

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 an vielen Wochenenden im Winter und im Frühjahr für bis zu 250 Konzertbesucher/innen an den «GIESSBACH SESSIONS» seine Türen öffnet? Sichern Sie sich jetzt ein Ticket für diese vielgerühmten Boutique Konzerte und erleben einen dieser einmaligen Anlässe. In den ersten Monaten des Jahres 2023 freuen wir uns auf Heimweh, Philipp Fankhauser, Ritschi, Marc Sway, Sina, Oesch's



... dass unsere Gäste, welche direkt bei uns eine Übernachtung buchen, unseren Giessbach Nostalgie-Pass nun auch im Winter während des gesamten Aufenthaltes, inkl. An- und Abreisetag erhalten und unlimitierte Vorteile geniessen? Enthalten sind der ganztags freie Eintritt in die TRAUFFER Erlebniswelt, eine kostenfreie Fahrt pro Person mit der Windegg (Axalp) Sesselbahn auf Windegg (2000m ü. M.). Von hier aus können wunderbare Wanderungen oder Schlittenfahrten unternommen werden. Wie auch im Sommer sind kostenfreie Führungen & Zutritt zur Schule der Holzbildhauerei in Brienz im Pass inkludiert. giessbach.ch





OFFENWEINE	cl	CHF	MINERAL	cl	CHF
Weissweine			Allegra Passugger	47/77	6.50/8.50
Chardonnay Sélection Giessbach, Wallis - CH	10/75	7.50/52			
Chasselas Clos de Roches Grand Cru, Waadt - CH	10/75	6.50/45	SOFTGETRÄNKE		
Lansilò Merlot Bianco, Tessin - CH	10/75	8.50/52	Vivi Kola Vivi Kola Zero	33	5.50
Roero Arneis Camestri, Piemont - IT	10/75	5.50/53	Rivella Rot Blau	33	5.50
			Möhl Apfelschorle Süssmost	33	5.50
Roséwein			Gazosa Limone Aranciata	35	6.00
BY.OTT Rosé, Provence - FR	10/75	9.00/65	San Bitter	10	5.00
			Swiss Mountain	20	5.00
Rotwein			<i>Tonic Bitter Lemon </i>		
Pinot Noir Sélection Giessbach, Wallis - CH	10/75	5.50/55	<i>Ginger Ale Ginger Beer</i>		
Assemblage Sélection Giessbach, Wallis - CH	10/75	8.50/59	Don Simon Orangensaft	20	6.00
Nero d'Avola «Rasula», Maggio Vini, Sizilien - IT	10/75	7.00/48	Sirupier de Berne	30/50	5.00/6.00
Sentido, Bodegas Neo, Ribiera del Duero - ES	10/75	9.00/63	<i>Minze Alpenkräuter Ystee</i>		
			HEISSE GETRÄNKE		
CHAMPAGNER & PROSECCO			Kaffee Espresso		5.00
Théophile Brut, Louis Roederer, Champagne - FR	10/75	13.00/85	Doppelter Espresso		6.50
Prosecco Millesimato, Caccaro, Venetien - IT	10/75	9.00/60	Cappuccino Milchkaffee		5.50
			Latte Macchiato		5.50
LIKÖR WEIN-UNSER GEHEIMTIPP			Kaffee Mélange mit Rahm		5.50
Vieux Pineau des Charantes, R. Ragnaud,	5	8.00	Schokolade Ovomaltine		6.00
Charantes - FR	10	12.00	Tee von Länggass-Tee, Bern		6.00
BIER			<i>Schwarztee: Assam Indian Chai Earl Grey</i>		
Appenzeller Quöllfrisch vom Fass	25/50	5.00/7.00	<i>Oolong: Tie Guan Yin</i>		
Appenzeller Säntis Kristall vom Fass	25/50	5.00/7.00	<i>Grüntee: Sencha Yamato</i>		
Appenzeller Brandlöscher	33	6.50	<i>Weisstee: White Needle</i>		
Appenzeller Weizenbier Bio	50	9.00	<i>Kräuterinfusionen: Edelweiss Menthe du</i>		
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	33	6.50	<i>Maroc Verveine Mélange Rouge</i>		
			<i>Früchteinfusionen: Rooibos Bourbon Ginger</i>		
			<i>Lemon Berner Rose</i>		



Les Cascades

		CHF
VORSPEISEN	 GIESSBACH SALATSCHÜSSEL mit verschiedenen Blattsalaten, Gemüse, gerösteten Kernen, Brotwürfeln, Sbrinz, Kresse mit Hausdressing mariniert	Kl. 9.00 Gr..16.00
	 TAGESSUPPE	11.00
	ZVIERI PLÄTTLI mit Spezialitäten von der Molkerei Meiringen und Metzgerei Blaue Kuh mit hausgemachten Pickles	28.00
	 GIESSBACH FRITES mit hausgemachtem Ketchup	14.00
HAUPTGÄNGE	WIENERSCHNITZEL vom heimischen Kalb mit Petersilien Kartoffeln, Salat und kaltgerührten Preiselbeeren	46.00
	*GIESSBACH-HAMBURGER mit hausgemachtem Mango-Senf, Barbecue-Sauce, roten Zwiebeln und Coleslaw Salat Dazu Pommes Frites oder Salat	
	mit Bio Stägmatte Pulled Turkey	32.00
	mit heimischem Rindfleisch Burger (100 % Rindfleisch)	29.00
	 mit hausgemachtem Tempoh aus Schweizer Bio Sojabohnen	28.00
	*AM KNOCHEN GEREIFTES ENTRECÔTE (200g) vom heimischen Rind mit Kräuterbutter, Risotto-Praline und Marktgemüse	48.00
	*SAUTIERTES FORELLENFILET vom Rubigenhof mit Giessbach Gnocchi und Lauchgemüse	39.00
 HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI mit Meiringer Frischkäse gefüllt, Abegglen's Alpkäse, confierte Kirschtomaten und Gartenkräuter	33.00	
DESSERT	 * KARAMELLISIERTER GIESSBACH KAISERSCHMARRN mit Zwetschgenkompott und Mandel-Eis	17.00
	 * LEBKUCHEN BROWNIE mit Orange und Zimtparfait	16.00
	 * HAUSGEMACHTES TAGES- EIS MIT FRÜCHTEN	8.50
	GLACE & SORBET von der Gelateria Kalte Lust (einzeln im 120 ml Becher)	6.00
	 GLACE aus Bio Jersey Milch: Vanille, Schokolade, Haselnuss, Cookie,  SORBET: Erdbeere, Mango, Himbeere	
	 *DREIERLEI KÄSE aus dem Jumiversum mit Garnituren und hausgemachtem Früchtebrot	19.00



	CHF
KINDERKARTE   *KLEINER BLATTSALAT mit Gemüse, Mais und Brotwürfeln mit Hausdressing mariniert	6.00
  * FRÜHLINGSROLLE mit Gemüsefüllung und Rüebl-Chabissalat	14.00
  * PENNE MIT TOMATENSAUCE	11.00
  KINDER POMMES mit hausgemachtem Ketchup	9.00
*CHICKEN NUGGETS mit Frites und Gemüse	16.00

KUCHEN AUSWAHL AUS UNSEREN VITRINE erhältlich jeden Tag von 12:00 bis 18:00 Uhr

GIESSBACH STREUSELKUCHEN	8.00
TAGESKUCHEN «es het solangs het»	8.00
RÜEBLIKUCHEN, unser Giessbach-Klassiker	7.00
STEININGERS FRUCHTWÄHE aus Brienz	6.00
Frisch für Sie zubereitet: LAUWARME WAFFELN mit Zwetschgenkompott und Schlagrahm	12.00

 VEGETARISCHE GERICHTE

 AUF ANFRAGE VEGAN MÖGLICH

* WIR SERVIEREN IHNEN UNSERE MITTAGS KLASSIKER VON 12:00–14:00 UHR.



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.

HERKUNFT

Milchprodukte *Produit laitiers*: 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.

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

