

# Getränke

Herzlich Willkommen im Grandhotel Giessbach. Einem Hotel mit Geschichte, einem Ort der Kraft und der Ruhe. Tief durchatmen, geniessen und sich erholen. Baukultur, Natur und Weite für die Augen und den Geist, Genuss für den Körper und die Seele. Ein Geschenk der Natur und der Zeit, das vieles überdauert und an diesem wunderschönen Ort inmitten intakter Natur hat sich eine Aura der Unvergänglichkeit entwickelt.

*Wussten Sie,...*



...dass das Grandhotel Giessbach für die exklusive Konzertreihe **GIESSBACH SESSIONS** für 200 Konzertbesucher/innen seine Türen öffnet? Sichern Sie sich jetzt ein Ticket für diese einmaligen Anlässe. Im Winter 2022/2023 freuen wir uns auf DJ Bobo, Milow, Stefanie Heinzmann, Candy Dulfer, Fred Wesley, Philipp Fankhauser, Marc Sway, Sina und vielen mehr.



...dass Gäste, welche direkt bei uns eine Übernachtung buchen, unseren **Giessbach Nostalgie Pass** während des gesamten Aufenthaltes, inkl. An- und Abreisetag erhalten und unlimitierte Vorteile geniessen: ganztags freie Fahrt mit der BLS-Schiffahrt auf dem Brienersee (2. Klasse), freie Fahrt mit der Brienz Rothorn Bahn, ganztags freier Eintritt in das Freilichtmuseum auf dem Ballenberg, ganztags freie Fahrt mit der historischen Giessbach Standseilbahn sowie kostenfreie Führungen & Zutritt zur Schule der Holzbildhauerei in Brienz. [www.giessbach.ch](http://www.giessbach.ch)

## WEIN PER GLAS

### Weissweine

Chardonnay Sélection Giessbach, Wallis, Schweiz	7.50	1dl
Chasselas Clos de Roches Grand Cru, Waadt, Schweiz	6.50	
Lansilò Merlot Bianco, Tessin, Schweiz	8.50	
Roero Arneis Camestri, Piemont, Italien	5.50	

### Roséwein

BY.OTT Rosé, Provence, Frankreich	9.00	
-----------------------------------	------	--

### Rotwein

Pinot Noir Sélection Giessbach, Wallis, Schweiz	5.50	
Assemblage Rouge Sélection Giessbach, Wallis, Schweiz	8.50	
Schweiz	7.00	
Nero d'Avola «Rasula», Maggio Vini, Sizilien, Italien	9.00	
Sentido DO, Ribiera del Duero, Spanien		

## CHAMPAGNER & PROSECCO

Théophile Brut, Louis Roederer, Champagne, Frankreich	13.00	1dl
Prosecco Millesimato, Vinicola Caccaro, Venetien, Italien	9.00	

## LIKÖR WEIN – UNSER GEHEIMTIPP

Vieux Pineau des Charantes, R. Ragnaud, Charantes, France	8.00	0.5dl	1dl
---	------	-------	-----

## BIER

Appenzeller Quöllfrisch vom Fass	5.00	25cl	50cl
Appenzeller Säntis Kristall vom Fass	5.00		
Appenzeller Brandlöscher	33cl	6.50	
Appenzeller Weizenbier Bio	50cl	9.00	
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	33cl	6.50	

## SOFTGETRÄNKE

Vivi Cola I zero	33cl	5.50
Rivella rot I blau	33cl	5.50
Ramseier Apfelschorle I Süssmost	33cl	5.50
Gazosa Limone I Aranciata I Mirtillo I Pomelmo	35cl	6.00
San Bitter	10cl	5.00
Gents Tonic I Bitter Lemon I Ginger Ale I Ginger Beer	20c l	5.00
Orangensaft		7.00
Sirupier de Berne	20c	5.00
Minze I Alpenkräuter I Ystee	l	6.00
	3dl	
	5dl	

## MINERAL

Passugger mit Kohlensäure	47c	77cl
Allegra ohne Kohlensäure	l	
	6.5	8.50
	06.	8.50
	50	

## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Ristretto	5.00
Doppelter Espresso	6.50
Cappuccino, Milchkaffee	5.50
Latte Macchiato, Kaffee Mélange mit	5.50
Rahm Schokolade, Ovomaltine	5.50
Tee von Länggass-Tee Familie Lange AG, Bern (Rooibos Bourbon, Earl Grey, Verveine, Tie Guan Yin, Melange Rouge, Ginger & Lemon, Indian Chai, White Needle, Sencha Yamato, Edelweiss, Menthe du Maroc, Assam Halmari)	6.00



# Tageskarte

		CHF
<b>Vorspeisen</b>	GIESSBACH SALATSCHÜSSEL mit verschiedenen Blattsalaten, Gemüse, gerösteten Kernen, Brotwürfeln, Sbrinz und Kresse, mit Hausdressing mariniert	16/9
	BUDDAH BOWLE mit Avocado, Kichererbsen, Gemüse, Quinoa, Sprossen, Kernen und Granatapfel	18
	*KLARE MÄRIT-SUPPE mit Gemüse, Flageoletts Bohnen, Kräutern und Flädli	12
	TAGESSUPPE	9
<b>Hauptgänge</b>	*KALBSHACKBRATEN NACH GROSSMUTTERS REZEPT mit Rahmsauce, Kartoffelstock, Marktgemüse und Röstzwiebeln	28
	*RIZ CASIMIR mit fruchtiger Currysauce, Basmati-Reis und Mandeln mit Schweizer Freiland Pouletbrust	29
	mit hausgemachtem Tempeh aus Schweizer Bio Sojabohnen	27
	*AM KNOCHEN GEREIFTES ENTRECÔTE (200g) vom heimischen Rind mit Kräuterbutter, grüne Pfeffer-Sauce, neue Kartoffeln und Ofengemüse	46
	*SAUTIERTES FORELLENFILET vom Rubigenhof mit geschmolzener Mandel-Kräuterbutter, jungen Kartoffeln und Spinat	38
	«PASTA E CECI» Penne mit Kichererbsen, Tomaten-Sugo, Spinat, Frischkäse, Sbrinz und schwarzem Pfeffer	26
<b>Kinderkarte</b>	KLEINER BLATTSALAT MIT GEMÜSEN UND CROUTONS	6
	RÜEBLI-CHABIS SALAT	6
	*KLARE GEMÜSESUPPE MIT FLÄDLI	7
	PENNE MIT TOMATENSAUCE	13
	*HACKBRATEN MIT KARTOFFELSTOCK UND GEMÜSE	16
	*KARTOFFELSTOCK MIT RAHMSAUCE UND GEMÜSE	11
	WIENERLI MIT POMMES	12
	GIESSBACH FRITES mit hausgemachter Sauce	8
	RÄUBERTELLER	0

\* Wir servieren Ihnen unsere Mittags Klassiker von 11:30–14:00 Uhr.



# Getränke

## Tageskarte

CHF

Dessert	*GIESSBACH CREMESCHNITTE wird frisch auf Bestellung für Sie zubereitet	9
	*CRÈME BRÛLÉE	10
	*LAUWARMER APFEL- STREUSEL in der Cocotte mit Vanille Sauce	11
	GIESSBACH EISBECHER Glace von der Gelateria Kalte Lust in Olten, hergestellt mit Bio Jersey Milch, serviert im nachhaltigen Kartonbecher	
	GIESSBACH (Vanille-Eis, Nidletäfel, Apfelkompott, Bretzeli und Schlagrahm)	10
	CHOCOLAT (Vanille-Eis, Schokoladensauce, Brownies- Würfel und Schlagrahm)	10
	ROMANOFF (Vanille-Eis, Erdbeeren und Schlagrahm)	11
	BANANENSPLIT (Vanille-Eis, Banane, Schokoladensauce, Mandeln und Schlagrahm)	11
	GLACE & SORBET einzeln im 120 ml Becher: Vanille, Schokolade, Haselnuss, Cookie, Erdbeere, Mango, Himbeere	6
Kuchen	ERDBEER-TARTELETTE mit Vanillecrème	7.50
	CHEESECAKE im Glas mit Butterkeks- Streuseln und Heidelbeere	8.50
	SCHOKOLADEN BROWNIE mit Baumüssen	7.50
	RÜEBLIKUCHEN, unser Giessbach-Klassiker	7
	STEININGERS FRUCHTWÄHE aus Brienz	6

### Zutaten

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.

Wenn Sie einen Bärenhunger haben und unsere Portionen diesen nicht stillen können, teilen Sie das bitte unseren Mitarbeitern mit. Wir reichen Ihnen gerne noch Beilagen und Saucen nach.

Tempeh ist die indonesische Variante des Tofu, mit Verwendung der ganzen Sojabohne. Wir bereiten den Tempeh mit Schweizer Bio Sojabohnen aus dem Welschland zu.

\* Wir servieren Ihnen unsere Mittags Klassiker von 11:30–14:00 Uhr.



# Tageskarte

CHF

## Snacks

GIESSBACH-HAMBURGER mit hausgemachtem Mango-Senf, Barbecue-Sauce, roten Zwiebeln und Coleslaw Salat, dazu Pommes Frites oder Salat	
mit heimischem Rindfleisch Burger (100 % Rindfleisch)	29
mit hausgemachtem Tempeh aus Schweizer Bio Sojabohnen	27
CLUBSANDWICH mit Stägmatte Bio Trutenbrust, Speck, Unterbacher Freiland-Ei, Eisbergsalat, Gurke und Tomate, dazu Pommes Frites oder Salat	32
GREEN CLUBSANDWICH mit Avocado, Hummus, Unterbacher Freiland-Ei, Kresse, Eisbergsalat, Gurke und Tomate, dazu Pommes Frites oder Salat	29
*OBERLÄNDER KÄSE-SCHNITTE mit Steiningers Bauernbrot aus Brienz, geräucherter Hamme, Meiringer Raclettekäse, roten Zwiebeln und Unterbacher Freiland-Spiegelei	21
GIESSBACH FRITES mit hausgemachter Sauce	14
ZVIERI PLÄTTLI mit Spezialitäten von der Molkerei Meiringen und Metzgerei Blaue Kuh mit hausgemachten Pickles	26

## Herkunft

Milchprodukte: Molki Meiringen Haslitaler Spezialitäten – Meiringer Milch und Käse Spezialitäten. Zulieferer sind aus der unmittelbaren Umgebung

Fleisch und Fleischprodukte: Metzgerei Blaue Kuh, Matten – Fleisch- und Wurstspezialitäten nach eigenem Hausrezept. Fleisch aus dem Berner Oberland, Emmental und Seeland

Poulet: Michel Comestibles, Unterseen und Bianchi, Zufikon – Schweizer Freilandgeflügel

Truthahn: Familie Ueli Thöni, Brienz – Bio- Hof, 2.5 km Luftlinie vom Hotel entfernt

Eier: Simon Zumbrunn, Unterbach – 6 km Entfernung, glückliche Hühner aus Freilandhaltung

Forelle: Rubigenhof, Rubigen – Regionale und nachhaltige Fischzucht

Brot: Bäckerei Steininger, Brienz – Lokaler Brotkünstler, Weizenmehl zu 100 % aus dem Kanton Bern

Glace: Gelateria Kalte Lust, Olten – Hergestellt aus Madiswiler Bio Jersey Milch

Kräuter: Kräutergarten Giessbach 1947 – Domäne Giessbach

Gemüse und Früchte: Hausgärtnerei Gemüse Garten Giessbach 1897 – Domäne Giessbach

Gourmador, Unterseen – bevorzugt wo möglich regionale Produzenten aus dem Raum Thun

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7 % MwSt

\* Wir servieren Ihnen unsere Mittags Klassiker von 11:30–14:00 Uhr.

