



*Grandhotel Giessbach*

BRIENZ

# *Le Tapis Rouge*

*<<Profiter du goût regional>>*

Chers clients et amis du Grandhotel Giessbach

Chers connaisseurs

Notre chef exécutif Lukas Stalder, la chef cuisinier Barbara Blaser et toute l'équipe du restaurant «Le Tapis Rouge» vous accueillent chaleureusement. En mettant constamment l'accent sur les origines et les valeurs, le bien-être animal, notre situation géographique et le domaine historique de Giessbach, les plats sont élaborés pour vous dans notre cuisine avec amour et respect. Cela se passe sans chichi ou composants de luxe conventionnels. Nous nous concentrons sur nos quelque 80 variétés de légumes et de fruits spécialement cultivés, nos herbes de la maison, notre propre miel, le veau de nos pâturages ou les poissons du lac de Brienz et l'art de la cuisine.

Cordialement et en remerciement

Lukas Stalder

Chef exécutif Le Tapis Rouge

& Barbara Blaser

Chef cuisinier Le Tapis Rouge



## *Équipe*

Barbara Blaser	Chef cuisine
Dominik Kehrlí	Sous chef
Raphael Estermann	Demi Chef de Partie
Kathrin Freudensprung	Hôtesse
Ladina Kern	Chef de Rang

## *Herkunft*

Légumes	Giessbach jardin de légumes 1897 (1008 m <sup>2</sup> )
Miel	Heinz Gertsch, Schnabler, Iseltwald BE
Herbes	Giessbach serres et jardin d'herbes
Veau	Cultiver Engi, Familie Schild, Brienz BE
Porc	Buurehof Säuli, BE, LU, AG
Dinde	Stägmatte, Familie Thöni, Brienz BE
Poisson	Beat Abegglen, Iseltwald BE Élevage de truites Rubigenhof, BE
Lait & Co.	Molki Meiringen, Meiringen BE
Pain	Boulangerie Steininger, Brienz BE
Oeufs	Simon Zumbrunn, Unterbach BE
Comp.	Boucherie Blaue Kuh, Matten BE Gourmador, Unterseen BE Michel Comestibles, Unterseen BE



## *Menu du Jour*

Le menu de 4 plats personnellement recommandé par notre chef cuisinier Barbara Blaser, adapté à la disponibilité actuelle des ingrédients.

Laissez-vous surprendre ! \* / \*\*

CHF 85 par personne

## *Voyage du vin*

Notre hôte Kathrin Freudensprung se fera un plaisir de vous concocter un accompagnement de vin adapté pour le Menu Du Jour. Nous vous servons un délicieux verre de vin de notre cave à chaque plat.

CHF 45 par personne

*Sur demande, notre personnel se fera un plaisir de vous fournir des informations sur les ingrédients de nos plats, qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*

*Veillez noter que nous ne pouvons garantir que des plats à faible teneur en allergènes et pas complètement sans allergènes, car nous utilisons chaque jour de nombreuses substances dans notre cuisine.*

✓ Végétarien

\* Nous sommes heureux de vous servir ces plats  
en option végétarienne

\*\* Nous sommes heureux de vous servir ces plats  
en option végan

Tous les prix incluent 7,7% de TVA



## *Plats froids*

### SALADE DU JARDIN **V\*\***

Salade du jardin de Giessbach avec des légumes,  
des herbes & œufs de caille de Konolfingen

19

### TRUITE DE RUBIGEN

Escabeche de la truite de Rubigen  
avec des herbes sauvages & Giessbach fenouil

24

### VEAU DE GIESSBACH & PAIN AU LEVAIN

Pastrami de veau de Giessbach avec du pain levain,  
choucroute, moutarde & fromage de Hohflue

23



## *Plats chauds*

### VEAU DE GIESSBACH EN BURGER

Brioche burger de veau de Giessbach  
avec chou rouge & pommes

27

### GALETTE \*/\*\*

Pain galette avec houmous, tomates Tabasco  
& épaule effiloché de porc de fermiers Lucerne

25

### PASTA ✓

Raviolo

farcis aux herbes du jardin & coing maison

24



## *Plats sucrés*

### PANNA COTTA DE CHOCOLAT BLANC

Panna Cotta à chocolat blanc,  
sarriette & compote de sureau

17

### SABLÉ BRETON

Sablé à la framboises &  
café Giessbach

16

### PUDDING AU CHOCOLAT «LE TAPIS ROUGE»

Pudding au glace Agastache, Pinot noir, noisettes

16

### FROMAGE

Fromage frais faits maison  
du lait de fermier Schild

18