

März 2018

Menuvorschläge

für Gesellschaften ab mindestens 10 Personen,
bitte alle mit dem gleichen Menu.
Darunter treffen Sie bitte eine Auswahl aus unserer
reichhaltigen à la carte Karte!



HOTEL BAHNHOF GISWIL AG
CH-6074 Giswil
Inhaber: Christoph Zumstein
Geschäftspartner: Kas de Jonge
Telefon: 041 675 11 61
Telefax: 041 675 24 57
E-Mail: info@bahnhofgiswil.ch
Internet: www.bahnhofgiswil.ch



Montag & Dienstag Ruhetag
(Jedoch für Bankette ab Fr. 1500.- Umsatz geöffnet)
Hotel durchgehend geöffnet
Ferien 2018/19
22.12.-29.01.2019

Folgende Lokale stehen zu Ihrer Verfügung

- LANDAUER;** führendes Gourmetstübli der Region mit max. 40 Plätzen; Cheminée Tisch
- REBLAUBE;** Café/Restaurant mit 40 Plätzen, der gemütliche Treff für Jedermann.
- SAAL;** mit bis zu 220 Plätzen; unterteilbar. Runde Tische bis 100 Personen
- DORFBEIZ;** Treffpunkt der Einheimischen mit 40 Plätzen.
- SONNENTERRASSE gedeckt;** mit tollem Blick in`s Grüne mit 45 Plätzen.
- GARTENSITZPLATZ;** unter den Bäumen herrlich am Bach & Spielplatz gelegen.
- GARTENSEGEL;** 120 gedeckte Sitzplätze (trocken & schattig) am Bach & Spielplatz gelegen.
- MOULIN NOIR DIE BAR;** bis 40 Personen.
- GäSTEHAUS** am Bach; absolut ruhig gelegen mit 30 Betten
- KINDERSPIELPLATZ;** gut übersichtlich von der Terrasse.
- 2 KINDERSPIEZIMMER;** mit Super Nintendo;
der ideale Tummelplatz für die jüngsten Gäste
- PARTY SERVICE / CATERING;** 2 bis 2000 Personen möglich

KINDER; sind unsere Könige denn sie essen bis 10 jährig gratis ab der Kinderkarte!

Mit höflicher Empfehlung:
Familie Christoph & Gitti Zumstein & Geschäftspartner Kas de Jonge mit Mitarbeiter/Innen



HOTEL BAHNHOF GISWIL AG
CH-6074 Giswil
Inhaber: Christoph Zumstein
Geschäftspartner: Kas de Jonge
Telefon: 041 675 11 61
Telefax: 041 675 24 57
E-Mail: info@bahnhofgiswil.ch
Internet: www.bahnhofgiswil.ch



Werter Gast

Nur schon der Gedanke, Ihren bevorstehenden Anlass in unserem renommierten Familienbetrieb (4. Generation seit dem Erbauer anno 1888) abzuhalten, lässt uns ein herzliches Dankeschön sagen.

Wir hoffen, Ihnen mit den vorliegenden Vorschlägen ein passendes Festmenu anbieten zu können.

Beachten Sie bitte, dies sind nur Vorschläge, welche ohne weiteres abgeändert und ergänzt werden können. Unsere Menuvorschläge gelten **ab 10 Personen**, wobei Sie sich bitte auf **ein Menu** festlegen. Gerne setzen wir uns mit Ihnen zusammen, um Ihr ganz persönliches Menu auch im Detail planen zu können (bitte um telefonische Terminvereinbarung).

Beachten Sie bitte die Checkliste auf der nächsten Seite, welche sicher ganz nützliche Aspekte beinhaltet.

Die Tischdekoration (Arrangements, Tischkärtchen usw.) kann auf Ihren Wunsch durch uns ausgeführt werden, wofür wir Ihnen den Selbstkostenpreis des Materials sowie einen Std. Ansatz von Fr. 45.- in Rechnung stellen müssen.

Wir empfehlen Ihnen, Ihren Anlass am frühen Abend zu beginnen, da wir für Verlängerungen
ab 00.30 Uhr einen Zuschlag von Fr. 50.- pro angebrochene Std.
ab 01.30 Uhr einen Zuschlag von Fr. 75.- pro angebrochene Std.
erheben können.

Es würde uns freuen, für Sie ein Essen arrangieren zu dürfen und gerne versichern wir Ihnen unsere vollste Aufmerksamkeit.

Ihre Gastgeber

Familie Christoph Zumstein & Geschäftspartner Kas de Jonge mit MitarbeiterInnen

Eine kleine Checkliste für Bankette

Teilnehmerzahl: Wir benötigen bis 10 Tage vor dem Anlass eine Richtzahlangabe Ihrer Teilnehmer. Die uns bis 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich. Differenzen von minus 5 % werden akzeptiert, grössere Minusdifferenzen erlauben wir uns Ihnen in Rechnung zu stellen.

Saalmiete: Für die Benützung unserer Räume kann Miete verlangt werden. Beinhaltet der Anlass ein Essen der ganzen Gesellschaft, so entfällt die Miete. Handelt es sich um einen reinen Getränkeservice, so behalten wir uns die Möglichkeit vor, ein Getränkebuffet mit Selbstbedienung erstellen zu können.

(Ausgenommen sind Versammlungen und Zusammenkünfte von ortsansässigen Vereinen/Gruppen usw.)

Die tägliche Miete unseres Saales ohne Reblaub beträgt Fr. 200.-

Datum: _____

Ort: _____

Zeit: _____

Personenzahl: _____

Parking: _____

Bestuhlung & Tischplan:

Menudruck mit Text: _____

Geschenke für Gäste: _____

Musik: _____

Bühne: _____

Tanzfläche: _____

Verpflegung Musik: _____

Polizeistundenverlängerung: _____

Telephone / Telegramme: _____

Kamera: / Filme / Blitz: _____

Hellraumprojektor / Leinwand: _____

Flip Chart / Rednerpult: _____

Notizen / Fragen usw.

Tischkarten: _____

Tischdekoration: _____

Kerzen: _____

Blumen: _____

Kontaktperson / Anlass: _____

Regie und Ablauf des Anlasses:

Apéro: _____

Essenszeit: _____

Menu: _____

Pausen während Essen: _____

Getränke: _____

Mineral: _____

Kaffee: _____

Spirituosen: _____

Rauchwaren: _____

Diese Dokumentation basiert auf dem Preisniveau von Februar 2014. Änderungen vorbehalten.
Mit der Herausgabe einer neuen Dokumentation verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

Alle unsere Preise sind inklusive MWST

Konditionen für Apéro Vorschläge als Stehbuffet zum š von Hand-Essenō

Pommes chips, Salznüssli, Salzsticks, einzeln oder kombiniert pro Person Fr. 1.50

Gemüse-Dips; sehr beliebt, da leicht und nicht magenfüllend

Stengel aus assortiertem frischem Gemüse mit Tartar-, Cocktail-, Quark- oder Currysauce; auch Knoblauchmayonnaise möglich.

pro Person Fr. 5.-

Trio; Gläsli gefüllt mit Sbrinzmöckli / Giswilerstockwurst & Oliven pro Person Fr. 7.-

Holzschindel šmid Giods us Giswilō; sehr beliebt, da lokale Spezialitäten

Giswiler Trockenfleisch, Fluonalper Sbrinzmöckli, Kleinteiler Luisbiobäwurscht, Trockenfrüchte, Tomaten- und Olivenbrot

pro Person Fr. 8.50

Amuse-bouche kalt: Kleine Mundbissen mit Stick

..... Stck. Salami	Fr. 2.50 Stck. Rauchlachs	Fr. 3.-
..... Stck. Schinken	Fr. 2.50 Stck. Tatar	Fr. 3.-
..... Stck. Ei	Fr. 2.50 Stck. Gemüsetatar mit Frischkäse	Fr. 2.-
..... Stck. Thon	Fr. 2.50 Stck. Crevetten	Fr. 3.-
..... Stck. Käse	Fr. 2.50 Stck. Caviar	Fr. 10.-

Diverse Canapes: Kleine belegte Brötchen

..... Stck. Salami	Fr. 3.80 Stck. Tatar	Fr. 4.80
..... Stck. Schinken	Fr. 3.80 Stck. Crevetten	Fr. 4.80
..... Stck. Ei	Fr. 3.80 Stck. Bündnerfleisch	Fr. 4.80
..... Stck. Thon	Fr. 3.80 Stck. Gemüsetatar mit Frischkäse	Fr. 3.80
..... Stck. Käse	Fr. 3.80		
..... Stck. Rauchlachs	Fr. 4.80		

Diverse Apérozutaten:

Gemischte Oliven	100gr	Fr. 12.-	Sbrienz-Möckli	100gr	Fr. 12.-
Getrocknete Tomaten	100gr	Fr. 12.-	Hobelkäse mit Brot	100gr	Fr. 12.-
Grillierte Zucchetti	100gr	Fr. 12.-	Bündnerfleisch mit Bot	100gr	Fr. 17.-
Gefüllte Cherry Tomaten	100gr	Fr. 12.-			

Sandwich am Meter; 1.8 Meter Parisette gefüllt mit Schinken, Charcuterie, Mayonnaise, Salat, Tomate & Salzgurken
pro Stück Fr. 90.-

Sandwich am Meter; 1.8 Meter Parisette gefüllt mit Trockenfleisch, Mayonnaise, Salat, Tomate & Salzgurken
pro Stück Fr. 100.-

Amuse-bouche warm:

..... Stck. Schinkengipfeli	Fr. 2.- Stck. Riesencrevette im Knuspermantel	Fr. 2.50
..... Stck. Käseküchlein	Fr. 1.80 Stck. Fischknusperli, Sauce Tatare	Fr. 1.80
..... Stck. Mini Pizza	Fr. 1.80 Stck. Pouletflügeli, Currysauce	Fr. 2.50
..... Stck. Frühlingsröllchen, Sweet & sour	Fr. 1.80 Stck. Mundgerechte Hamburger	Fr. 2.50
..... Stck. Jalapeños	Fr. 2.-		

Für Hochzeiten oder grössere Anlässe empfehlen wir unser Apéro-Bufferet ab 10 Personen;
Eine Auswahl von Amuse-bouches warm und kalt, Fleischplatten, Käse & Früchte.
Preis nach Aufwand. Richtpreis Fr. 18.- bis 25.- je nach Aufwand & Verbrauch.

Kalte Vorspeisen

Tischkarussell; die Exklusivität im Bahnhof

Die spezielle Variante am runden Tisch; das drehbare Karussell erlaubt Ihnen sitzend aus einer Vielfalt von Vorspeisen oder Desserts ihre ganz persönliche Auswahl zu treffen. Zusammenstellung nach Wunsch und Saison.

Richtpreis pro Person als Vorspeisenkarussell	Fr. 19.50
Richtpreis pro Person als Dessertkarussell	Fr. 17.50

Vorspeisen kalt auf Teller angerichtet

• Kräuterparfait mit Salatbiedermeier und Rosen von hausgeräuchtem Irischen Wildlachs an Safran-Sauerrahmsauce	Fr. 13.50
• Rosen von hausgeräuchtem Lachs mit gebratenen Kartoffelgaletten & Meerrettichmousse	Fr. 16.-
• Törtchen von Fasan und Buchweizenpfannkuchen mit Zwetschgensauce garniert mit Kürbis-Chutney	Fr. 16.-
• Gebratene oder geräuchte Entenbrüstli mit Honigapfel und Blattsalatstrauss an Hagebuttensauce	Fr. 16.-
• Lachsmousse mit gebratenen Riesencrevetten	Fr. 17.50
• Geräuchtes Forellen- und Felchenfilets mit Rauchlachs, Salatbouquet & Meerrettichschaum	Fr. 17.50
• 3-farbiger Melonensalat mit hauchdünnem Tessiner Rohschinken	Fr. 14.50
• Vorspeisenüberraschungsteller mit warmen und kalten Köstlichkeiten	Fr. 18.50

Carpaccios

• Rindsfiletcapaccio mit Sherry-Eschalotten, gebräunte Pinienkernen & Old Amsterdamer Käse an Limonenöl	Fr. 19.-
• Thunfischcarpaccio mit Blattsalatbouquet an Tomatenvinaigrette	Fr. 16.50
• Mariniertes Graved Lachs an Senf-Dillsauce	Fr. 16.-
• Kalbsfiletcarpaccio mit Oliventapenade, Kräutervinaigrette	Fr. 19.-
• Rauchlachs carpaccio mit Meerrettichmousse & Apfelkapern	Fr. 16.-
• Vitello Tonato; der italienische Sommerklassiker	Fr. 16.-

Tatar

• Rindstatar mit Zwiebelringen und Apfelkapern, Briochetoast	Fr. 16.-
• Rohschinkentatar mit Gurken und Sauerrahm	Fr. 16.-
• Tatar von gebratenen Entenbrüstli mit sautierten Apfelscheiben an Hagebuttensauce	Fr. 16.-
• Gemüsetatar mit Datteln	Fr. 16.50

Hausgemachte Terrinen

• Terrine von Rauchlachs & Meerrettichschaum	Fr. 16.50
• Geflügelterrine mit Salatbiedermeier an Hagebuttensauce	Fr. 15.50
• Terrine von getrockneten Tomaten & Mozzarella an Basilikumsauce	Fr. 15.50
• Wildterrine im Rohschinkenmantel mit Kürbis-Chutney, garniert mit Blattsalaten	Fr. 16.-
• Wachtelterrine auf Gemüsesalat mit Giswiler Nusschnaps-Aspik	Fr. 16.50
• Gemüseterrine mit Tomatenvinaigrette	Fr. 14.50
• Waldpilzterrine mit Kräuterrauerrahm	Fr. 15.50
• Kaninchenterrine mit gebratenen Apfelscheiben an Zwetschgensauce	Fr. 15.50
• Entenleberterrine auf Feigencarpaccio an Trüffelvinaigrette	Fr. 20.50

Salate auf grossem Glasteller serviert

• Grüner Blattsalat	Fr. 8.50
• Gemischter Salat	Fr. 9.50
• Nüsslisalat mit gehacktem Ei	Fr. 10.50
• Gemischter Blattsalat šBauernartō mit Speckstreifen, Croûtons & pochiertem Ei	Fr. 12.-
• Gemischter Blattsalat mit sautierten Pilzen	Fr. 12.-
• Gemischter Blattsalat mit Felchenknusperli, Sauce Tatar	Fr. 12.-
• Gemischter Blattsalat mit im Sesam panierten Kalbsmilken	Fr. 13.-
• Gemischter Blattsalat mit sautiertem Wildfleisch, Trauben & Pilzen	Fr. 13.-
• Gemischter Blattsalat mit Früchte & Pouletstreifen	Fr. 11.50

Salatsaucen nach Wahl:

French / Italienne / Himbeer / Balsamico / Bärlauch / Erdbeervinaigrette / Roquefort / Thousand Island / Nuss / Trüffelvinaigrette

Warme Vorspeisen

Suppen

- Weissweinsuppe mit Gemüswürfeli Fr. 7.50
- Kürbissuppe mit steirischem Kürbiskernöl Fr. 7.50
- Grobe Senfkornsuppe mit Mohnpailletten Fr. 7.50
- Randencrème mit Sauerrahm Fr. 7.50
- Curryschaumsuppe mit Bananenwürfeli Fr. 7.50
- Petersilienwurzel-suppe mit Kräuterpesto Fr. 7.50
- Taubenconsommé mit Perlhuhnklösschen Fr. 7.50
- Suppenkarrussell mit 3 verschiedenen saisonalen Suppen auf grossem Teller in Espressotassen Fr. 9.-
- Rüebli-suppe mit Vanille parfümiert; **kalt oder warm serviert** Fr. 7.50
- Nostrani-Gurkensuppe Fr. 7.50
- Bratkäsesuppe mit Schnittlauch Fr. 7.50
- Mostcrèmesuppe mit Apfelwürfeli Fr. 7.50
- Rindsconsommé mit Flädli, Gemüsestreifen, Käsebiskotten Fr. 7.50

Warme Vorspeisen

- Kernser Tagliatelle mit Steinpilzen & Fluonalper Sbrinz Fr. 12.50
- Blätterteig-Herzkissen gefüllt mit Waldpilzragoût oder Spargelragoût Fr. 14.-
- Zucchettiblüte gefüllt mit Lachsmousseline an Schnittlauchsauce Fr. 14.50
- Wang Tangs gefüllt mit Sprossen an Pflaumensauce Fr. 13.-
- Asiatische Gemüserollen mit Sojasauce & Dörrfrüchten Fr. 12.50
- Hausgemachte Tomatenravioli gefüllt mit Oschsenschwanzragoût an Basilikumsauce garniert mit Kartoffelstroh Fr. 13.50
- Gebratene Taubenbrüstli auf Rahmsauerkraut an Holundersauce Fr. 18.50
- Gedämpfte Felchenfilets mit Kräutersauce & Reistimbale Fr. 14.50
- Gebratene Entenleber auf Orangenscheiben an Orangensauce Fr. 20.50

Hauptspeisen

Fischgerichte

- Gebratene Buttermakrele an Schnittlauchsauce, Kernser Safrantagliolini, kleines Gemüse Fr. 31.50
- Zanderfilet auf Rotkraut an Rotweinsauce garniert mit Kartoffelperlen Fr. 32.50
- Gebratener Wolfsbarsch mit Meerrettichkruste auf Gemüserisotto an Champagnersauce Fr. 35.50
- Heissgeräucher Wildlachs an Vermouthsauce mit schwarzem Venere Reis & Spinat Fr. 34.-
- Gedämpfte Seezungenfilets an Peperonisauce auf Ratatouille, Schlosskartoffeln Fr. 39.-
- Filotteigbeutel gefüllt mit Meeresfrüchteragoût an Safransauce auf Tomatentapenade Fr. 41.-

Fleischlose Gerichte

- Gemüse-Lasagne an Tomatensauce Fr. 19.-
- Kartoffeltorte im Tomaten-Pfannkuchenmantel an Kürbissauce Fr. 22.50
- Frittierte asiatische Gemüserollen mit schwarzem Venere Reis an Currysauce Fr. 22.50
- Blätterteigpastetli mit Pilzragoût (Saison) garniert mit Zwiebel sprossen Fr. 21.50
- Kräuter-crêpes gefüllt mit Gemüseragoût an Frischkäsesauce Fr. 19.-
- Obwaldner Äplermakronen (hindersi zubereitet) mit Apfelmus Fr. 16.50
- Gemüse-Frischkäsestrudel an Peperonisauce Fr. 19.50
- Sellerie-und Randenpiccata auf Currywurz garniert mit Kartoffelperlen Fr. 19.50

Hauptspeisen

inbegriffen sind 1 Sättigungsbeilage & 3 Gemüse

Hauptgänge

Hausspezialität Fr. 44.-/Pers:

Obwaldner Ratsherrenschmuis

Schweinsfilet / Lammfilet / Kleines Kalbssteak
Sauce Madère / Gemüsebouquet / Obwaldner Knusperkartoffeln

Schwein

- Schweinsrahmschnitzel mit Champignonsrahmsauce Fr. 29.-
- Schweinscaréebraten an Pommery-Senfsauce Fr. 34.50
- Cordon Bleu mit Schachersepllikäse Fr. 32.-
- Schweinsfiletmédailles an Haselnussrahmsauce Fr. 38.-
- Obwaldner Landsgemeidesteak; Schweinssteak mit einer Duxelles aus Pilz, Tomate, Schinken belegt und mit Bratkäse überbacken Fr. 34.-

Kalb

- Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce Fr. 34.50
- Kalbscaréebraten mit Apfel-Calvadosrahmsauce Fr. 45.-
- Wierschnitzel Fr. 38.-
- Rahmschnitzel Fr. 37.-
- Saltimbocca; Kalbsschnitzel mit Salbei & Rohschinken Fr. 37.-
- Kalbssteak an Morchelsauce Fr. 41.50
- Cordon Bleu Fr. 37.-
- Kalbshaxe (Osso bucco alla Cremolata) Fr. 33.-
- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Fr. 37.-
- Kalbs-Piccata mit Schinken & Champignons belegt an Tomatensauce Fr. 37.-
- Kalbsmédailles mit Steinpilzkruste an Armagnacsauce Fr. 44.-
- Kalbsmédailles 3Drei Musketiere, Morchelsauce, Artischockenbödeli Fr. 43.-

Rind

- Rindsgeschnetzeltes an Marsalasauc Fr. 32.-
- Rindsschmorbraten an Barolosauce Fr. 34.-
- Roastbeef, Swiss Pime Beef an Bärlauch-Hollandaise Fr. 42.-
- US_Rindfiletsteak an Trüffelsabayon Fr. 49.-
- Chateaubriand (US-Rindfilet am Stück gebraten), Sauce Béarnaise Fr. 52.-

Geflügel

- Pouletbrüstli-Saltimbocca; mit Salbei & Rohschinken, Marsalasauc Fr. 26.50
- Maispouardenbrüstli mit Orangen-Honigsauce Fr. 28.50

Lamm

- Lammgigot mit Knoblauch gespickt an Rosmarinsauce Fr. 33.-
- Lammrückenfiletmédailles mit Kräuterkruste an Portweinjus Fr. 38.50

Beilagen (1) zur Wahl ist inbegriffen

Kartoffeln

- 0 Obwaldner Knusperkartoffeln
- 0 Kartoffelcroquetten
- 0 Mandelkartoffeln
- 0 Williamskartoffeln
- 0 Rösticroquetten
- 0 Butterrösti
- 0 Pommes frites
- 0 Gratinkartoffeln
- 0 Duchesse Kartoffeln
- 0 Kartoffelstock
- 0 Baked potatoes mit Sauerrahm
- 0 Salzkartoffeln
- 0 Bratkartoffeln
- 0 Bäckerinnenkartoffeln
- 0 Brandteigkartoffeln

Teigwaren

- 0 Kernser Nüdeli
- 0 Kernser Bärlauch Tagliolini
- 0 Kernser Safran-Tagliolini
- 0 Kernser Pappardelle
- 0 Kerser Spaghetti
- 0 Hausgemachte Spätzli
- 0 Nudelcroquetten
- 0 Kernser Penne mit Basilikum

Reis-und Übriges

- 0 Maisnocken
- 0 Polenta
- 0 Griessnocken
- 0 Trockenreis
- 0 Mandel-Sultanie nreis
- 0 Wildreis
- 0 Risotto
- 0 Safranrisotto
- 0 Pilzrisotto
- 0 Risotto al Sasso
- 0 Wildreisrisotto
- 0 Schwarzer Venere Reis
- 0 Tomatenreis

Eine Beilage ist inbegriffen. Pro weitere Beilage Fr. 2.- / Person.

BUFFETS kalt oder warm

Wir servieren Ihnen ein Buffet im Saal ab mindestens 30 Personen!

Unsere Buffets sind sehr berühmt. Kennerinnen und Kenner schätzen die Variationen und die einmalige Präsentation unserer Delikatessen.

Wunderbar angerichtet, locken Fisch-oder Fleischspezialitäten, schön dressierte Garnituren und eine bunte Vielfalt von Salaten. Bis hin zum Galabuffet bieten wir Ihnen verschiedenste Kombinationsmöglichkeiten und eine vielseitige Auswahl an Beilagen & Zutaten. Je nach Bedarf oder Grösse des Anlasses können Sie den Service auch unseren kompetenten und freundlichen MitarbeiterInnen überlassen. Gerne machen wir Ihnen eine detaillierte Offerte.

Buffets-Ideen

- **Salatbuffet klein**, 5 Sorten (200gr) Fr. 9.-
- **Salatbuffet gross**, 8 Sorten (300gr) Fr. 11.-

- **Pastabuffet** mit 2 Sorten Teigwaren, 1 Sorte gefüllte Teigwaren, 3 Saucen, Reibkäse Fr. 25.-

- **Spaghettibuffet** 3 Saucen nach Wahl, Reibkäse Fr. 17.50

- **Asiatisches Buffet** Fr. 42.-
Pouletflügeli mit Sweet & sour Sauce
Schweinefleisch-Spiessli an Erdbusssauce
Pangasius-Seezungenfilets im Tempurateig frittiert
Rindsgeschnetzeltes an Sojasauce
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
Bami Goreng (Nudeleintopf) oder Nasi Goreng (Reiseintopf)
Basmati Reis
Kroepeck
Sweet & sour Gemüse

- **Kaltes Buffet** (Zusammenstellung nach Absprache) ab Fr. 42.-

- **Fondue chinoise**; 1/3 Trutenbrust / 1/3 Rindshuft / 1/3 Schweinsnierstück Fr. 37.-
inbegriffen 1 Sättigungsbeilage, 6 Saucen, 8 Beilagen = Garnituren

- **Bahnhof-Buffet** (Zusammenstellung nach Absprache) Fr. 52.-

- **Schweizer-Buffet** (Zusammenstellung nach Absprache) Fr. 61.-

- **Asiatisches-Buffet** (Zusammenstellung nach Absprache) Fr. 42.-

- **Buffet Bella Italia** (Zusammenstellung nach Absprache) Fr. 64.-

- **Gala Buffet** zum Schlemmen (Zusammenstellung nach Absprache) Fr. 78.-

- **Obwaldner Bauernbuffet** (Zusammenstellung nach Absprache) ab Fr. 55.-

- **Dessertbuffet** je nach Zusammenstellung ab Fr. 16.-
Aufpreis mit Käse Fr. 3.-

Weitere Buffets

- Verlangen Sie bitte einen spezifischen Vorschlag/Offerte

Grilladen

Spiessligrill (weitere Bilder auf facebook Hotel Bahnhof oder Homepage)

Grill steht Mitte Juni bis Mitte August unter dem Gartensegel = trocken & schattig

**Spiessli-Angebot wählen Sie ihr Spiessli aus unserer Fleischvitrine
inklusive 1 Sättigungsbeilage & Saucenkarussell**

- **Obwaldner Spiess** (ca. 300gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 33.50
Schweinschuft, Speck, Poulet, Lamm & Rindschuft
- **Zigeuner Spiess** (ca. 300gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 39.50
zarte marinierte Rindschuft
- **Schaschlik Spiess** (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 39.50
Lamm-Entrecôte mariniert mit Kräutern & Knoblauch, Zwiebeln & Peperoni
- **Saté Spiess** (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 27.50
Schweinschuft mit Soja & Knoblauch mariniert
- **Poulet Spiess** (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 27.50
Schweizer Poulet mit Ananas
- **Neptun Spiess** (ca. 300gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 34.50
Lachs, Pangasius, Riesencrvette & Wellsfilet
- **Quorn Spiess** (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 25.50
Quorn, Peperoni & Zucchini

1 Beilage nach Wahl & Saucenkarussell ist inbegriffen

Baked potatoe mit Sauerrahm / Trockenreis / Kernser Nüdeli
Ananas-Spiess / Country Cuts / Pommes frites
jede weitere Beilage Fr. 5.-/Person



Gartensegel im Bahnhof-Garten 15.06.-15.08.



Spiessligrill (auch im Catering einsetzbar)

Grilladen

Gemischte Grilladen: Spiessli / Pouletbrüstli / Schweinshalssteak (roh geliefert)
inbegriffen 1 Beilage, 3 Gemüse oder Salate, Kräuterbutter

Fr. 28.50

Weitere Grilladen nach Anfrage

Miete von Gasgrill

Fr. 50.-

Miete von Holzkohलगrill

Fr. 30.-

Gas & Holzkohle werden im Aufwand verrechnet

Brot

Brot ist bei allen Gerichten inbegriffen

Brötli, Partybrote oder Spezialbrote werden nach Aufwand verrechnet

Gebäck zum Kaffee

Fr. 2.-

Stehlunch

Stehlunch-Buffer ab 25 Personen; Preis pro konsumierende Person

Wählen Sie 5 kalte Gerichte, 4 warme Gerichte sowie 4 Süßspeisen

Fr. 54.-

Wählen Sie 4 kalte Gerichte, 4 warme Gerichte sowie 3 Süßspeisen

Fr. 45.-

Wählen Sie 4 kalte Gerichte, 2 warme Gerichte sowie 2 Süßspeisen

Fr. 39.-

KALTE GERICHTE

- 3 verschiedene Gemüsesalate in Bowle
- Gemischte Blattsalate mit Kernen & Sprossen in Bowle
- Gazpacho-Shot mit Gurkenwürfeli
- Melonenkaltschale mit Champagner (EspressoTässli)
- Schifflli mit diversen Antipasti & Oliven
- Holzschindel mit Guets us Giswil: Alpkäse, Kleinteiler Luisbiobwürscht, Giswiler Trockenfleisch, Dörrfrüchte, Jakobsbrötl
- Gläslli mit gebratener Ente; mariniert im Grossteiler Löwenzahnwein, auf Wokgemüse angerichtet
- Rohschinkentatar mit Sbrinz Chips
- Rauchlachstatar mit Meerrettichmousse
- Hausgeräucher Irischer Wildlachs mit Dillsenf
- Meeresfrüchtesalat auf Rohkost im Gläschen
- Geräuchte Pouletbrust mit Pasta-Peperonisalat (Gläslli)
- Cherrytomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Basilikumpesto
- Gemischtes Toskana-Gemüse-Spiessli
- Guacamole mit Chips
- Crostini mit Tomatenstückli & Basilikum
- Datteln gefüllt mit Frischkäsetatar
- Giswiler Trockenfleisch mit süsser Melone
- Rohschinken-Crissini
- Curry-Poulet im Löffel mit Ananas-Chutney
- Prime Rindstatar mit Sellerieschaum & Sbrinzflocken

WARME GERICHTE

- Curry-Bananensüppchen mit Kokosnuss-Crevette
- Bali Style Satéespiessli mit Erdnussauce
- Knusprige panierte Pouletflügeli
- Pangasius-Seezungenfilets an Safransauce auf Blattspinat
- Gebackene Fischknusperli mit Tatar-Sauce
- Heissgeräucher Lachs auf Mischgemüse & geräucher Knoblauchsauce
- Seezungenröllchen mit Zucchini am Spiesschen mit Peperonisauce
- Rindsgeschnetzeltes an Süss Saurer Sauce
- Hausgemachter Mini-Hackbraten mit Champignonssauce
- Giswiler Hintersimagronen in Stumpenform (Frühlingsrolle) auf Apfel-Cutney
- Giswiler Rindsfilet (100gr) auf getrüffeltem Kartoffelgratin mit Krick Lambick Gelée + Fr. 8.-/Pers.
- Rindshuftstroganoff in Paprika-Rahmsauce
- Fleischbällchen mit rassiger Tomatensauce
- Lammédailles auf Polentagelatte mit Minzen Hollandaise
- Thai Gemüsecurry mit Kokosnussmilch & Zitronengras
- Gemüse-Risotto mit Fluonalper Sbrinz
- Polentaküchlein mit Ziegenkäse & Cherrytomatenkompott
- Spinat-Sbrinzstrudel
- Jalapeno Peppers gefüllt mit Hüttenkäse
- Basmatireis parfümiert mit Zitronengras
- Kartoffelgratin & Gemüsevariation
- Bierwürstli mit Brot
- Mini-Pastetli mit Kalbfleischfüllung

DESSERTS-und SÜSSPEISEN

- Fruchtsalat in Gläslli
- Fruchtplatte mit geschnittenen Früchten
- Früchtespiesschen mit Mango Dip
- Exotischer Fruchtsalat im Tässchen
- Panna Cotta mit Waldbeeren-Coulis
- Tiramì su Schnitten
- Saisonale Fruchtwähe mit Schlagrahm
- Marillenknödel mit Zwetschgenkompott
- Mousse au chocolat mit Birnenstückli im Tässchen serviert
- Hausgemachte Minicrèmeschnitten
- Caramelköppli im Gobelet-Glas
- Mini Aargauer Rüeblli-Törtli
- Windbeutel gefüllt mit MokkaCrème
- Brownies
- Saisonale Crème (Gebrannte/Süessmoscht/Schoko/Beeren usw.)
- Früchte-und Beerentartelettes je nach Saison

Desserts und Süspeisen

Tischkarrussell; die Exklusivität im Bahnhof

Die spezielle Variante am runden Tisch; das drehbare Karrussell erlaubt Ihnen sitzend aus einer Vielfalt von Vorspeisen oder Desserts ihre ganz persönliche Auswahl zu treffen.

Zusammenstellung nach Wunsch und Saison. Richtpreis pro Person als Dessertkarussell Fr. 17.50

Hausspezialität; Omelette Surprise (Vacherin) mit Schriftzug nach Wahl. Sehr originelles Dessert (Basis Vacherin), geeignet ab mind. 15 Personen. Wird im Saal geschnitten Fr. 10.-

Hochzeitstorte šEleganceš mit hausgemachten Zuckerdekorationen zum Mitnehmen je nach Aufwand Fr. 12.-/Pers.
ab

Dessertbuffet nach Aufwand Fr. 16.-
ab
mit Käse + Fr. 3.-

Überraschungs-Dessertteller; Diverse Süssigkeiten auf 1 Teller kombiniert Fr. 13.-
 Käseplatte nach Aufwand Fr. 10.-
ab

Rahmschinken, wird im Saal geschnitten Fr. 11.-

Hochzeitstorte, Einstandspreis vom Bäcker & Zuschlag für Service & Besteck Fr. 3.-

3 Mousses au chocolat mit Früchten garniert Fr. 11.-

Zimtmousse mit Rotweinzwetschgen Fr. 9.50

Zitronenmousse mit Waldbeeren (Saison) Fr. 10.-

Waldbeerengratin mit hausgemachter Honigglacé (max. 35 Personen) Fr. 11.-

Früchtegratin mit hausgemachter Lebkuchenglacé (max. 35 Personen) Fr. 11.-

Tiramisù; italienische Dessertspezialität Fr. 8.50

Parfait glacé Grand Marnier Fr. 8.50

Erdbeerparfait garniert mit seinen Früchten Fr. 8.50

Baumnussparfait garniert mit Brischtner Birä oder Rotweinzwetschgen Fr. 9.50

Zimtparfait garniert mit Brischtner Birä oder Rotweinzwetschgen Fr. 9.50

Sorbets-Symphonie; 3 Sorbets mit Früchten garniert Fr. 10.50

Orangensalat mit Baumnusskernen & Grand Marnier Fr. 9.50

Ofenwarme Wähen mit Schlagrahm Fr. 5.-

Apfelküchlein mit Vanillesauce (max. 35 Personen) Fr. 9.-

Pochierte Birne Suchard; mit Schokoladencrème Fr. 8.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm Fr. 7.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm & Kirsch Fr. 9.50

Hausgemachtes Caramel-Chöppli mit Rahm Fr. 7.-

Hausgemachtes Caramel-Chöppli mit Rahm & Früchten garniert Fr. 8.50

Sorbets nach Wahl: Zitronen / Birnen / Blutorange / Zwetschgen / Cassis Fr. 6.50

Zitronensorbet mit Wodka Fr. 8.-

Zitronensorbet mit Champagner Fr. 8.50

Birnensorbet mit Williams Fr. 8.-

Blutorangensorbet mit Grand Marnier oder Campari Fr. 8.-

Zwetschgenorbet mit Vieille Prune Fr. 8.-

Cassissorbet mit Crème de Cassis Fr. 8.-

Coupes & Eisbecher à Fr. 8.-

0 Coupe Maison

0 Birnen Belle Helene

0 Bananensplit

0 Coupe Dänemark

0 Coupe mit heissen Waldbeeren

0 Cassata mit Rahm

0 Pêche Melba

0 Eiskaffee

0 Meringues glacées

Mehrgangmenüs

für Gesellschaften ab mindestens 10 Personen.
Ansonsten treffen Sie bitte eine Auswahl aus unserer à la carte Karte!

Werter Gast

Nachfolgende Menüs sind lediglich Beispiele eines möglichen Menügerippes, die Zusammenstellung können Sie selbstverständlich selber wählen. Es gilt jedoch zu beachten, dass wir ausschliesslich mit Frischprodukten arbeiten und somit saisonbedingt nicht immer alle Produkte erhältlich sind.

Wir setzen uns sehr gerne mit Ihnen zusammen,
um Sie beratend unterstützen zu können!

Als Basispreisstufe können wir Ihnen folgendes Preisgerippe anbieten:
(Kann je nach Zusammenstellung angepasst werden!)

- 3 Gänge + Amuse bouche & Friandises: ca. Fr. 64.-
- 4 Gänge + Amuse bouche & Friandises: ca. Fr. 79.-
- 5 Gänge + Amuse bouche & Friandises: ca. Fr. 87.-
- 6 Gänge + Amuse bouche & Friandises: ca. Fr. 96.-
- 7 Gänge + Amuse bouche & Friandises: ca. Fr. 105.-

7 Gänge + Amuse bouche & Friandises: ca. Fr. 139.-
inklusive Apéro & 5x 1dl Flaschenqualitätswein, speziell auf die Gänge abgestimmt; z.B.: folgendes Beispielsmenü

Menu Schlemmern

Appetitanreger

HAUSAPÉRO: Prosecco mit Erdbeerenlikör & Erdbeeren
* * *

Alpen-Tapas

1/10 Clos des Rennauds, Garnd Crû Yvorne 2013 (CH)
* * *

Bärlauchcrèmesüppchen

hausgemachter Mohnstengel & Rohschinkenchips
* * *

Zanderfilet

auf Frühlingszwiebelbeet an roter Peperonisauce
1/12 Oeil de Perdrix la Côte AOC, J.J. Steiner 2015 (CH)
* * *

Rhabarbersorbet mit Moscato aus dem Piemont

* * *

Rindsfilet mit Trüffelbutter-Sabayone

Frühlingsbratkartoffeln

Spargeln

1/10 Mazacruz Seleccion, Bodegas Dehesa Los Llanos 2011 (E)
Castillala Mancha ; 50% Cabernet Sauvignon/33% Petit Verdot/17% Syrah.
* * *

Käsevariation aus nah & fern

Giswiler Birnenbrot

Prova d'Autore ó Roccafiore 2012 Umbria Rosso IGT 2012
40% Sagrantino/30% Montepulciano/30% Sangiovese
* * *

Dessertüberraschung aus unserer Pâtisserie

dazu empfehlen wir:

4cl Passito die Arneis óPasso Passoö- Vino da tavola bianco DOCG 2007 Fr. 7.50
* * *

Hausgebäck

* * *

Einheimisches 3 Gang Menu à Fr. 62.-

Saisonale Blattsalate
mit Fluonalper Sbrinzspähnen
an Blasamicoessigdressing
* * *

Obwaldner Ratsherrenschmuis;
Schweinsfilet
Lammfilet
Kleines Kalbssteak
Sauce Madère
Gemüsebouquet
Obwaldner Knusperkartoffeln
* * *

Baumnussparfait mit Rotweinzwetschgen
und Kleinteiler Noccino
* * *

Huisbachnigs
* * *
*

Einheimisches 4 Gang Menu à Fr. 69.-

Gemüse-Frischkäseterrine mit Obwaldner Trockenfleisch garniert
Salatbiedermeiersträusschen
* * *

Saisonales Suppen-Duo (Kürbis & Rotkraut mit Sauerrahm)
* * *

Obwaldner Ratsherrenschmuis;
Schweinsfilet
Lammfilet
Kleines Kalbssteak
Sauce Madère
Gemüsebouquet
Obwaldner Knusperkartoffeln
* * *

Marronimousse mit frischen Feigen
Schlagrahm
* * *

Huisbachnigs
* * *
*

Einheimisches 5 Gang Menu à Fr. 79.-

Gemischter Blattsalat an Haselnussdressing
mit gebratenem Rehfleisch, Pilzen und Trauben
* * *

Bratchäse-Mostsuppe mit Frutter Schnittlauch
* * *

Sarneraatal-Felchenfilets gedämpft mit Gemüsestreifen
an Vermouthsauce, Salzkartoffel
* * *

Obwaldner Ratsherrenschmuis;
Schweinsfilet, Lammfilet
Kleines Kalbssteak, Sauce Madère
Gemüsebouquet, Obwaldner Knusperkartoffeln
* * *

Pralinéparfait mit Vanillebirnen
* * *

Huisbachnigs
* * *
*

Frühlingszauber Fr. 78.-

Dieser Vorschlag kann nach Belieben abgeändert werden!

Appetitanreger

* * *

Morchelterriner im Rohschinkenkleid auf gebratenen Spargelspitzen
an Tomaten-Frühlingszwiebelsauce

* * *

Bärlauchschaumsüppchen mit Mohnpailletten & Rohschinkenchips

* * *

Lammrückenfiletmédallions mit Kräuterkruste

Neue Frühlingsbratkartoffeln

Frühjahrgemüse

* * *

Erdbeerensalat im Schokoladetörtchen

Erdbeerenparfait mit

* * *

Hausgebäck

* * *

*

Sommernachtstraum Fr. 78.-

Dieser Vorschlag kann nach Belieben abgeändert werden!

Appetitanreger

* * *

Terrine von getrockneten Tomaten & Mozzarella
mit Salatbiedermeier an Basilikumsauce

* * *

Duett von kalter & warmer Sommersuppe
mit hausgemachten Tomaten-Bruschetta

* * *

Grilliertes Kalbsmédaillon

Kalbszüngli an Morchelrahmsauce

48 Std im Wasserbad gegart

Gratin von Frühkartoffeln

Gemüse-Symphonie

* * *

Tirami sù mit Sommerbeeren

* * *

Hausgebäck

* * *

*

Herbstzeitlose Fr. 78.-

Dieser Vorschlag kann nach Belieben abgeändert werden!

Appetitanreger

* * *

Wildterrinen im grünen Honig-Speckmantel mit Preiselbeeren
Rahm & Hagebuttensauce garniert mit Herbstsalatbouquet

* * *

Rotkrautschaumsuppe & Kürbiscrèmesuppe

* * *

Giswiler Hirschrückenmédaillons mit Eierschwämmli
an Wachholderrahmsauce

Butterspätzli

Herbstgemüse

* * *

Marronimousse mit frischen Feigen

Schlagrahm

* * *

Hausgebäck

* * *

*

Schneesturm Fr. 78.-

Dieser Vorschlag kann nach Belieben abgeändert werden!

Appetitanreger

* * *

Raumlachs- Meerrettichterrinen auf Randen-Carpaccio
Pumpenickel mit Frischkäse

* * *

Grobes Senfkornstüppchen mit Sauerrahm

* * *

Schweinsfiletmédaillons an Haselnussrahmsauce
Kernser Fettucini, Gemüsemosaik

* * *

Lauwarme Portweinzwetschgen mit Sauerrahmeis

* * *

Hausgebäck

* * *

*



HOTEL BAHNHOF GISWIL AG
CH-6074 Giswil
Inhaber: Christoph Zumstein
Geschäftspartner: Kas de Jonge
Telefon: 041 675 11 61
Telefax: 041 675 24 57
E-Mail: info@bahnhofgiswil.ch
Internet: www.bahnhofgiswil.ch



Auszug aus der Weinbibel

Weissweine

Fendant ó Leukersonne ó Gebr. Seewer, Leuk	4.20/dl	Fr. 20.-/5dl
Johannisberg ó Leukersonne, Familien Seewer, Susten	4.60/dl	Fr. 23.-/5dl
Hausmarke; Tartegnin Grand Cru , Grain Blanc ó J.J. Steiner 2016	7dl	Fr. 43.-
Apocalisse weisse Assemblage Tessin ó A. Delea, Losone	7dl	Fr. 42.50
Dézaley Grand Crû ó l'Arbelète Testuz	7dl	Fr. 49.-
Fine Goutte ó Leukersonne ; der verführerische Fendant	7dl	Fr. 45.-
Cuvée Madame Rosmarie , A. Mathier	7 dl	Fr. 56.-
Amigne Balavaud Grand Cru ; J.R. Germanier, Vétroz	7 dl	Fr. 49.-

Rosé

Oeil de Perdrix du Valais ; Leukersonne Gebrüder Seewer	7dl	Fr. 42.-
--	-----	----------

Rotweine

Dôle ó Leukersonne, Familien Seewer, Susten	4.20/dl	Fr. 20.-/5dl
Dôle Pinot Noir Varen ó Valcombe SA Saillon 2015	7dl	Fr. 39.-
Solis AOC ó Leukersonne, Familien Seewer, Susten	5dl	Fr. 34.-
Hausmarke Barbera d`Asti ó Terra Felice 2015/16 Piemont	7dl	Fr. 43.-
Landenberg Cabernet Jura - Peter Krummenacher, Kägiswil	7dl	Fr. 49.-
Le Rouge , Luzerner Cuvée ó Toni Ottiger, Kastanienbaum	7dl	Fr. 52.-
Pinot noir , Barrique ó Lampert Maienfeld	7dl	Fr. 54.-
Maienfelder Cuvée rouge ó Lampert Barrique	7dl	Fr. 59.-
Pinot noir du Valais ; Lucifer - A. Mathier	7dl	Fr. 44.-
Cornalin Réserve ; Jean-René Germanier Vétroz/Conthey	7dl	Fr. 69.-
Yvorne Merlot Grand Cru ó Clos de la George, J. Rolaz Thorens	7dl	Fr. 59.-
Positivo Assemblage rouge du Valais ; Leukersonne ó Jörg Seewer	7dl	Fr. 48.-
Cuvée Madame Rosmarie Mathier , Assemblage rouge	7dl	Fr. 56.-
Merlot õLa Prellaõ Merlot Reserva ó Tenimenta del ör, Arzo	7dl	Fr. 62.-
Baronessa Rossa barrique ; Klausener Eric & Fabienne	7dl	Fr. 67.-
Silentium Primitivo di Mandurina , Apulien 2015	7dl	Fr. 45.-
Primitivo di Puglia , Rocca Antica	7dl	Fr. 45.-
Nero di Troja ó Puglia Rosso, Fux Weine Bitsch (I)	7dl	Fr. 53.-
Gruccione , (Bienenfresser) Vino Rosso die Piemonte ó Terra Felica	7dl	Fr. 59.-
Argentiera superiore Bolgheri ó Tenuta Argentiera	7dl	Fr. 86.-
Big John ; Cuvée Reserve ó Scheibhofer, Neusiedlersee	7dl	Fr. 49.-
Gabarinza ; Qualitätswein Gernot Heinrich, Gols am Neusiedlersee	7dl	Fr. 76.-
Ribera del Duero õSentidoõ	7dl	Fr. 45.50
õNeoõ Bodegas Conde Delgados y Ortos	7dl	Fr. 76.-
Sito Moresco Angelo Gaja`s 2. Wein DOCG	7dl	Fr. 84.-
In Extremis Château d`Agel Minervois	7dl	Fr. 59.50
Château Bellevue de Tayac , Grand vin de Bordeaux AOC 2010	7dl	Fr. 69.-

Für weitere Wünsche empfehlen wir Ihnen unsere grosse Weinkarte mit über 160 Provenienzen