

Speisekarte **Gourmetstübli LANDAUER**

mit Cheminée-Ecke & Hänzlitisch

Herbstkarte ab 07.09.18 bis mindestens 11.11.2018

VORSPEISEN warm & kalt

Piemonteser Salami mit geschmolzenem Gorgonzola gebratenen Eierschwämmli mit schwarzen Baumüssen	Fr. 19.50
Entenleber gebraten mit Holunderjus & Apfelmus	Fr. 23.50
Wildterriner mit Kleinteiler Fellenberger Zwetschgen-Chutney 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 & Brotcroûtons an French-Dressing	Fr. 12.-
Salat-und Antipastibuffet Bedienen Sie sich an unserem Buffet im Speiserestaurant Reblaub	Fr. 10.50

SUPPEN

Rotkrautschaumsuppe mit Sauerrahm	Fr. 11.50
Kürbisrahmsüppchen mit Honig parfümiert und burgenländischem Kürbiskernöl	Fr. 11.50
Suppenduett von Kürbis & Rotkraut mit hausgemachten Mohnstängel & 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

* * *

Variation von Alpen-Tapas

kalt und warm

1/10 Monferrato Bianco Sauvignon Blanc – Terra Felice 2017

* * *

Wildkraftbrühe

mit Perlhuhn, Eierstich & Eierschwämmli

* * *

Sarnersee-Zander auf Rahmsauerkraut

mit Prosecco-Schaum

1/10 Amigne Balavaud Grand Cru; J.R. Germanier, Vétroz 2016

* * *

Quittensorbet mit Marillenlikör

* * *

Rehrückenmédaillons auf Steinpilzen an Ginrahmsauce

hausgemachte Pizokel

Herbstgemüse & -Früchte

1/10 Rubrica – Luis Duarte Vinhos Unipessal – Alentejo Portugal 2014

* * *

Käsevariation von nah & fern

auf Holzschindel

Obwaldner Birnenbrot

1/10 Mazacruz Coleccion Merlot, Bodegas Dehesa Los Llanos 2014

Castilla La Mancha

* * *

Herbstliche Dessertüberraschung

dazu empfehlen wir:

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

* * *

Hausgebäck aus unserer Pâtisserie

* * *

*

FLEISCHGERICHTE

maxon Steak

US-Rindsfilet

mit der legendären Kräuterbutter

Innerschweizer Regio Pommes frites

200 Gramm Fr. 52.-

Duo vom Lamm; Rückenfilet und Kotelette mit Kräuterkruste
Kartoffelgratin und Gemüsemosaik

Fr. 47.- Portweinjus,

Schweinsfiletmédailles an Pommery-Senfsauce
Kernser Fettuccine & Gemüse-Potpourri

Fr. 44.-

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

Übrigens heizen wir unsere Liegenschaft energieeffizient und umweltfreundlich.
Mit dem Wärmeverbund-Anschluss bei der Korporation Giswil leisten wir
einen Umwelt-Beitrag mittels **CO2-neutraler Energie** ☺

VEGI

Herbstlicher Gemüseteller, Wildrahmsauce, Spätzli & Herbstgemüse Fr. 27.50

VEGAN

Kartoffelstrudel mit Eierschwämmli an Kürbissauce Fr. 29.50

LAKTOSE FREI

Rösti mit Raclettekäse & Speck überbacken, Spiegelei Fr. 24.50

Schweins-Rückensteak mit gebratenen Champignons Fr. 30.50
Pommes frites und Broccoli

GLUTEN FREI

Pouletbrüstli gebraten Fr. 28.50
Trockenreis & Gemüsebouquet

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne persönlich auf Anfrage gegen Vorweisung ihres Allergiepasses.

WILDGERICHTE

Unser Wild stammt grösstenteils aus einheimischer Jagd und aus Luzerner Revierjagd; auf unsere Jäger ist Verlass ☺

JAGDPLATTE „Weidmann`s Heil“ ab 2 Personen Fr. 55.-
Hirschfiletmédaille, Rehrückenfilet, Gamsschnitzel, Perlhuhnbrüstli, Wildpfeffer an der legendären Bahnhof-Wildrahmsauce, Butterspätzli, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Holunderbirne mit Kürbischutney

Rehrücken am Stück auf der Platte in 2 Gängen serviert Fr. 62.-
Nur auf Vorbestellung ab 2 Personen; Preis pro Person

Wildpfeffer (Gams, Hirsch oder Reh, je nach Jagdsaison) Fr. 37.-
nach einem alten Hausrezept zubereitet. Butterspätzli, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Weissweinapfel mit Preiselbeeren, Holunderbirne mit Kürbischutney

Hirschfiletmédailles mit gebratenen Apfelscheiben Fr. 49.-
an Calvadosrahmsauce, Butterspätzli, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl

Rehrückenfilet auf Eierschwämmiragoût Fr. 54.-
Wachholderrahmsauce, hausgemachte Butterspätzli, Holunderbirne mit Kürbischutney, Weissweinapfel mit Preiselbeeren, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl

Rehschnitzel an Wachholderrahmsauce Fr. 46.50
Hausgemachte Butterspätzli, Holunderbirne mit Kürbischutney, Weissweinapfel mit Preiselbeeren, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl

Gamsmédailles mit gebratenen Steinpilzen Fr. 47.-
Armagnacrahmsauce, Butterspätzli, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Holunderbirne mit Kürbischutney

Perlhuhnbrüstli an Holunder-Rahmsauce Fr. 39.50
Hausgemachte Butterspätzli, Holunderbirne & Kürbischutney, Weissweinapfel mit Preiselbeeren, Rotkraut, Kastanien & Rosenkohl

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

DESSERTEMPFEHLUNGEN

Käse aus nah und fern mit Obwaldner Birnenbrot		Fr. 14.-
	Degu-Portion	Fr. 10.50
Lauwarme Kleinteiler-Fellenberger Zwetschgen Mit Marroni-Meringuesglacé & Schlagrahm		Fr. 13.-
Marronimousse mit Feigen & caramelisierten Kastanien		Fr. 13.-
Coupe Nesselrode		Fr. 12.-
	Kleine Portion	Fr. 9.-
Portion Vermicelles mit Meringues & Schlagrahm		Fr. 11.-
	Kleine Portion	Fr. 8.50
Sorbetvariation mit Früchten garniert		Fr. 13.-
Caramelchöpfli mit Früchten & Schlagrahm garniert		Fr. 9.50

Für den kleinen „Gluscht“

Waldbeerensorbet mit Holunderlikör		Fr. 6.50
Zwetschgen sorbet mit Vielle Prune		Fr. 6.50
Zitronensorbet mit Vodka		Fr. 6.50
Vanilleeis mit Whisky		Fr. 6.50
Mocca mit Baileys		Fr. 6.50

Wir verarbeiten ausschliesslich;

Buirähofglacé Maya & André Rohrer Flüeli Ranft

ohne künstliche Aroma-und Farbstoffe, ohne Konservierungs-und Bindemittel