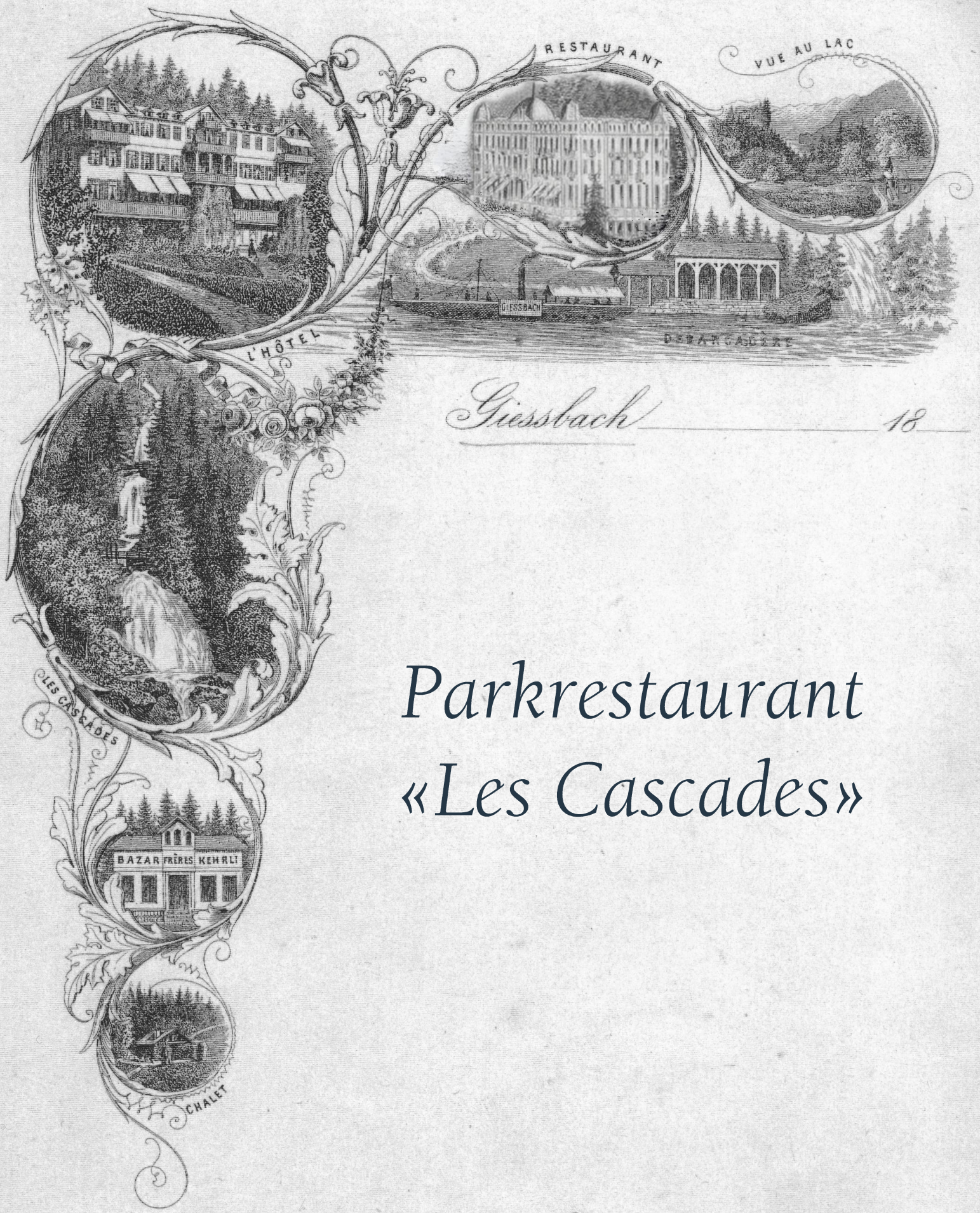




Parkrestaurant
«Les Cascades»

Dîner Giessbach



Geniessen Sie unser täglich wechselndes Dîner Giessbach,
kreiert von unserem Küchenchef.

~

*Savourez notre Dîner Giessbach, qui change tous les jours,
créé par notre chef de cuisine.*

~

Enjoy our daily changing Dîner Giessbach, created by our chef de cuisine.

4 Gänge ~ 4 plats ~ 4 courses

CHF 79

3 Gänge ~ 3 plats ~ 3 courses

CHF 69

Weinempfehlung

Recommandation de vin ~ Wine recommendation



Weisswein ~ Vin blanc ~ White wine

Riesling-Sylvaner AOC 2023
Rebbau Spiez Genossenschaft, Spiez
Riesling-Sylvaner

CHF 66

Rotwein ~ Vin rouge ~ Red wine

Etna Rosso DOC 2022
Benanti, Bevagna - IT
Nerello Mascalese | Nerello Cappuccino

CHF 69



Vorspeise ~ Entrée ~ Starter

- ✿ *Giessbach Salatschüssel ~ Salade Giessbach ~ Giessbach salad* 12 | 17
- © Blattsalate | Gemüse | Kerne | Croûtons | Alpkäse | Kresse
Hausdressing
*Salades vertes | légumes | graines | croûtons | fromage d'alpage
cresson | sauce maison*
Green salads | vegetables | seeds | croutons | alpine cheese | watercress
signature dressing

- ✿ *Tagessuppe ~ Soupe du jour ~ Soup of the day* 11
- © Gerne informiert Sie unser Service-Team über die Tagessuppe.
Notre équipe se fera un plaisir de vous informer sur la soupe du jour.
Our team will be happy to inform you about the soup of the day.

- © *Lauwarmer Swiss Lachs ~ Saumon Suisse tiède* 24
Lukewarm Swiss salmon
Rande | Sesam
Betterave | sésame
Beetroot | sesame

- ✿ Auch mit Meiringer Frischkäse erhältlich
Également disponible avec du fromage frais de Meiringen
Also available with Meiringen cream cheese



Hauptgang ~ Plat principale ~ Main course

- ✿ *Geschmortes Rotkraut ~ Chou rouge braisé ~ Braised red cabbage* 32
- © *Hausgemachter Tempeh | Tandoori-Joghurt | Koriander*
Tempeh maison | yaourt au tandoori | coriandre
Homemade tempeh | tandoori yoghurt | coriander
- ✿ *Hausgemachte Agnolotti ~ Agnolotti fait maison* 32
Homemade Agnolotti
Meiringer Frischkäse | Kürbis | Salzzitrone | Feige | Chili
Fromage frais de Meiringen | potiron | citron confit au sel | figue | piment
Cream cheese from Meiringen | pumpkin | salted lemon | fig | chilli
- © *Piccata vom Kalb ~ Piccata de veau ~ Veal piccata* 42
Heimisches Kalb | Kernser Pilze | Quarkpizokel | Pastinake | Wirsing
Veau local | champignons de Kerns | pizokels au fromage blanc |
panais | chou frisé
Local veal | Kerns mushrooms | curd pizokel | parsnip | savoy cabbage
- © *Emmentaler Zanderfilet ~ Filet de sandre d'Emmental ~* 44
Pike-perch fillet from Emmental
Sojamarinade | Buchweizencrumble | Kräuterpancake |
Giessbach Gartenkohl
Marinade au soja | crumble au sarrasin | crêpe aux herbes |
chou de Giessbach
Soy marinade | buckwheat crumble | herb pancake |
Giessbach garden kale



Dessert & Käse ~ Dessert & fromage ~ Dessert & cheese

Tarte Tatin «Giessbach Style» ~ Tarte Tatin «style Giessbach» 16
Tatin Tart «Giessbach style»

Blätterteig | Karamelisierter Apfel | Frischkäse-Eis

Pâte feuilleté | pommes caramélisées | glace au fromage frais

Puff pastry | caramelised apple | cream cheese ice cream

© *Giessbach Delice ~ Délice de Giessbach ~ Giessbach Tart* 15

Schnitte von Schokolade & Orange | Kompott | Weisses Kaffee-Eis

Délice au chocolat & à l'orange | compote | glace blanche au café

Tart of chocolate & orange | compote | white coffee ice cream

© *Hausgemachtes Tagesglace oder -Sorbet* 7.5

Glace ou sorbet du jour fait maison

Homemade ice cream or sorbet

Fragen Sie unser Service-Team nach dem aktuellen Angebot.

Demandez à nos collaborateurs de service l'offre actuelle.

Ask our service team for the current offer.

© *Dreierlei Käse aus dem Jumiversum* 19

Trio de fromage du Jumiversum

Trio of cheeses from Jumiversum

Garnituren | Hausgemachtes Früchtebrot

Garnitures | pain aux fruits fait maison

Garnishes | homemade fruit bread

✿ Vegetarisch | Végétarien | Vegetarian

✿ Vegetarisch, Vegan möglich | Végétarien, vegan possible | Vegetarian, vegan possible

© Glutenfrei möglich | Sans gluten possible | Gluten-free available



Deklaration & Allergene ~ Déclaration & allergènes
Declaration & allergens

Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Backwaren.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

~

Sur demande, nos collaborateurs vous informent volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Nous utilisons exclusivement de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et de boulangerie Suisses.

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA de 8.1% incluse.

~

Our staff will be happy to inform you on request about the ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.

We only use Swiss meat, poultry, fish, bread and bakery products.

All prices in CHF and incl. 8.1% VAT.