

APÉRITIF UND SNACKS

APÉRO "KEHRLI"

Gewürz- Mandeln ✓

Blätterteig Stange mit Oliven und Kräutern gefüllt ✓

Crudités mit Frischkäse von der Molkerei Meiringen ✓

Hausgemachte Chäs- Chüechli ✓

Rosmarin – Zitronen Sablé ✓

CHF 14.00 PRO PERSON / 5 TOTAL STÜCK PRO PERSON

APÉRO "VON RAPPARD"

Gewürz- Mandeln ✓

Crudités mit Frischkäse von der Molkerei Meiringen ✓

Hausgemachte Chäs- Chüechli ✓

Giessbach Schinken Gipfeli

Oberländer Bergkäse und Trockenwurst

CHF 19.00 PRO PERSON / TOTAL 6 STÜCK PRO PERSON

APÉRO "DAVINET"

Gewürz- Mandeln ✓

Blätterteig Stange mit Oliven und Kräutern gefüllt ✓

Crudités mit Frischkäse von der Molkerei Meiringen ✓

Cappuccino (saisonales Gemüsesüppchen in der Tasse serviert) ✓

Cornets mit Rindstatar und Avocado

Canapé mit Rauchlachs

Risotto Praline mit Sbrinz und Chutney ✓

CHF 24.00 PRO PERSON / TOTAL 8 STÜCK PRO PERSON

À LA CARTE OPTIONEN, PREISE VERSTEHEN SICH PRO STÜCK

Millefeuille von Bündnerfleisch und Bergkäse CHF 4.50

Gefüllte Hobelkäse Röllchen ✓ CHF 3.50

Rauchlachs- Roulade mit Pumpnickel und Meerrettich CHF 4.50

Falafel mit Hommous ✓ CHF 3.50

Wraps mit Trutenbrust, Rauchlachs und Frischkäse gefüllt CHF 4.50

Marinierte Riesenkrevetten CHF 4.50

Saisonaler Gemüse- Cappuccino (Süppchen) ✓ CHF 3.50

Saisonaler Risotto im Schälchen ✓ CHF 3.50

Spinat Tortilla mit Chorizo CHF 3.50

Spiesschen im Kräutertopf:

Rohschinken - Melone CHF 3.00

Tomaten- Mozzarella ✓ CHF 3.00

Feta mit Gurke und Tomate ✓ CHF 3.00

Vitello tonnato «à la Giessbach» CHF 4.00

Caesar Salat mit Poulet und Speck CHF 3.00

SOMMER-MENUVORSCHLÄGE

JUNI BIS ENDE AUGUST 2020

Liebe Gäste

Es ist uns eine grosse Freude, zusammen mit Ihnen Ihren ganz persönlichen Anlass in der einmaligen Umgebung der Hotelanlage und Naturkulisse Giessbach zu einem unvergesslichen und ganz besonderen Anlass gestalten zu dürfen.

Unser Grandhotel Giessbach ist von der Region getragen und zollt diesem Erbe einen hohen Respekt. Viele Bauern und lokale Produzenten steuern mit ihren Produkten zum Wohl der Gäste bei. Diese tiefe Verankerung trägt die Handschrift des berühmten Umweltaktivisten Franz Weber (1927-2019) und stellt einer der subtilsten Formen des Umweltschutzes dar, wenn Produkte nicht über die halbe Welt bestellt, sondern direkt in der Region bezogen werden.

Natürlich geht es auch um Gaumenfreude und Wohlbefinden. Dies will das Küchen- und Gartenteam all ihren Gästen fernab vom Alltagsstress bieten. Geleitet von der Überzeugung, dass dies gelingt, wenn möglichst viel selber produziert wird. Wir kochen im Einklang mit der Saison und der Natur und es ist kein Zufall, dass diese Produkte schlicht am besten schmecken. So kommen die Kräuter aus dem eigenen Garten, das Gemüse so weit möglich vom eigenen Acker oder aus den historischen Gartenhäusern und sogar der Honig wird von den Giessbach-Bienen produziert. Selbstverständlich alles Naturbelassen. Und beim Wein achten wir ausschliesslich auf die europäische Provenienz, das Wasser stammt aus der eigenen Quelle. Geniessen Sie es.

Die beiden auserwählten Menu-Varianten „Klassik“ und „Belle Epoque“ wurden von unserem Team der Küchenbrigade sorgfältig für Sie zusammengestellt. Zudem können Sie alternativ ganz individuell Ihr eigenes Menu aus der Auswahl einzelner Gerichte zusammenstellen. Wir bitten Sie, uns mögliche Allergien oder Unverträglichkeiten rechtzeitig bekanntzugeben, damit wir auf diese konsequent eingehen können.

Nun wünschen wir Ihnen von Herzen viel Vergnügen bei der Wahl Ihrer Gerichte und stehen Ihnen gerne jederzeit persönlich beratend zur Seite. Wir freuen uns schon jetzt auf Sie und den Besuch Ihrer lieben Gäste bei uns im Grandhotel Giessbach

Lukas Stalder
Executive Küchenchef

BELLE EPOQUE

Tatar & mariniertes Filet von der Rubiger Lachsforelle
Gurke, Radieschen und Meerrettich



Pilz- Cappuccino mit Thymianschaum **V**



Heimisches Rindsfilet Wellington
Trüffel- Jus, Kartoffel Mousseline und Marktgemüse



Omelette Surprise
„Grandhotel Giessbach“

MENUPREIS CHF 110

KLASSIK MENU

Vitello tonnato
Kapern und Kräutern



Melonen Kaltschale
Minze aus dem eigenen Garten **V**



Rinds Entrecote am Stück gebraten, *
Tomaten- Oliven Salsa, Süsskartoffeln und Ofengemüse



Panna cotta mit Kirschen

MENUPREIS CHF 95

V = VEGETARISCH

* = GERNE SERVIEREN WIR IHNEN DIESE GERICHTE AUCH MIT FRUTIGER TOFU

KREIEREN SIE SICH IHR GANZ EIGENES MENU

VORSPEISEN

Sellerie Waldorf «Giessbach» Style mit geräucherter Entenbrust		CHF 24
Büffelmozzarella Panzanella mit Tomaten Gurken, Basilikum, Focaccia und Rohschinken	V	CHF 19
Blattsalat mit Kernen, Gemüsestreifen, Croutons und Speck auch ohne Speck möglich	V	CHF 12 CHF 10

SUPPEN

Oberländer Gerstensuppe		CHF 14
Karottensuppe mit Ingwer, Zitronengras und Kokosmilch	V	CHF 12
Rinds-Bouillon mit Flädli und Schnittlauch		CHF 13

ZWISCHENGÄNGE

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

HAUPTGÄNGE

Giessbach Kalbshackbraten mit Knusperzwiebeln, Kartoffelstock und Marktgemüse	*	CHF 28
Heimische Pouletbrust Saltimbocca Art Polenta und Ratatouille	*	CHF 34
Schweinschalsbraten mit cremiger Pfeffersauce kleinen Kartoffeln und Röstgemüse	*	CHF 28
Filet vom Kabeljau, Petersilien- Beurre Blanc Paprika- Tortilla und sautierten Zucchini	*	CHF 29
Heimischer Kalbsrücken, Zitronen- Kräutersauce Gnocchi und glasiertes Wurzelgemüse	*	CHF 49
Linsen Bonbon auf cremigem Wirsing Quinoa und Kräutersalat	V	CHF 29

DESSERTS

Schokoladen Surprise und Beeren		CHF 14
Crème brûlée mit Rosmarin		CHF 14
Beeren Delice mit Vanille, Meringue und Doppelrahm		CHF 15
Fruchtsalat und hausgemachtes Sorbet im Glas		CHF 12
Hausgemachte Friandises zum Kaffee (3 Stk pro Person)		CHF 6