



Grandhotel Giessbach

BRIENZ

Le Tapis Rouge

«Von der Domäne auf den Teller»

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 Restaurant «Le Tapis Rouge» heissen Sie herzlich willkommen. Mit konsequentem Fokus auf Herkunft und Wertehaltung, 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



Team

Barbara Blaser	Küchenchefin
Dominik Kehrli	Sous Chef
Raphael Estermann	Demi Chef de Partie
Kathrin Freudensprung	Gastgeberin
Ladina Kern	Chef de Rang

Herkunft

Gemüse	Giessbach Gemüsegarten 1897 (1008 m ²)
Honig	Heinz Gertsch, Schnabler, Iseltwald 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, Iseltwald BE
	Forellenzucht Rubigenhof, BE
Milch & Co.	Molki Meiringen, Meiringen BE
Brot	Bäckerei Steininger, Brienz BE
Eier	Simon Zumbrunn, Unterbach BE
Ergänzend	Metzgerei Blaue Kuh, Matten BE
	Gourmador, Unterseen BE
	Michel Comestibles, Unterseen BE



Menu du Jour

Das persönlich empfohlene 4-Gang-Menü unserer
Küchenchefin Barbara Blaser, abgestimmt auf die aktuelle
Verfügbarkeit der Zutaten.

Lassen Sie sich überraschen! */**

CHF 85 pro Person

Weinreise

Gerne stellt Ihnen unsere Gastgeberin Kathrin Freudensprung
eine genussvolle Weinbegleitung zum Menu Du Jour
zusammen. Zu jedem Gang servieren wir Ihnen ein
auserlesenes Glas Wein aus unserem Keller.

CHF 45 pro Person

*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.*

v Vegetarisch

* Gerne servieren wir Ihnen diese Gerichte auch vegetarisch

** Gerne servieren wir Ihnen diese Gerichte auch vegan

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer



Kalte Gerichte

GARTEN SALAT **V****

Giessbach Garten Salat
mit Gemüse, Kräutern & Konolfinger Wachtelei
19

RUBIGER FORELLE

Escabèche von der Rubiger Forelle
mit Wildkräutern & eigenem Fenchel
24

GISSBACH KALB & SAUERTEIG

Pastrami vom eigenen Kalb mit Sauerteigbrot,
Sauerkraut, Senf & Hohflue Köse
23

TRUTHAHN & ZWIEBEL

Zweierlei vom Stägmatte BIO Truthahn
mit Zwiebel-Tramezzini & Confit
25

GISSBACH ZUCCHINI **V****

Cannelloni & Spaghetti
von unseren Zucchini mit Tomate & Basilikum
22



Warme Gerichte

GISSBACH KALB BURGER

Brioche Burger vom Giessbach Kalb
mit Rotkraut & Apfel

27

TACO */**

Fladenbrot mit Hommous, Tabasco- Tomaten
& gezupfter Schulter vom Luzerner Buurehof Säuli

25

PASTA ✓

Raviolo

mit Gartenkräuter Füllung & eigener Quitte

24

LOSTALLO LACHS & FENCHEL

Konfierter Swiss Alpine Lachs
mit Fenchel & Buchweizen

26

KARTOFFEL TARTE ✓

Knusprige Tarte
mit Frischkäse & Kräutern

25



Süsse Gerichte

WEISSE SCHOKOLADEN PANNA COTTA
Panna Cotta mit weisser Schokolade,
Bohnenkraut & Holunder Kompott
17

GISSBACH HAFER COOKIE
Hafer Cookie
mit Beeren & Schokolade
16

HOLUNDER & MEIRINGER JOGHURT
Schnitte vom Meiringer Joghurt
mit Giessbach Holunder, Apfel & Sablé
16

SCHOKOLADEN PUDDING «LE TAPIS ROUGE»
Pudding mit Agastache- Eis, Pinot Noir & Haselnuss
16

KÄSE
Hausgemachte Frischkäse-Variation
aus Nachbar-Schild's Milch
18