

Speisekarte **Gourmetstübli LANDAUER** mit Cheminée-Ecke & Härzlitisch

Herbstkarte bis mindestens Mitte März 2018

VORSPEISEN warm & kalt

Piemonteser Salami mit geschmolzenem Gorgonzola & gebratenen Eierschwämmli mit schwarzen Baumnüssen	Fr. 19.50
Entenleber gebraten mit Holunderjus & Apfelmus	Fr. 23.50
Wildterriner mit Speckpflaumen Preiselbeerenschaum, Hagebuttensauce & Salatbiedermeier	Fr. 19.50
Tapas Variation zum Träumen 2 warme & 2 kalte Tapas-Spielereien zum Träumen	Fr. 21.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckwürfeli & Brotcroustons an Himbeeressig-Dressing	Fr. 12.-
Salat-und Antipastibuffet Bedienen Sie sich ab unserem Buffet im Speiserestaurant Reblaub	Fr. 10.50

SUPPEN

Rotkrautschaumsuppe mit Sauerrahm	Fr. 11.50
Bratkäsesuppe Typisch, einzigartig, unverkennbar.....	Fr. 11.50
Suppenduett von Kürbis & Rotkraut mit hausgemachten Crissini & Rohschinken chips	Fr. 13.50

„SCHLEMMERN“

Fr. 135.- pro Person inklusive Hausapéro & Wein
Fr. 98.- für 7 Gänge ohne Apéro & Wein

Appetitanreger

Hausapéro; Prosecco mit Sauser & Trauben

* * *

Piemonteser Salami

mit geschmolzenem Gorgonzola

gebratene Eierschwämmli & schwarze Baumnüsse

1/10 Fine Goûtte Leukersonne Gebr. Seewer 2015, verführerischer Fendant CH

* * *

Suppenduo von Kürbis und Rotkraut

mit Crissini & Rohschinken chips

* * *

Wildschwein-Hacktätschli auf Rahmsauerkraut

mit sautierten Eierschwämmli

1/10 Merlot Seravalle Merlot del Ticino Feliciano Gialdi 2011 CH

* * *

Quittensorbet mit Marillenlikör

* * *

Rehrückenmédaillons an Ginrahmsauce

hausgemachte Pizokel

Herbstgemüse & Früchte

1/10 Number One Falernia 2012; Cabernet / Syrah / Carménère Chile 2012

* * *

Käsevariation von nah & fern

Giswiler Birnenbrot

1/10 Mazacruz Seleccio, Bodegas Dehesa Los Llanos 2014

Cabernet / Petit Verdot / Syrah

* * *

Lauwarmes Schokoladeküchlein

Mit Vanillebirnen & Sauerrahmeis

dazu empfehlen wir:

4cl Passito di Arneis „Passo Passo“ Piemont, DOCG 2007 Fr. 6.-

* * *

Hausgebäck aus unserer Pâtisserie

* * *

*

Für allfällige Änderungswünsche kontaktieren
Sie bitte die ServicemitarbeiterInnen!

FLEISCHGERICHTE

maxon Steak, US-Rindsfilet

mit der legendären Kräuterbutter & Gemischtem Salat

200 Gramm Fr. 48.-; mögen Sie es schwerer, schneiden wir das Fleisch nach ihrem Wunsch am Tisch, Fr. 24.- / 100gr Gramm

Pro Beilage Beilage Fr. 5.-

Pommes frites / Butterspätzli / Weissweinsrisotto / Kernser Teigwaren /
Obwaldner Knusperkartoffeln / Gemüse

ENTRECÔTE vom SWISS PRIME BEEF (Charolais)

nach Art des Hauses gewürzt & 1 Beilage nach Wahl Fr. 19.- / 100gr

ENTRECÔTE vom SWISS PRIME BEEF (Charolais)

Wachholderrahmsauce Fr. 19.- / 100 Gramm

Gewinnen Sie das Entrecôte; so gross Sie`s mögen!

Sie bestimmen die Fleischgrösse; Beim Erraten des Gewichtes auf 2 gr genau schenken wir Ihnen das Fleisch

Pro Beilage Beilage Fr. 5.-

Pommes frites / Butterspätzli / Weissweinsrisotto / Kernser Teigwaren /
Obwaldner Knusperkartoffeln / Gemüse

Chateaubriand; „LANDAUER“

ab 2 Pers.

Fr. 55.-/Pers

mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin & grosse Gemüsepalette

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste

Fr. 47.-

Portweinjus, Kartoffelgratin und Gemüsemosaik

Kalbssteakmédallions mit gebratenen Pilzen

Fr. 49.-

an Marsalarahmsauce, Weissweinsrisotto & Gemüsebouquet

Rehfeffer

Fr. 37.-

nach einem alten Hausrezept zubereitet. Butterspätzli, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Weissweinsapfel mit Preiselbeeren, Holunderbirne mit Kürbischutney

Rehrückenfilet auf Eierschwämmiragoût

Fr. 54.-

Wachholderrahmsauce, hausgemachte Butterspätzli, Holunderbirne mit Kürbischutney, Weissweinsapfel mit Preiselbeeren, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl

Rehschnitzel an Wachholderrahmsauce

Fr. 46.50

Hausgemachte Butterspätzli, Holunderbirne mit Kürbischutney, Weissweinsapfel mit Preiselbeeren, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl

RAFFINIERTE FISCHGERICHTE

Sarnersee-Felchenfilets, meunière gebraten mit Eierschwämmli,
Salzkartoffeln & kleines Gemüse Fr. 38.-

Süss-oder Salzwasserfisch Fr.
je nach Tagesangebot, unser Service berät Sie gerne

VEGI

Pizokel hausgemacht mit Rosenkohl à la crème Fr. 29.50

Herbstlicher Gemüseteller, Wildrahmsauce, Spätzli & Herbstgemüse Fr. 27.50

VEGAN

Kartoffelstrudel auf Gemüsestreifen Fr. 28.50
mit Totamensugo & Petersilie

LAKTOSE FREI

Sarnersee-Felchenfilets gebraten mit Champignons Fr. 38.-
Trockenreis & Gemüsestreifen

Schweins-Rückensteak mit Champignons Fr. 38.-
Pommes frites & Gemüsestreifen

GLUTEN FREI

Obwaldner Rösti mit Käse überbacken Fr. 27.50
Gebratenem Speck & Spiegelei,

Der BAHNHOF ist Freizeit und lukullisches Erlebnis,
ist gemütlicher Weinkeller und romantischer Garten,
ist Familienfeier und kinderfreundlich,
Kultur und Heiterkeit, ist die Kunst

der Gastlichkeit Niveau zu geben.

Falls Sie Ihr bevorzugtes Gericht nicht auf der Karte finden, so sagen Sie es uns.
Sofern die frischen Grundprodukte vorhanden sind,
ist es uns ein Vergnügen, das Gericht für Sie zuzubereiten.

Preise inkl. MWST

→ Bitte wenden

VORSPEISEN

Wildterrine hausgemacht Fr. 19.50
Mit Preiselbeerenschaum & Honigapfel an Hagebuttensauce

Alpen-Tapas Fr. 19.50
2 warme Tapas & 2 kalte Tapas aus unserer Region

Winterlich gemischte Salatvariation Fr. 10.-
Saucen nach Wahl: French, Italienne, Balsamico, Himbeer; Honig-Senfsauce

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck & Pinienkernen Fr. 12.-
an Honig-Senfsauce

Salat-und Antipastibuffet Fr. 10.50
Bedienen Sie sich ab unserem Buffet im Speiserestaurant Reblaub

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe Fr. 11.50
mit steirischem Kernöl

Ochsenschwanzsuppe unter der Haube Fr. 16.50
mit Entenleber, Trüffeljus & Gemüse

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüse-Pilzragoût an Frischkäsesauce
im Blätterteigpastetli Fr. 28.50

Thai-Gemüserollen an Knoblauch-Chilisauce & Sojasauce
mit Trockenreis

Fr. 27.50

„SCHLEMMERN“

Fr. 139.- pro Person inklusive Hausapéro & Wein, ausgenommen Dessertwein

Fr. 105.- ohne Apéro & Wein

Fr. 79.- als 4-Gang-Menu ohne Apéro & Wein

Appetitanreger

HAUSAPÉRO: KIR Royale; Prosecco mit Cassis-Likör

* * *

Wildterrine mit Preiselbeerenschaum, Honigapfel an Hagebuttensauce

1/10 Château d'Agel „Les Bonnes“ Minervois 2014 (F)

* * *

Ochsenchwanzsauppe unter der Haube mit gebratener Entenleber, Trüffeljus & Gemüse

1/10 Rotgipfler Reserve 2014 – Weingut Biegler Thermenregion (A)

* * *

Saiblingfilet mit Kartoffelschuppen an Rosmarin-Limonensauce

1/10 Œil-de-Perdrix-Leukersonne AOC Valais 2014 (CH)

* * *

Aprikosen-Sorbet mit seinem Likör

* * *

Rindsfiletmédailon an Pommerysenf-Sabayone

Reiscroquetten

kleines Gemüse

1/10 Bricco delle Conchiglie Merlot/Syrah

Terra Felice Piemont 2011 (I)

* * *

Holzschindel mit Käse-Spezialitäten aus nah & fern

Giswiler Birnenbrot

1/10 Nero di Troja – Puglia Rosso, Fx Weine Bitsch (I)

* * *

Crema Catalana mit Baileys-Eis

dazu empfehlen wir:

4cl Passito die Arneis "Passo Passo"- Vino da tavola bianco DOCG 2007 Fr. 7.50

* * *

Hausgebäck

* * *

*

Für allfällige Änderungswünsche kontaktieren Sie bitte die Servicemitarbeiterinnen!

Preise inkl. MWST

FISCH-GERICHTE

Riesencrevetten an Trüffel-Balsamicosauce Fr. 39.-

Kernser Fettucchini & kleines Gemüse

Saiblingsfilet gebraten mit Pinienkernen & Cherrytomaten Fr. 45.-

An Safransauce, schwarzer Venere Reis & Broccoli mit Kernen

FLEISCH & GEFLÜGEL

Lammrückenfilet-Medallion an Kräuterjus Fr. 47.-

Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Entenbrüstli gebraten an Portwein-Orangesauce Fr. 39.50

Reiscroquetten, buntes Gemüse-Allerlei

Schweinsfilet an Rosa-Pfeffersauce Fr. 44.-

Kernser Fettucchini & Gemüsebouquet

Chateaubriand; „LANDAUER“ ab 2 Pers. Fr. 55.-

mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin & grosse Gemüsepalette

Mini Beiz dini Beiz; Ausstrahlung 17.02.2016

Originalgericht aus der Sendung.

ENTRECÔTE vom SWISS PRIME BEEF (Charolais)

nach Art des Hauses gewürzt & 1 Beilage nach Wahl Fr. 19.- / 100gr

Gewinnen Sie das Entrecôte; so gross Sie`s mögen!

Sie bestimmen die Fleischgrösse; Beim Erraten des Gewichtes auf 2 gr genau

schenken wir Ihnen das Fleisch

1 Beilage nach Wahl & Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter sind inbegriffen:
jede weitere Beilage Fr. 5.-/Person

Kartoffelgratin / Pommes frites / Reiscroquetten /
Trockenreis / Kernser Fettucchini

Liebe Gäste

Falls Sie Ihr bevorzugtes Gericht nicht auf der Karte finden,
so sagen Sie es uns.

Sofern die frischen Grundprodukte vorhanden sind,
ist es uns ein Vergnügen, das Gericht für Sie zuzubereiten.

**Beachten Sie bitte, dass wir für Gerichte aus der allgemeinen Karte des übrigen
Betriebes einen Gedeckzuschlag von Fr. 10.-/Pers. verrechnen.**

Der BAHNHOF ist Freizeit und lukullisches
Erlebnis,
ist gemütlicher Weinkeller und romantischer
Garten,
ist Familienfeier und kinderfreundlich,
Kultur und Heiterkeit, ist die Kunst
der Gastlichkeit Niveau zu geben.

Ihre Gastgeber
Familie Gitti & Christoph Zumstein mit Geschäftspartner Kas de Jonge & Team
danken ganz herzlich für die Berücksichtigung
unseres Betriebes!

Unsere Fleischherkunft

Schwein, Kalb & Rind CH

Geflügel FR/CH/HO

Lamm AUS

Fische Bianchi, Zufikon