



Grandhotel Giessbach

BRIENZ

Le Tapis Rouge

Liebe Gäste und Freunde des Grandhotel Giessbach
Liebe Geniesserinnen und Geniesser

Unser Executive Chef Lukas Stalder, die Küchenchefin Barbara Blaser sowie das gesamte Team des Restaurants «Le Tapis Rouge» heissen Sie herzlich willkommen. Mit konsequentem Fokus auf Herkunft und Werthaltung, Tierwohl, unserem Standort und der historischen Giessbach Domäne, werden für Sie in unserer Atelier-Küche auf liebe- und respektvolle Weise Speisen entwickelt. Dies geschieht ohne Schall, Rauch, Firlefanz oder herkömmliche Luxuskomponenten. Dafür stehen unsere rund 80 Sorten eigens angebautes Gemüse und Obst, unsere Hauskräuter, der eigene Honig, Kalbfleisch von unserer Weide oder Fisch aus dem Brienersee und das Kochhandwerk ganz im Zentrum unserer Aufmerksamkeit.

Herzlich und in Dankbarkeit

Lukas Stalder
Executive Chef

&

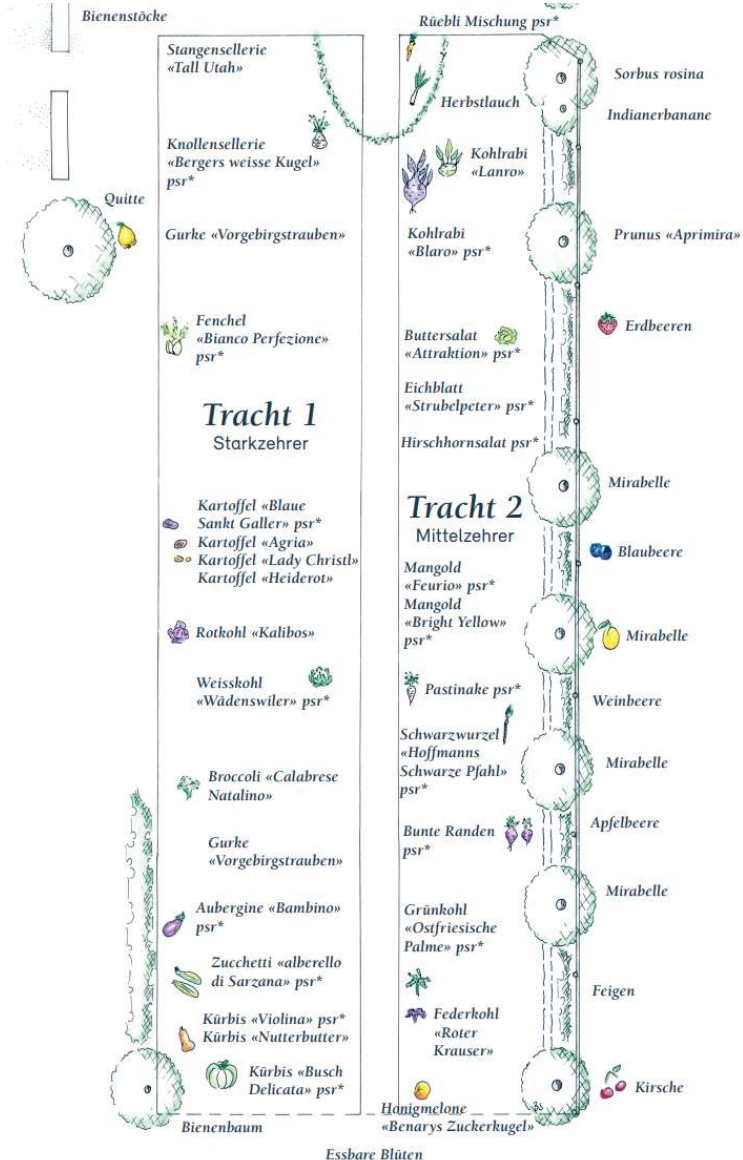
Barbara Blaser
Küchenchefin Le Tapis Rouge

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer





«Von unserer Domäne auf den Teller»





Team

Küche:

Barbara Blaser

Dominik Kehrl

David Arndt

Küchenchefin

Sous Chef

Demi Chef de Partie

Restauration:

Kathrin Freudensprung

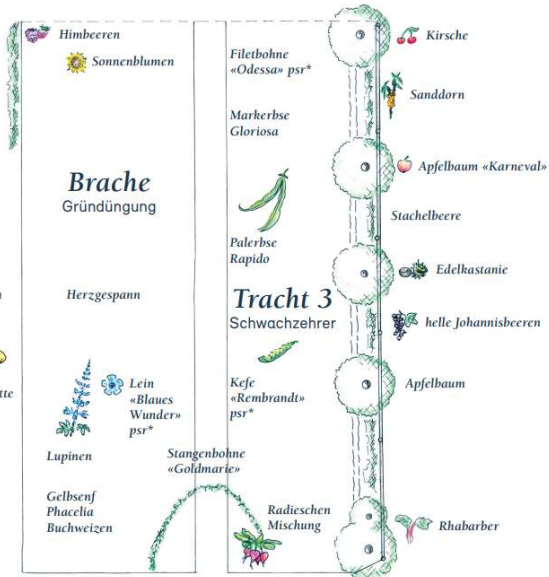
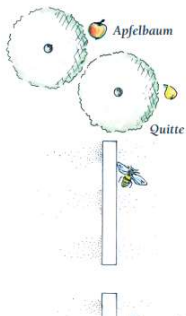
Leonie Roth

Gastgeberin

Lernende

psr* = pro
specie
rara

Garten Hotels
Fast für mehr und mehr





Menu «Le Tapis Rouge»

GIESSBACH SALAT

Salat aus dem eigenen Garten mit Wachtelei, Gurke
& Kombucha Dressing

QUERBEET

Kohlrabi, Apfel & Radiesli mit Stägmatte Truthahn Schinken

GIESSBACH TOMATE & BASILIKUM

Tomaten Essenz mit seiner Einlage

BRIENZERSEE FISCH

Forelle und Felchen mit Mangold & Krautstielen

GIESSBACH KAROTTE

Karotte & Haselnuss als herzhaft Variation

UNTERBACHER KALB

Duo vom Kalb mit Kartoffel & Giessbach Grünkohl

ABEGGLENS ALPKÄSE

Dreierlei von Nachbars Alpkäse mit Quitte

SÜSSE VERSUCHUNG

Dessert von Kirschen & Meiringer Joghurt





Menupreis

Stellen Sie sich Ihr Menu nach Ihren Vorstellungen zusammen.

Wünschen Sie ein Vegetarisches oder Veganes Menu? Gerne empfehlen Ihnen unsere Mitarbeiter eine passende Alternative, welche auf Ihre persönlichen Präferenzen abgestimmt wird

- 3 Gang Menu 75
- 4 Gang Menu 88
- 5 Gang Menu 98
- 6 Gang Menu 105
- 7 Gang Menu 112
- 8 Gang Menu 118

Getränkebegleitung

Gerne stellt Ihnen unsere Gastgeberin Kathrin Freudensprung eine genussvolle Getränkebegleitung zum Menu zusammen. Zu jedem Gang servieren wir Ihnen ein auserlesenes Glas Wein aus unserem Weinkeller oder eine, alkoholfreie Alternative.

	Wein	Alkoholfrei
Begleitung 3 Gang	28	25
Begleitung 4 Gang	38	31
Begleitung 5 Gang	45	38
Begleitung 6 Gang	51	45
Begleitung 7 Gang	56	50
Begleitung 8 Gang	62	55





Herkunft

Gemüse	Giessbach Gemüsegarten 1897 (1008 m ²)
Honig	Heinz Gertsch, Schnabler, Isetwald BE
Kräuter	Giessbach Gewächshäuser und Kräutergarten
Kalb	Bauernhof Engi, Familie Schild, Brienz BE
Schwein	Buurehof Säuli, BE, LU, AG
Trute	Stägmatte, Familie Thöni, Brienz BE
Fisch	Beat Abegglen, Isetwald BE Forellenzucht Rubigenhof, BE Swiss Alpine Fish AG, Lostalio GR
Milch & Co.	Molki Meiringen, Meiringen BE
Eier	Simon Zumbrunn, Unterbach BE
Ergänzend	Metzgerei Blaue Kuh, Matten BE Gourmador, Unterseen BE Michel Comestibles, Unterseen BE

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.

