

APÉRITIF & SNACKS

APÉRO "KEHRLI"

Hausgemachte Gewürz- Mandeln
Blätterteig Gebäck mit Oliven & Kräutern gefüllt
Crudités mit Frischkäse von der Molkerei Meiringen
Giessbach Chäs- Chüechli

CHF 9.50 PRO PERSON

APÉRO "VON RAPPARD"

Hausgemachte Gewürz- Mandeln
Crudités mit Frischkäse von der Molkerei Meiringen
Giessbach Chäs- Chüechli
Giessbach Schinken Gipfeli
Oberländer Bergkäse- & Fleischplättli

CHF 16.00 PRO PERSON

APÉRO "DAVINET"

Hausgemachte Gewürz- Mandeln
Blätterteig Stange mit Oliven & Kräutern gefüllt
Crudités mit Frischkäse von der Molkerei Meiringen
Cappuccino (saisonales Gemüsesüppchen in der Tasse serviert)
Cornets mit Rindstatar & Avocado
Canapés mit Rauchlachs & Rohschinken
Risotto Praline mit Sbrinz & Chutney

CHF 24.00 PRO PERSON

À LA CARTE OPTIONEN, PREISE VERSTEHEN SICH PRO STÜCK

Millefeuille von Bündnerfleisch & Bergkäse	CHF 5.50
Mini Käse Weggli ✓	CHF 5.50
Gefüllte Hobelkäse Röllchen ✓	CHF 5.50
Rauchlachs- Roulade mit Pumpernickel & Meerrettich	CHF 5.50
Falafel mit Hommous ✓	CHF 3.50
Wraps mit Trutenbrust, Rauchlachs & Frischkäse gefüllt	CHF 5.50
Marinierte Riesenkrevetten	CHF 5.50
Rohschinken - Melone Spiess	CHF 4.50
Tomaten- Mozzarella Spiess ✓	CHF 4.50
Frucht- Spiesschen ✓	CHF 3.50
Feta Spiess mit Gurke & Tomate ✓	CHF 3.50
Cappuccino (saisonales Gemüsesüppchen in der Tasse serviert) ✓	CHF 3.50

HERBST-MENUVORSCHLÄGE

01. SEPTEMBER BIS 02. NOVEMBER 2019

Liebe Gäste

Es ist uns ein grosses Anliegen, Ihr Fest zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen, umgeben von dieser einmaligen Naturkulisse.

Unsere Menuvorschläge basieren auf zwei Varianten, für diejenigen unter uns, die gerne was ganz individuelles geniessen möchten, haben wir einzelne Gerichte vorbereitet wo Sie, wie „Paul Bocuse“, ihr ganz eigenes Menu für sich und Ihre Gäste kreieren dürfen.

Oder aber Sie vertrauen auf dem feinen Gaumen unserer Brigade und wählen eines der beiden Menues „Frühling“ oder „der Klassiker“ aus.

Wir möchten Sie höflich bitten, uns allfällige Allergien und/oder Unverträglichkeiten rechtzeitig bekanntzugeben, damit wir diese entsprechend berücksichtigen können.

Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen beim Auslesen Ihres Favoriten und stehen Ihnen gerne jederzeit beratend zur Seite.

Wir freuen uns schon heute, dass wir Sie bei uns verwöhnen dürfen, herzlichst

Lukas Stalder
Executive Küchenchef

✓ = VEGETARISCH

DER KLASSIKER

Hausgebeiztes Rückenfilet und Tatar vom schottischen Lachs
mit Gurke, Radieschen & Meerrettich



Pilz- Cappuccino mit Thymianschaum ✓



Heimisches Rindsfilet Wellington
Trüffel- Jus & Kartoffel Mousseline



Abgeflämmte Vacherin
Giessbach Art

MENUPREIS CHF 110

HERBST MENU

Graved Saibling mit Kürbis & Baumnuss



Sellerie-Apfel Suppe



Hirschrücken am Stück gebraten
Preiselbeer-Rahmsauce, Semmelknödel & herbstliches Gemüse



“Coupe Nesselrode” à la Giessbach

MENUPREIS CHF 95

KREIEREN SIE IHR GANZ EIGENES MENU

VORSPEISEN

„Salat Waldorf“ Giessbach Art mit geräucherter Entenbrust	CHF 24
Crevetten Cocktail	CHF 21
Blattsalat mit Kernen, Gemüsestreifen, Croutons & Speck auch ohne Speck möglich ✓	CHF 12 CHF 10

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe	CHF 14
Bouillon mit “Flädli” & Schnittlauch	CHF 13
Karottensuppe mit Ingwer, Zitronengras & Kokosmilch ✓	CHF 12

ZWISCHENGÄNGE

Zander mit cremigem Spitzkohl, Haselnuss & Speck	CHF 22
Gnocchi Malfatti mit Kirschtomaten- Sugo, Ruccola, Parmesanflocken & Mandeln ✓	CHF 20
Pochiertes Ei mit Spinat, Trüffelschaum & Kartoffel Crumble ✓	CHF 19

HAUPTGÄNGE

Hackbraten “Giessbach Art” mit Kartoffelstock & Karotten	CHF 28
Saltimbocca von der Maispoularde, Polenta & Ratatouille	CHF 34
Schweinsbraten mit Pfefferrahmsauce, neuen Kartoffeln & Röstgemüse	CHF 28
Heimischer Kalbsrücken, Selleriepüree & Marktgemüse	CHF 49
Filet vom Kabeljau, Paprika- Tortilla & Zucchini	CHF 29
Linsen Bonbon auf cremigem Wirsing, Quinoa & Kräutersalat ✓	CHF 29

DESSERTS

Schokoladen Surprise & Beeren	CHF 16
Crème brûlée mit Rosmarin	CHF 14
Geeister Grandhotel Cappuccino mit Moccaparfait & Kirschrahm	CHF 14
Fruchtsalat mit hausgemachtem Sorbet	CHF 12