Faire un avec la nature

« VOTRE ÉVÉNEMENT – NOS POINTS FORTS CULINAIRES »

Grandhotel Giessbach
BRIENZ

VOTRE ÉVÉNEMENT AU GRANDHOTEL GIESSBACH EN 2023

Chères invitées, Chers invités,

C'est un grand plaisir pour nous de pouvoir organiser avec vous votre événement personnel dans le cadre unique de l'hôtel et de la nature de Giessbach pour en faire un événement inoubliable et très spécial.

Notre Grandhôtel Giessbach est soutenu par sa région et il voue un grand respect au patrimoine qui lui est confié. De nombreux paysans et des producteurs locaux contribuent, par leurs produits, au bien-être des invités. Cet ancrage profond porte la signature du célèbre écologiste Franz Weber (1927 – 2019) et il constitue l'une des formes les plus subtiles de protection de l'environnement, car les produits n'ont pas parcouru la moitié de la planète mais proviennent directement de la région.

Bien sûr, il s'agit aussi de plaisir du palais et de bien-être.
C'est ce que l'équipe de cuisine et de jardin veut offrir à tous nos hôtes, loin du stress de la vie quotidienne. Guidés par la certitude qu'ils y réussiront, en produisant le plus possible soi-même. Nous cuisinons en harmonie avec la saison et de la nature, et ce n'est pas un hasard si ces produits tout simplement ont le meilleur goût. Ainsi, les herbes aromatiques proviennent de notre propre jardin, les légumes proviennent autant que possible de nos propres champs ou de nos maisons historiques.
Même le miel est produit par les abeilles de Giessbach.
Bien entendu, tout est naturel. Pour le vin, nous veillons à nous privilégions exclusivement la provenance européenne et l'eau provient de notre propre source. Savourez.
Du domaine à l'assiette

Les variantes de menus sélectionnées et nos classiques ont été soigneusement concoctés par notre équipe de la brigade de cuisine. Nous vous prions de bien vouloir nous informer de vos éventuelles allergies ou intolérances afin que nous puissions les prendre en compte.

Nous vous souhaitons de tout cœur beaucoup de plaisir dans le choix de vos plats. Nous sommes à votre disposition pour vous conseiller personnellement. Nous nous réjouissons d'ores et déjà de vous accueillir chez nous au Grandhotel Giessbach.

Lukas Stalder
Chef exécutif

Apero Snacks

Chips et Amandes

Chips de la brasserie Locher v
Amandes épicées Giessbach v

CHF 5.50 par personne / env. 50g par personne

Apéro "Kehrli"

Amandes épicées Giessbach v
Torsades feuilletées farcies aux olives et aux herbes v
Crudités de légumes avec deux sortes de dip v
Ramequins au fromage maison v
Sablé au romarin et au citron v

CHF 16 par personne / Total 5 pièces par personne

Apéro "von Rappard"

Amandes épicées Giessbach v
Crudités de légumes avec deux sortes de dip v
Ramequins au fromage maison v
Croissants au jambon Giessbach
Cubes de fromage d'alpage de l'Oberland v et
Saucisse sèche

CHF 21 par personne / Total 6 pièces par personne

Apéro "Davinet"

Amandes épicées Giessbach v
Torsades feuilletées farcies aux olives et aux herbes v
Crudités de légumes avec deux sortes de dip v
Capuccino (petite soupe de légumes de saison servie dans une tasse) v
Cornet avec tartare de bœuf et pois v
Canapé au saumon fumé de Swiss Alpine
Praline de risotto avec chutney v

CHF 27 par personne / Total 8 pièces par personne

Boissons Apéritives adaptées

Champagne & Vin Mousseux

Prosecco Millesimato, Azienda Vinicola Caccaro – Vénétie 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

Vin Blanc

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

Nos Classiques

Menu Belle Epoque

Aubergine cuite au four avec cresson, amandes v et saumon de la Swiss Alpine

***

Capuccino de champignon avec mousse au thym v

***

Raviolo maison farci au fromage frais,
chou frisé, pomme et persil v

***

Filet de bœuf Wellington de la région,
jus à la truffe, pommes flan et légumes du marché

***

Crème bavaroise avec sorbet, compote et crumble

Prix du menu
4 plats CHF 110
5 plats CHF 125

Accompagnement de vin adéquat

Champagne

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

Vin Blanc

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

Vin Rouge

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

Vin Doux

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

Menu de midi Giessbach

(11h30 – 13h30 heures)

Salade verte avec légumes, graines, croûtons et fromage d'alpage v

***

Soupe de légumes de saison avec crème fouettée et huile aux herbes v

***

Rôti haché de veau de Giessbach, oignons croquants, pommes mousseline et légumes du marché
ou
Cornettes aux légumes et au sugo, fromage frais de Meiringen et pomme v

***

Mousse au chocolat avec des fruits

Prix du menu
3 plats CHF 48
4 plats CHF 55

Accompagnement de vin adéquat

Vin blanc

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

Vin Rouge

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

Giessbach Dîner

(18h30 – 21h30 heures)

Dîner fraîchement préparé chaque jour

Prix du menu 4 plats CHF 78

Nous vous recommandons volontiers l'accompagnement de vin adéquat directement sur place

Sélection du menu

Le Printemps
(Mars – Mai)

Mousse à la crème acidulée avec cresson,
Sarrasin, pomme, radis v
et truite saumonée de Rubig

***

Soupe d'asperges blanches
avec ail des ours et croûtons v

***

Rôti d'épaule de veau avec sauce aux
champignons et à la crème
petites pommes de terre et asperges vertes

***

Délice de rhubarbe, fraise et yaourt

L'été
(Juin – Août)

Lentilles marinées au fenouil, crème de
poivrons v et truite saumonée de Rubig

***

Soupe de melon froide
à la menthe des jardins de Giessbach v

***

Entrecôte de bœuf rôtie entière,
sauce tomate-olives,
patates et légumes au four

***

Pêche Melba avec framboises et vanille

L'automne
(Septembre – Novembre)

Fromage frais de Meiringen à la poire,
Courge et noix v

***

Soupe pomme-céleri,
avec cardamome et amaretti v

***

Selle de cerf rôtie entière,
sauce aux airelles et à la crème,
quenelles au pain et légumes d'automne

***

„Coupe Nesselrode"
Grandhotel Giessbach

L'hiver
(Décembre – Février)

Variation de céleri avec pumpernickel,
pomme v et truite de Rubig

***

Œuf poché avec salade de doucette et
noisette, parfumé à la truffe v

***

Entrecôte de bœuf de la région,
rôtie entière,
sauce béarnaise et persil tubéreux

***

Surprise de chocolat blanc à la
mandarine et aux noix

Prix du menu
CHF 95

v Végétarien

Les plats marqués en vert, qui reçoivent une composante de viande ou de poisson, sont volontiers servis avec les mêmes ingrédients sous une forme végétarienne.

Nos vins Giessbach classiques

Vin mousseaux

Suisse

Vin Mosseux Giessbach – Sion	75cl	CHF	65

Chasselas, Pinot Noir
Avec sa robe jaune clair, ce vin se distingue par sa parfaite harmonie et son délicat bouquet de notes florales mêlées à des saveurs de fruits blancs (pomme, pêche, poire), et d'agrumes.

Vin Blanc

Suisse

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

Chardonnay
Seuls des vins très particuliers, comme ce chardonnay fruité, frais et corsé, peuvent porter le nom "Giessbach".

Vins Rouges

Suisse

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

Pinot Noir
Frais et fruité. Léger en bouche et délicat en finale.

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

Merlot | Syrah | Pinot Noir
L'Assemblage Giessbach se distingue par son acidité joliment intégrée, ses tanins soyeux et ses arômes d'airelles rouges et de cassis.

Carte des vins

Champagne

France

Théophile Brut, Louis Roederer – Champagne	75cl	CHF	89

Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay
Champagne finement structuré avec un perlage plus fin et persistant.
Un bouquet riche avec des notes de fleurs blanches et d'aubépine.

Théophile Rosé, Louis Roederer – Champagne	75cl	CHF	98

Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay
Bouquet fruité équilibré au caractère unique.

Vin mousseux

Italie

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

Glera
De fines bulles de gaz carbonique qui révèlent au nez des notes parfumées de coing, de pêche et un soupçon d'arômes floraux qui rappellent l'acacia et la glycine.

Vins Blancs

Suisse

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

Merlot
Jeune, fruité et harmonieux. Excellent en apéritif avec du fromage frais, du poisson frit et des légumes en pâte ou en tempura ainsi que divers canapés.

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

Heida
Spécialité valaisanne qui, avec ses arômes expressifs de fruits mûrs et exotiques, accompagne bien les fromages mûrs, les poissons marinés et fumés. Vinifié en sec, il fait également très bonne figure à l'apéritif.

Italie

Pinot Grigio "Porer", Alois Lageder – Tyrol du Sud	75cl	CHF	66

Pinot Grigio
Le résultat d'un assemblage de trois Pinot Grigio vinifiés différemment. Corsé et élégant, il s'accorde le mieux avec les terrines, les pâtés, la charcuterie et les plats légèrement structurés.

France

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

Chardonnay
Il rayonne avec beaucoup d'élégance et de fraîcheur, une marque de fabrique de Jean-Marc Boillot, qui élabore ses vins de manière très traditionnelle. Il accompagne les repas raffinés, de préférence avec des légumes, des soupes veloutées, des asperges et des poissons.

Vins rosés

France

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

Grenache | Cinsault | Syrah | Mourvèdre
Fruité, il est très apprécié. Excellent pour l'apéritif. Idéal avec les jeunes fromages et les plats d'été, notamment les légumes.

Carte des vins

Vins rouges

Suisse

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

Le corps est doux et corsé avec une délicate amertume. Élevé en barriques pendant 16 mois. Il se marie parfaitement avec des assiettes de viande racée de porc et de bœuf en sauce, avec des plats d'agneau et de gibier. Mais il est également délicieux avec les plats de pâtes.

Aurelio, Cantina Il Cavaliere – Tessin	75cl	CHF	89

Merlot

Il est élaboré à partir d'une sélection minutieuse de raisins merlot issus de vignobles âgés de 35 ans. C'est un vin polyvalent qui, grâce à sa structure solide et à ses notes épicées, accompagne parfaitement le poulet, le lapin, la dinde et les viandes rouges légèrement épicées.

Italie

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

Le "petit frère de l'Amarone" est idéal avec les plats ayant un certain caractère et un goût intense. C'est justement avec les plats gras à base de viande rouge que le Ripasso della Valpolicella donne le meilleur de lui-même, car l'acidité contrebalance le goût sucré. typique des viandes grasses, par exemple.

Aione, Azienda Agricola Aione – Toscane	75cl	CHF	80

Sangiovese | Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon

Issu de vignes de plus de 80 ans, l'Aione exalte de nombreuses combinaisons grâce à sa structure. Notamment les viandes rouges, les truffes, le gibier et les rôtis.
Les tanins et la fraîcheur permettent de faire ressortir le jus d'une pièce de viande de taille moyenne sur le gril, de renforcer la combinaison et de maintenir un équilibre gustatif décisif.

France

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

La vinification classique avec l'utilisation de grands fûts de chêne anciens donne un vin avec beaucoup d'élégance, de complexité et de finesse. Excellent avec des plats de viande et de truffes raffinés, sans en masquer les arômes, ainsi qu'avec un rôti de canard, du gibier ou des premiers plats avec une sauce à la viande.

Espagne

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

D'une couleur pourpre profonde, c'est un vin absolument riche et passionnant. Les arômes rappellent les baies noires et les prunes avec des notes de café et de bois.
Le corps bien structuré se présente au palais avec une texture veloutée avec des tanins bien présents, une acidité mûre et un alcool qui remplit.

Vin doux

Suisse

Grain Noble, Rouvinez – Valais	37.5cl	CHF	74

Marsanne | Pinot Gris | Petit Arvine

Parfum d'eau-de-vie de framboise, de truffes blanches et de fruits confits, liquoreux.
Très complexe avec un bel équilibre entre alcool et acidité.

Sur demande, nous vous enverrons volontiers notre carte des vins complète.

Forfaits Séminaires

Forfait journalier incluant le repas du soir:
Location de la salle plénière le matin et l'après-midi avec bloc et stylo pour chaque participant
Eau de montagne Giessbach et corbeille de fruits pendant le congrès
Pause-café le matin et l'après-midi avec café, thé, jus de fruits, pâtisseries et snacks
Équipement technique de base : 1 vidéoprojecteur, 1 écran, 1 flipchart, Internet Hi-Speed W-LAN
Un menu de midi léger à 2 plats, eau de montagne Giessbach et boisson chaude comprises
Un dîner de 3 plats selon le chef de cuisine, eau de Giessbach et boisson chaude comprises

CHF 180.00 par personne & jour

Vous pouvez également composer un menu à partir de nos propositions de menus ou opter pour le dîner Giessbach 4 plats - créé par notre chef de cuisine.
pour un supplément de CHF 25.00 par personne & jour

Forfait journalier:
Location de la salle plénière le matin et l'après-midi avec bloc et stylo pour chaque participant
Eau de montagne Giessbach et corbeille de fruits pendant le congrès
Pause-café le matin et l'après-midi avec café, thé, jus de fruits, pâtisseries et snacks
Un menu de midi léger à 2 plats, eau de montagne Giessbach et boisson chaude comprises

CHF 115.00 par personne & jour

½ Forfait journalier avec déjeuner:
Location de la salle plénière le matin *ou* l'après-midi avec bloc et stylo pour chaque participant
Eau de montagne Giessbach et corbeille de fruits pendant le congrès
Pause-café le matin *ou* l'après-midi avec café, thé, jus de fruits, pâtisseries et snacks
Un menu de midi léger à 2 plats, eau de montagne Giessbach et boisson chaude comprises

CHF 95.00 par personne & ½ jour

½ Forfait journalier sans déjeuner :
Location de la salle plénière le matin *ou* l'après-midi avec bloc et stylo pour chaque participant
Eau de montagne Giessbach et corbeille de fruits pendant le congrès
Pause-café le matin *ou* l'après-midi avec café, thé, jus de fruits, pâtisseries et snacks

CHF 55.00 par personne & ½ jour

Pause-cafè optionnelle
Pause-café avec café, thé, jus de fruits, pâtisseries et snacks

CHF 9.50 par personne

Grandhotel Giessbach – Le refuge en hiver

Durant les mois d'été, la question de savoir à quoi ressemble le Grandhotel Giessbach en hiver est revenue à plusieurs reprises. C'est maintenant l'occasion de le découvrir par soi-même. Loin du luxe traditionnel et de l'agitation quotidienne, place à la nature intacte et au calme bienfaisant.
De novembre à mars, le Grandhotel Giessbach ouvre ses portes aux hôtes individuels et aux événements les plus divers pendant de nombreuses journées et week-ends d'hiver. Célébrez votre événement personnel dans le "château de conte de fées" et le parc naturel enchanteur de l'hiver.
Lors d'événements exclusifs, l'hôtel et le restaurant restent fermés aux clients, qui ne participent pas à l'événement.
Après une promenade vivifiante dans le parc, lisez votre livre préféré au coin du feu tout en savourant une tasse de thé bien chaude ou un verre de vin assorti. Le soir, notre équipe de restauration vous gâte dans les locaux historiques avec des créations pleines d'amour et beaucoup de cuisine régionale issue de la célèbre cuisine de Giessbach.
Notre restaurant "Les Cascades" est également ouvert à midi et le soir pour les clients du jour.
Veuillez réserver à l'avance et vous renseigner sur les heures d'ouverture.

Arriver – s'immerger – de détendre
Nous nous réjouissons de vous accueillir !

GIESSBACH SESSIONS

GIESSBACH SESSIONS – LIVE & UNPLUGGED

Saviez-vous que ...
... que le Grandhotel Giessbach ouvre ses portes à la série de concerts exclusifs GIESSBACH SESSIONS pour 250 visiteurs/visiteuses?
Réservez dès maintenant votre billet pour ces événements uniques.

Nous nous réjouissons de votre visite !

PROGRAMME

VOS NOTES PERSONNELLES

« COMMENCEZ VOTRE JOURNÉE AVEC LE SOURIRE
ET TERMINEZ AVEC DU CHAMPAGNE »