

## Geniessen mit Herkunft

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 der Gäste bei. Diese tiefe Verankerung trägt das Erbe von Franz Weber und verkörpert einer der subtilsten Formen des Umweltschutzes

## Unsere edlen Tropfen

### WEISSWEIN

Pinot Gris Les Hautins- Dardagny  
Domaine Les Hautins – Genf/CH

*In der Nase leicht honigartige Aromen und Quitte. Reichhaltig und erwärmend am Gaumen. Unterstützt von einer leichten Lebendigkeit, die eine gewisse Frische mitbringt.*

CHF 60

\*\*\*

### ROTWEIN

Pinot Noir Classic 2020  
Erich Meier – Zürich/CH

*Frisches Bouquet mit Aromen von Himbeeren und dunkle Kirschen.  
Am Gaumen ausgewogen, schlank und geschmeidig.*

CHF 58



## Klassiker Karte

CHF

Vorspeisen	GIESSBACH SALATSCHÜSSEL MIT VERSCHIEDENEN BLATTSALATEN, Gemüsen, gerösteten Kernen, Brotwürfeln, Sbrinz und Kresse, mit Hausdressing mariniert	18/11
	TAGESSUPPE, Gerne informiert Sie unser Service -Team über die Tagessuppe	11
	TATAR VOM HEIMISCHEN RIND mit Kapern, Radieschen, Kresse, Senf- Mayonnaise und hausgemachtem Brioche	26/38
Hauptgänge	GIESSBACH-HAMBURGER MIT PULLED TURKEY vom Stägmatte Bio Truthahn, hausgemachtem Mango- Senf, Barbecue Sauce, roten Zwiebeln und Coleslaw Salat, dazu Pommes Frites oder Salat	31
	KNOCHENGEREIFTES ENTRECOTE VOM HEIMISCHEN RIND (200g) mit Kräuterbutter, grüner Pfeffersauce, Kartoffel Pralinen und Marktgemüse	48
	SAUTIERTES FORELLENFILET VOM RUBIGENHOF mit geschmolzener Mandelbutter, jungen Kartoffeln und Spinat	41
	HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI mit Meiringer Kräuterfrischkäse gefüllt, Abegglen's Alpkäse und konfierte Kirschtomaten mit Gartenkräutern	32
Dessert	SURPRISE ROMANOFF mit Erdbeeren, Streusel und Sorbet	16
	HAUSGEMACHTES TAGESSORBET ODER EIS MIT FRÜCHTEN	8
	DREIERLEI KÄSE AUS DEM JUMIVERSUM mit Garnituren und hausgemachtem Früchtebrot	18

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.

