nos partenaires locaux produisent chaque jour avec beaucoup de passion.

Comme le Menu Atelier s'adapte toujours à l'offre de la nature, nous nous réjouissons de vous présenter le menu actuel lors de votre visite sur place. Veuillez nous informer de vos éventuelles allergies et intolérances lors de la réservation

Prix du menu

Composez votre menu selon vos désirs. Tous les plats sont de la même taille et sont adaptés au nombre de plats que vous avez choisi.

Menu à 3 plats 75

Menu à 4 plats 92

Menu à 5 plats 105

Menu à 6 plats 115

Tous les prix s'entendent en CHF et TVA de 7.7% incluse.





Notre amour des origines

Légumes	Giessbach Jardin potager 1897 (1008 m ²)
Miel	Heinz Gertsch, Schnabler, Iseltwald BE
Herbs	Giessbach serres et jardin d'herbes aromatiques
Veau	Ferme Engi, Famille Schild, Brienz BE
Poisson	Beat Abegglen, Iseltwald BE
Lait & Co.	Molki Meiringen, Meiringen BE
Œufs	Simon Zumbrunn, Unterbach BE
Autres	Boucherie Blaue Kuh, Matten BE Gourmador, Unterseen BE Michel Comestibles, Unterseen BE

Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Cependant, nous ne pouvons garantir que des plats pauvres en allergènes et non pas totalement exempts d'allergènes, car nous utilisons quotidiennement de nombreuses substances dans notre cuisine.

