

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 einen guten Appetit!

Chers clients

Vous pouvez composer vous-mêmes votre dîner à votre goût en choisissant 4 plats parmi ceux qui figurent ci-dessous. Notre abondant buffet de hors d'œuvre et antipasti est également à votre disposition tous les soirs pour CHF 23.

Lukas Stalder, notre chef,

et toute l'équipe du Giessbach vous souhaitent bon appétit !

VORSPEISEN UND SALATE – HORS D'ŒUVRE ET SALADES

Zweierlei vom Label Rouge Lachs Filet, Tatar und gebeizt mit Gurke und Fenchel Duo de filet de saumon Label rouge, en tartare et mariné au concombre et fenouil	25
Tatar vom heimischen Rind mit gepickelten roten Zwiebeln, Brioche und Kapern Tartare de bœuf local et oignon rouge au vinaigre, brioche et câpres	26
Burrata serviert mit Seeländer Tomaten, Mandel-Pistou und Ruccola Burrata et tomates du Seeland, pistou aux amandes et roquette	23
Giessbach Salat serviert mit Kernen, Granatapfel, Brotwürfeln, Kräutern und Kresse Salade Giessbach aux pignons, à la grenade, aux croûtons, aux herbes et au cresson	14

SUPPEN – SOUPS

Karotten-Cappuccino mit Ingwer & Zitronengras Cappuccino de carottes au gingembre & à la citronnelle	14
Geeiste Melonensuppe mit Minze aus dem Giessbachgarten und Landrauchschinken Focaccia Spiess Soupe glacée au melon et menthe du jardin du Giessbach, brochette de jambon de pays fumé et pain focaccia	16

WARME ZWISCHENGÄNGE- ENTREES CHAUDES

Ouef Bénédic serviert mit Schinken, Spinat, Trüffel und Hollandaise Œuf bénédicte au jambon, aux épinards, aux truffes et à la sauce hollandaise	24
Gnocchi Malfatti mit Frischkäse, Spinat, Haselnuss, Sbrinz und Trüffel Gnocchi malfatti au fromage frais, épinards, noisettes, sbrinz et truffes	29/36
Jakobsmuschel an fruchtiger Currysauce mit Ratatouille, Basilikum und Cashewkerne Coquilles Saint-Jacques sur sauce curry fruitée, ratatouille, basilic & noix de cajou	26

HAUPTGÄNGE – PLATS

Boeuf Bourguignon à l'ancienne im Schmortopf serviert und Kartoffel-Mousseline Bœuf bourguignon à l'ancienne dans sa daubière et pomme de terre mousseline	38
Rücken und Haxe vom heimischen Kalb mit Petersilienwurzel und Haselnuss Jarret et selle de veau local au persil-racine et aux noisettes	46
Suprême & Ragout vom Schweizer Poulet mit Mais und Wirsing Suprême & ragoût de poulet suisse au maïs et chou frisé	38
Saibling mit BBQ Lack, Couscous, grillierter Zucchini und Tomatenmarmelade Omble chevalier laqué BBQ, couscous, courgettes grillées et confiture de tomate	37
Hausgemachter Tofu mit Krautstielen, Kichererbsen, Austern Pilzen und Mango Chutney V Tofu maison aux bettes, pois chiches, pleurotes et chutney à la mangue	34
Variation von Erbse & Kartoffel mit Kräutern aus dem Giessbach Garten V Variation de petits pois & pommes de terre aux herbes du jardin du Giessbach	29

LES CASCADES SPEZIALITÄTEN – SPECIALITES LES CASCADES

Schweizer Kalbs Kotelette am Stück gebraten serviert ab 2 Personen tranchiert am Tisch mit Macaire Kartoffeln, Karotten, und Tomaten-Kräuter Butter Côtelette de veau suisse sautée entière, à partir de 2 personnes par personne, Servie tranchée avec pommes de terre Macaire, carottes et beurre aux herbes et tomates	pro Person Aufpreis zum Abendmenu pro Person	58 10
Catch of the Day unsere Mitarbeiter Informieren Sie gern über das aktuelle Angebot Pêche du jour, Nos collaborateurs seront heureux de vous informer de l'offre actuelle		46

DESSERTS – DESSERTS

Abgeflämmte Vacherin mit Glace Vacherin flambé et glace	16
Blätterteig Mille-feuille mit Vanillecreme und Erdbeeren Millefeuille de pâte feuilletée, crème à la vanille et fraises	15
Crème brûlée mit Rosmarin Sorbet aus dem Giessbach Garten Crème brûlée et sorbet au romarin du jardin du Giessbach	14
Délice von „Pfirsich Melba“ im Glas serviert Délice de pêche « melba » servi en verre	16
Schokoladen Variation serviert kalt, warm und gefroren Variation chocolatée froide, chaude et glacée	17
Käseauswahl aus Jumiversum garniert mit Früchtebrot Plateau de fromages de Jumi et cake aux fruits	22