

PARK RESTAURANT LES CASCADES

Sehr geehrte Gäste
 Sie können sich Ihr 4-Gang Abendessen
 nach Belieben aus den untenstehenden Gerichten zusammenstellen.
 Zusätzlich steht Ihnen jeden Abend unser reichhaltiges Vorspeisen & Antipasti Buffet für CHF 23 zur Verfügung.
 Lukas Stalder, Küchenchef, sowie das ganze Giessbach-Team wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Dear Guests

Please put together the perfect 4-course dinner of your choice from the dishes below.

Our generous Starter & Antipasti buffet is also available every evening for CHF 23.

Executive chef Lukas Stalder and the entire Giessbach team wishes you *guten Appetit!*

VORSPEISEN UND SALATE – STARTERS AND SALADS

Zweierlei vom Label Rouge Lachs, lauwarm und gebeizt V mit Gurke, Meerrettich und Roggenbrot Two types of Label Rouge salmon with a home-made marinade, cucumber, horseradish and rye bread	24
Tatar vom heimischen Rind mit gepickelten roten Zwiebeln, Brioche und Kapern Swiss beef tartar with pickled red onion, brioche and capers	26
Kresse-Mousse mit geräucherter Forelle und Apfel in der Dose serviert Watercress mousse, smoked trout, and apple in its box	21
Giessbach Salat serviert mit Kernen, Granatapfel, Brotwürfeln, Kräutern und Kresse Giessbach salad with pine nuts, pomegranate, croutons, herbs and watercress	14

SUPPEN – SOUPS

Karotten-Cappuccino mit Ingwer und Zitronengras V Carrot cappuccino with ginger & lemongrass	14
Ochsenschwanzessenz im Blätterteig Oxtail essence in puff pastry	15

WARME VORSPEISEN – WARM STARTERS

Ouef <u>B</u> énédict serviert mit Schinken, Spinat, Trüffel und Hollandaise Eggs Benedict with ham, spinach, truffles and hollandaise sauce	24
Gnocchi Malfatti mit Frischkäse, Spinat, Haselnüsse, Sbrinz und Trüffel V Gnocchi malfatti with fromage frais, spinach, hazelnuts, sbrinz cheese and truffles	29/36
Jakobsmuschel an fruchtiger Currysauce mit Ratatouille, Basilikum und Cashewkerne Scallops on fruity curry sauce, ratatouille, basil and cashew nuts	26

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

Boeuf Bourguignon à l'ancienne im Schmortopf serviert und Kartoffel-Mousseline Traditional beef bourguignon in its braising pot and mashed potatoes	38
Rücken und Hacktätschli vom Schweizer Kalb mit Karotten und Grüne Erbsen Swiss veal loin and ground veal served on carrots and peas	44
Suprême und Ragout vom Schweizer Poulet mit Mais und Wirsing Chicken breast supreme and stew served with corn and kale	38
Saibling aus dem Aromen Dampf mit jungen Kartoffeln, Senfkörner und Spinat Steam-braised Arctic char fish, baby potatoes, mustard seeds and spinach	37
Hausgemachter Tofu mit Kichererbsen und Shiitake Marmelade V Homemade Tofu with chickpeas and shiitake mushroom marmelade	32
Variation von Erbse & Kartoffel mit Kräutern aus dem Giessbach Garten V Variation of peas & potatoes with herbs from the garden of Giessbach	29

LES CASCADES SPEZIALITÄTEN

Entrecote double serviert ab 2 Personen, 400g vom Oberländer Rind tranchiert am Tisch mit neuen Kartoffeln, Ofengemüse, Café de Paris Butter und Sauce Béarnaise Double entrecôte served for 2 person, 400 g of Oberland beef cut at the table, and early potatoes, oven-baked vegetables, Café de Paris butter and Béarnaise sauce	pro Person 59 Aufpreis zum Abendmenu pro Person 10
Catch of the Day unsere Mitarbeiter Informieren Sie gern über das aktuelle Angebot Catch of the day we will be happy to tell you about the fish of the day	46

DESSERTS – DESSERTS

Abgeflämte Vacherin mit Glace Vacherin tarte flambé served with ice cream	16
Blätterteig Mille-feuille mit Vanillecreme und Erdbeeren Millefeuille with flaky pastry, vanilla and strawberry cream	15
Crème brûlée serviert Rosmarin Sorbet aus dem Giessbach Garten Crème brûlée and sorbet with rosemary from the garden of Giessbach	14
Délice vom Rhabarber im Glas serviert mit Erdbeeren und Sauerrahm Rhubarb delight served in a glass with strawberries and sour cream	16
Schokoladen Surprise mit Langpfeffer und Kaffee Chocolate surprise served with long pepper and coffee	17
Käseauswahl aus dem Jumiversum garniert mit Früchtebrot Assorted plate of cheeses from the Berner Oberland, served with fruit cake	22

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Dear guest, our employees will be happy to provide you with information on ingredients in our dishes that trigger allergies or intolerances.