«Votre événement nos points forts culinaires»

Grandhotel Giessbach
BRIENZ

VOTRE ÉVÉNEMENT AU GRANDHOTEL GIESSBACH EN 2026

Chers invités

C'est un grand plaisir pour nous de pouvoir, avec vous, organiser votre événement personnel dans le cadre unique du Domaine Giessbach, avec son Grand Hôtel historique, le plus ancien funiculaire d'Europe et notre parc naturel de 22 ha, afin de créer un événement inoubliable et particulier.

Des excursions recommandées jusqu'à l'origine des produits utilisés en cuisine : le Grand Hôtel Giessbach est enraciné dans sa région et rend hommage à ce patrimoine.
De nombreux producteurs locaux soigneusement sélectionnés contribuent au bien-être des invités grâce à leurs produits. Cette forte implantation régionale reflète l'esprit du célèbre militant écologiste Franz Weber (1927-2019) et constitue l'une des formes les plus subtiles de protection de l'environnement : les produits ne sont pas commandés à l'autre bout du monde mais proviennent directement de la région.

Bien sûr, il s'agit également de plaisir gastronomique et de bien-être.
C'est ce que notre équipe de cuisine et de service souhaite offrir à tous nos invités, loin du stress quotidien. Guidés par la conviction que cela fonctionne mieux lorsque beaucoup est produit sur place. Nous cuisinons en harmonie avec la saison et la nature, et il n'est pas un hasard que ces produits aient tout simplement le meilleur goût.

Ainsi, les herbes viennent de notre propre jardin ou des maisons de jardin historiques, et même le miel est produit par les abeilles du Giessbach. Tout est bien sûr naturel. Dans nos plats, nous n'utilisons que de la viande et du poisson suisses afin de garantir la plus haute qualité et un lien avec la région.

Pour le vin, nous veillons exclusivement à la provenance européenne et l'eau provient de notre propre source. Profitez-en.

Les variantes de menus présentées et nos classiques ont été soigneusement élaborés pour vous par notre brigade de cuisine. Nous vous prions de nous informer à l'avance de toute allergie ou intolérance afin que nous puissions y répondre de manière appropriée.

Nous vous souhaitons maintenant beaucoup de plaisir dans le choix de vos plats et sommes à votre disposition à tout moment pour des conseils personnalisés. Nous nous réjouissons déjà de vous accueillir, vous et vos chers invités, au Giessbach.

Lukas Stalder
Chef exécutif

Apéritifs & Snacks

Chips et Amandes

Chips nature v
Amandes épicées Giessbach v

CHF 6 par personne / env. 50g par personne

Apéro "Kehrli"

Amandes épicées Giessbach v
Bâton feuilleté farci aux olives et aux herbes v
Crudités de légumes avec deux sauces v
Mini quiches au fromage maison v
Sablé romarin-citron v

CHF 17 par personne / Total 5 pièces par personne

Apéro "von Rappard"

Amandes épicées Giessbach v
Crudités de légumes avec deux sauces v
Mini tartelettes au fromage maison v
Croissant au jambon Giessbach
Dés de fromage d'alpage Oberländer v
et saucisse sèche

CHF 22 par personne / Total 6 pièces par personne

Apéro "Davinet"

Amandes épicées Giessbach v
Bâton feuilleté farci aux olives et aux herbes v
Crudités de légumes avec deux sauces v
Cappuccino (soupe de légumes de saison servie en tasse) v
Cornets farcis au tartare de bœuf et à la crème de pois v
Canapé au saumon fumé Swiss Alpine
Praliné de risotto avec chutney v

CHF 28 par personne / Total 8 pièces par personne

Complétez votre forfait apéritif – des prestations complémentaires adaptées sont disponibles sur demande.

Boissons Apéritif adaptées

Champagne	**Cuvée Pierre Premier Cru Brut AOC – Champagne FR** Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay	75cl	CHF	96
Vin mousseux	**Vin Mousseux Sélection Giessbach, Niklaus Wittwer – Wallis** Chasselas | Pinot Noir	75cl	CHF	65
	Prosecco Millesimato DOC, Azienda Vinicola Caccaro – Venetien IT Glera	75cl	CHF	62
Vin blanc	**Lansilò Merlot Bianco IGT, Cantina il Cavaliere – Tessin** Merlot	75cl	CHF	58
	Pinot Grigio Friuli DOC – Friuli IT Pinot Grigio	75cl	CHF	56

Nous servons également, par défaut, de l'eau de Giessbach plate et gazeuse ainsi que du jus d'orange.

MENU BELLE EPOQUE

Aubergine rôtie avec cresson, amandes v et saumon Swiss Alpine

***

Cappuccino aux champignons avec écume au thym v

***

Raviolo maison au fromage frais, chou vert, pomme et persil v

***

Filet de bœuf local Wellington, jus à la truffe, flan de pommes de terre et légumes de saison

***

Crème bavaroise avec sorbet, compote et crumble

4 plats CHF 112
5 plats CHF 127

ACCOMPAGNEMENT VIN

Champagne	**Cuvée Pierre Premier Cru Brut AOC – Champagne FR** Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay	75cl	CHF	96
Vin blanc	**Mâcon-Blanc AC, Jean-Marc Boillot – Burgund FR** Chardonnay	75cl	CHF	75
Vin rouge	**Aione IGT, Azienda Agricola Aione – Toscana IT** Sangiovese | Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon	75cl 150cl	CHF CHF	85 170

DÎNER GIESSBACH

Savourez un dîner régional et de saison en 4 plats selon les créations de notre chef.

Prix menu 4 plats CHF 79

Menus midi Giessbach

Menu 1

Salade verte avec légumes, graines
croûtons et fromage d'alpage v
***
Soupe de légumes de saison avec crème fouettée et huile aux herbes v
***
Rôti haché de veau Giessbach avec oignons croustillants, purée de pommes de terre et légumes de saison
***
Mousse au chocolat avec fruits

3 plats CHF 49
4 plats CHF 57

Menu 2

Salade verte avec légumes, graines, croûtons
et fromage d'alpage v
***
Soupe de légumes de saison avec crème fouettée et huile aux herbes v
***
Alp-Hörnli aux légumes, fromage frais Meiringer et pomme v
***
Mousse au chocolat avec fruits

3 plats CHF 49
4 plats CHF 57

Veuillez indiquer votre entrée préférée pour le menu 3 plats.

Sur demande, nous vous enverrons volontiers des suggestions pour composer votre menu midi personnalisé.

Accompagnement vin

Vin blanc	**Chardonnay Sélection Giessbach AOC, Niklaus Wittwer – Wallis** Chardonnay	75cl	CHF	59
Vin rouge	**Assemblage Sélection Giessbach AOC, Niklaus Wittwer – Wallis** Merlot | Syrah | Humagne Rouge | Pinot Noir	75cl	CHF	64

Menu Saisonniers

Le Printemps
(Mars – Mai)

Mousse de crème aigre avec cresson, sarrasin, pomme, radis v
et truite Rubiger marinée
***
Soupe d'asperges blanches avec ail des ours et croûtons v
***
Rôti d'épaule de veau avec sauce aux champignons, petites pommes de terre et asperges vertes
***
Délice de rhubarbe, fraise et yaourtt

L'été
(Juin – Août)

Lentilles marinées avec fenouil, crème de poivron v et truite fumée Rubiger
***
Soupe froide de melon avec menthe du jardin Giessbach v
***
Entrecôte de bœuf rôtie entière, salsa tomate-olive, pommes de terre au four et légumes d'été
***
Pêche Melba avec framboises et vanille

L'automne
(Septembre – Novembre)

Fromage frais Meiringer avec poire, potiron et noix v et magret de canard Appenzeller
***
Soupe pomme-céleri avec cardamome et amaretti v
***
Carré de cerf rôti, sauce aux airelles et crème, knödel et légumes d'automne
***
„Coupe Nesselrode" Giessbach

L'hiver
(Décembre – Février)

Variation de céleri avec pumpernickel, pomme v et truite Rubiger
***
Œuf poché avec salade de mâche, mousseline à la truffe et noisettes v
***
Entrecôte de bœuf locale avec sauce béarnaise, polenta au four et racine de persil
***
Surprise au chocolat blanc avec mandarine et noix

Prix du menu
CHF 98

v Végétarien

Les plats marqués en vert, qui reçoivent une composante de viande ou de poisson, sont volontiers servis avec les mêmes ingrédients sous une forme végétarienne.

Nos menus ne sont pas seulement axés sur la plus haute qualité et fraîcheur, mais prennent également en compte diverses préférences culinaires ainsi que des exigences diététiques. Veuillez nous informer des allergies ou des préférences alimentaires particulières (végétarien, végan) au moins 48 heures à l'avance, car les modifications sur place peuvent entraîner des frais supplémentaires.

Carte des vins

CLASSIQUES DE GIESSBACH – VINS DE NICK WITTWER À SION

Vin mousseux	**Vin Mosseux Sélection Giessbach** Niklaus Wittwer, Wallis Chasselas | Pinot Noir	75cl	CHF	65
Vin blanc	**Chardonnay Sélection Giessbach AOC** Niklaus Wittwer, Wallis Chardonnay	75cl 150cl	CHF CHF	59 114
Vin rosé	**Rosé Sélection Giessbach AOC** Niklaus Wittwer, Wallis Merlot | Syrah | Humagne Rouge | Pinot Noir	75cl	CHF	59
Vin rouge	**Assemblage Sélection Giessbach AOC** Niklaus Wittwer, Wallis Merlot | Syrah | Humagne Rouge | Pinot Noir	75cl 150cl	CHF CHF	64 122

VIN MOUSSEUX & CHAMPAGNE

France	**Cuvée Pierre Premier Cru Brut AOC** Champagne Elodie D., Champagne Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay	75cl	CHF	96
	Grand Brut AOC Perrier-Jouët, Champagne Chardonnay | Pinot Noir | Pinot Meunier	75cl	CHF	99
Italie	**Prosecco Millesimato DOC** Azienda Vinicola Caccaro, Veneto Glera	75cl	CHF	62
	Franciacorta Essence Nature **Dosaggio Zero Millesimato DOCG** Antica Fratta, Lombardia Pinot Noir | Chardonnay	75cl	CHF	89

VIN BLANC

Suisse	**Lansilò Merlot Bianco IGT** Cantina Il Cavaliere, Tessin Merlot	75cl	CHF	58
	Chasselas AOC Weingut Frauenkopf, Bielersee Chasselas	75cl	CHF	61
	La Trémaz AOC Niklaus Wittwer, Wallis Petit Arvine	75cl	CHF	67

Carte des vins

France	**Sancerre Blanc «Cuvée Silex» AOC** Domaine Serge Laloue, Loire Sauvignon Blanc	75cl	CHF	71
	Mâcon-Blanc AC Jean-Marc Boillot, Bourgogne Chardonnay	75cl	CHF	75
Italie	**Pinot Grigio Friuli DOC** Romano Vitas, Friuli Pinot Grigio	75cl	CHF	56
	Sua Signoria Trebbiano IGT Briziarelli, Umbria Trebbiano	75cl	CHF	62

VIN ROSÉ

Suisse	**Œil de Perdrix AOC** Château d'Auvernier, Neuenburg Pinot Noir	75cl	CHF	65
France	**Cassis Rosé de Provence AOC** Domaine Sainte Magdeleine, Provence Cinsault | Grenache | Mourvèdre	75cl	CHF	67

VIN ROUGE

Suisse	**Aagne Pinot Noir Spätlese AOC** Weingut Familie Gysel, Schaffhausen Pinot Noir	75cl	CHF	66
	Humagne Rouge AOC Cave Ardévaz, Wallis Humagne Rouge	75cl	CHF	67
	Aurelio Riserva DOC Cantina il Cavaliere, Tessin Merlot	75cl	CHF	86
France	**Château Vieux Planty «Blaye Rouge» AOC** Château Vieux Planty, Bordeaux Merlot | Cabernet Sauvignon	75cl	CHF	68
	Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine Mont-Olivet, Châteauneuf-du-Pape Grenache | Mourvèdre | Syrah	75cl	CHF	93

Carte des vins

Italie	**Ripasso Il Bugiardo Valpolicella Cl. Sup. DOC** Buglioni, Veneto Corvina | Rondinella | Molinara	75cl 150cl	CHF CHF	66 130
	Aione IGT Azienda Agricola Aione, Toscana Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon | Sangiovese | Petit Verdot	75cl	CHF	85
	Amarone della Valpolicella Classico DOCG Monte del Frà, Veneto Corvina veronese | Corvinone | Rondinella	75cl	CHF	94
Espagne	**Rioja Tobia Selección de Autor DOCa** Bodegas Tobia, Rioja Tempranillo | Graciano | Garnacha	75cl 150cl	CHF CHF	59 115

Sans alcool

Mousseux	**Prickelnd Cuvée Blanc No1** Kolonne Null, Deutschland	75cl	CHF	49
	Feral N°5 Sparkling Rosé Pét-Nat Feral, Dolomiti IT Birke | Zitronenverbene | Schafgarbe | Brennessel | Aronia	75cl	CHF	48
Blanc	**Cuvée Weiss Amesco sans alcool** Bioweingut Lenz, Thurgau	375cl	CHF	32
Rosé	**Cuvée Rosé Amesco sans alcool** Bioweingut Lenz, Uesslingen-Buch	375	CHF	32
Rouge	**Feral N°4** Feral, Dolomiti IT Rote Beete | Lavendel | Wacholder	75cl	CHF	48

Sur demande, nous vous envoyons volontiers notre carte des vins complète.
Nous vous communiquerons volontiers tous les millésimes actuels sur demande.

Forfait Séminaires

FORFAIT JOURNÉE AVEC DÎNER CHF 184,00 PAR PERSONNE & JOUR
salle plénière matin et après-midi avec bloc-notes et stylo pour chaque participant
eau de source Giessbach et corbeille de fruits à disposition en continu
pause-café matin et après-midi avec café, thé, jus de fruits, pâtisseries et snacks
équipement technique de base : projecteur, écran, 1 flipchart, 1 tableau d'affichage, wi-fi
déjeuner léger 2 plats incluant eau de source Giessbach ou boisson sans alcool et café
un dîner 3 plats selon le chef incluant eau de source Giessbach et café

EN OPTION: dîner 4 plats avec supplément CHF 15,00 par personne

FORFAIT JOURNÉE SANS DÎNER CHF 115,00 PAR PERSONNE & JOUR
salle plénière matin et après-midi avec bloc-notes et stylo pour chaque participant
eau de source Giessbach et corbeille de fruits à disposition en continu
pause-café matin et après-midi avec café, thé, jus de fruits, pâtisseries et snacks
équipement technique de base : projecteur, écran, 1 flipchart, 1 tableau d'affichage, wi-fi
déjeuner léger 2 plats incluant eau de source Giessbach ou boisson sans alcool et café

½ FORFAIT JOURNÉE AVEC DÉJEUNER CHF 99,00 PAR PERSONNE & ½ JOURNÉE
salle plénière matin ou après-midi (½ journée) avec bloc-notes et stylo pour chaque participant
eau de source Giessbach et corbeille de fruits à disposition en continu
pause-café matin et après-midi avec café, thé, jus de fruits, pâtisseries et snacks
équipement technique de base : projecteur, écran, 1 flipchart, 1 tableau d'affichage, wi-fi
déjeuner léger 2 plats incluant eau de source Giessbach ou boisson sans alcool et café

½ FORFAIT JOURNÉE SANS DÉJEUNER CHF 40,00 PAR PERSONNE & ½ JOURNÉE
salle plénière matin ou après-midi (½ journée) avec bloc-notes et stylo pour chaque participant
eau de source Giessbach et corbeille de fruits à disposition en continu
pause-café matin et après-midi avec café, thé, jus de fruits, pâtisseries et snacks
équipement technique de base : projecteur, écran, 1 flipchart, 1 tableau d'affichage, wi-fi

UNIQUEMENT VALABLE AVEC UN FORFAIT SÉMINAIRE :

CAFÉ D'ACCUEIL SUPPLÉMENTAIRE CHF 9,50 PAR PERSONNE
café d'accueil avec café, thé, jus de fruits et mini croissants

SALLE DE SOUS-COMMISSION SUPPLÉMENTAIRE CHF 150,00 PAR SALLE & JOUR
incl. équipement technique de base : projecteur, écran, 1 flipchart, 1 tableau d'affichage, wi-fi haut débit

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE CHF 15,00 PAR PIÈCE & JOUR
tableau blanc, flipchart ou tableau d'affichage

GRANDHOTEL GIESSBACH – LE REFUGE EN HIVER

Pendant les mois d'été, la question revenait souvent : comment le Grand Hôtel Giessbach se vit-il en hiver ? Voici l'occasion de le découvrir par vous-même. Évadez-vous du stress quotidien et plongez dans un monde féerique de nature intacte et de calme bienfaisant.
De novembre à mars, le Grand Hôtel Giessbach ouvre ses portes aux clients individuels et à divers événements, du mercredi au dimanche. Célébrez votre événement personnel dans ce « château de contes de fées » et son parc naturel hivernal enchanté.
Lors des événements exclusifs, l'hôtel ainsi que le restaurant restent fermés aux invités ne participant pas à l'événement. Après une promenade vivifiante dans le parc, lisez votre livre préféré près de la cheminée tout en savourant une tasse de thé chaude ou un verre de vin approprié.
Le soir, notre équipe de restauration vous chouchoute dans les salles historiques avec des créations attentionnées et une cuisine régionale raffinée issue de la célèbre cuisine Giessbach.
Notre restaurant « Les Cascades » est également ouvert aux clients de passage pour le déjeuner et le dîner. Veuillez réserver et vous informer sur les horaires d'ouverture.

ARRIVER – IMMERGEZ-VOUS – DÉTENDEZ-VOUS
NOUS NOUS RÉJOUISSONS DE VOTRE VISITE !

GIESSBACH SESSIONS

GIESSBACH SESSIONS - EN LIVE & ACOUSTIQUE

Saviez-vous...
...que le Grand Hôtel Giessbach ouvre ses portes pour la série exclusive de concerts GIESSBACH SESSIONS pour 200 amateurs de musique ?
Réservez dès maintenant votre billet pour ces événements uniques.

Nous nous réjouissons de votre visite !

PROGRAMME

SUIVEZ-NOUS
GIESSBACH.CH

"Giessbach – un monde à part"

Bienvenue dans un monde où histoire et élégance s'unissent harmonieusement – au Grand Hôtel Giessbach. Laissez-vous transporter dans le passé fascinant de ce lieu unique, oasis de raffinement et d'hospitalité depuis le XIXe siècle.

Les origines

Le Grand Hôtel Giessbach a ouvert ses portes en 1875 et domine le lac de Brienz au cœur des Alpes suisses pittoresques. Ses débuts sont marqués par une riche histoire et des personnalités légendaires qui ont vécu la splendide époque de la Belle Époque.

L'âge d'or

Pendant « l'Âge d'or » du Grand Hôtel Giessbach, artistes, aristocrates et écrivains séjournaient dans ses somptueuses salles. L'architecture époustouflante et l'emplacement incomparable faisaient de l'hôtel un lieu de rencontre pour l'élite du XIXe siècle.

La splendeur d'hier et d'aujourd'hui

Les décennies ont passé, mais le charme du Grand Hôtel Giessbach brille aujourd'hui grâce à l'héroïque action de sauvetage de Franz Weber. Jadis laissé à l'abandon, l'hôtel a été entièrement rénové et revitalisé à partir de 1984. L'histoire émouvante de sa sauvegarde rappelle comment un engagement passionné et un dévouement peuvent préserver un patrimoine unique.
Les éléments historiques ont été soigneusement conservés pour offrir à nos invités une symbiose unique entre histoire et bien-être, et le Grand Hôtel Giessbach brille aujourd'hui comme un monument vivant du passé et du plaisir.

Histoires dans les murs

Si ces murs pouvaient parler, ils raconteraient les histoires de ceux qui y ont trouvé repos et détente. Des événements particuliers aux célébrations – le Grand Hôtel Giessbach renferme de nombreux souvenirs.

Parc naturel et paradis naturel

Plongez dans l'univers des chutes de Giessbach, où l'eau rugit et tourbillonne – un phénomène naturel incomparable, cœur de notre environnement. La diversité de la faune et de la flore est tout aussi fascinante. Depuis 2014, des plantes ornementales historiques provenant de la fondation ProSpecieRara embellissent notre domaine.

Aujourd'hui, nous vous invitons non seulement à déguster des plats uniques mais aussi à plonger dans l'histoire de ce lieu magique. Laissez-vous transporter à une époque où intemporalité et élégance se fondent en une expérience inoubliable – Bienvenue au Grand Hôtel Giessbach !

Visite De l'hôtel «Derrière les coulisses»

Dates : toute l'année sur demande

Durée : 45–60 minutes
Prix : CHF 200 forfaitaire par visite (5 à 20 personnes maximum)

Visite Guidée avec notre ranger du parc

Dates : toute l'année sur demande
Réservation minimum 14 jours à l'avance
Durée : 1,5 heure
Prix : CHF 200 forfaitaire par visite (5 à 15 personnes maximum)