



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



Herbstkarte vom 07.09. bis mindestens 11.11.2018

SPEISEKARTE

11:30 Uhr bis 13:45 Uhr & 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr
ausserhalb dieser Zeiten servieren wir Ihnen die kleine Speisekarte;
(Seite 5 dieser Karte)

Werter Gast

Wir begrüssen Sie recht herzlich im Hotel Bahnhof. Es freut uns, dass Sie uns das Vertrauen schenken und wir Sie für einige Augenblicke verwöhnen dürfen! Nachstehende Karte servieren wir Ihnen in der Reblauben und in der Dorfbeiz. Möchten Sie etwas ganz Besonderes erleben, so empfehlen wir Ihnen unser Gourmetstübli Landauer, mit einer saisonal wechselnden Speisekarte. Übrigens garantieren wir Ihnen, praktisch ausschliesslich mit Frischprodukten zu arbeiten, diese stammen wenn immer möglich aus unserer Region! Einen schönen Aufenthalt und recht guten Appetit wünschen Ihnen:

Familie Gitti & Christoph Zumstein, Geschäftspartner Kas de Jonge mit MitarbeiterInnen

Herbstmenu

Fr. 49.50 / Person

als Charity-Menu + Fr. 5.- / Person zur Unterstützung der MS Gesellschaft Schweiz

Kürbiscrèmesuppe

mit Honig parfümiert & Burgenländischem Kürbiskernöl

* * *

Wildgeschnetzeltes

mit Trauben & Eierschwämmen an Wildrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl, Preiselbeeren-Apfel

* * *

Marroni-Meringuesglacé

mit lauwarmen Kleinteiler-Fellenberger-Zwetschgen

* * *

*

Unsere Weinempfehlung:

Hausmarke rot; Barbera d`Asti – Terra Felice 2016

1/10 Fr. 6.- 7/10 Fr. 43.-

VORSPEISEN & SALATE

Salat-und Antipasti-Buffer

- Teller; klein Fr. 6.-
- Suppenteller; mittel Fr. 10.50
- flacher Teller; gross Fr. 17.50

Tapas-Variation

2 warme & 2 kalte Tapas-Spielereien zum Träumen

Fr. 18.50

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck & Brotcroûtons

an French-Dressing

Fr. 12.-

Piemonteser Salami mit lauwarmem Gorgonzola

mit gebratenen Eierschwämmli & schwarzen Baumnüssen

Fr. 18.-

Wildterriner hausgemacht mit Kleinteiler Zwetschgen-Chutney

an Hagebuttensauce & Salatbouquet

Fr. 18.-

SUPPEN

Kürbisrahmsüppchen

mit Honig parfümiert und Burgenländischem Kürbiskernöl

Fr. 9.50

Rotkrautsuppe

mit Sauerrahm

Fr. 9.50

Duett von Kürbis-und Rotkrautsüppchen

mit Mohnstängel & Rohschinken chips

Fr. 12.-

Tagessuppe

täglich frisch zubereitet

Fr. 6.-

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** ☺

½ Portionen = ¾ vom Preis

WILDE SACHEN gibt's auch im Bahnhof
grösstenteils aus einheimischer Jagd und aus Luzerner Revierjagd;
Unsere Jäger sind treffsicher ☺

Pfeffer Hausart (Gams, Hirsch oder Reh, je nach Jagdsaison) ½ Portion Fr. 22.50 Fr. 29.-
mit Butterspätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren, Rotkraut mit Kastanien & Rosenkohl

Hirschschnitzel mit Trauben an Wildrahmsauce Fr. 34.-
mit hausgemachten Spätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren, Rotweibirne mit
Kürbischutney, Rotkraut mit Kastanien & Rosenkohl

Rehschnitzel an Wachholderrahmsauce ½ Portion Fr. 29.50 Fr. 39.-
mit hausgemachten Spätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren,
Rotweibirne mit Kürbischutney, Rotkraut mit Kastanien & Rosenkohl

Gamsschnitzel an Wildrahmsauce mit Steinpilzen Fr. 38.50
mit hausgemachten Spätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren,
Rotweibirne mit Kürbischutney, Rotkraut mit Kastanien & Rosenkohl

Wildgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Trauben & Eierschwämmli Fr. 32.50
mit hausgemachten Spätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren,
Birne mit Kürbis-Chutney, Rotkraut mit Kastanien & Rosenkohl

DUO von der Hochwildjagd

zum selberschöpfen

Pfeffer & Schnitzel

abwechslungsweise von Hirsch/Gams/Reh

mit hausgemachten Spätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren,
Birne mit Kürbis-Chutney, Rotkraut mit Kastanien & Rosenkohl

Fr. 44.50/Person, ab 2 Personen

BAHNHOF-EVERGREENS

Bahnhof-Schnitzel

mit Tomaten & Käse überbacken, Pommes frites

Fr. 25.50

Schacher-Seppli Cordon Bleu

„Hommage an Ruedi Rymann“

mit Pommes frites und Saisongemüse (20 Minuten)

Fr. 25.50

Schweinsbratwurst vom „Glungge-Buir“

an Zwiebelsauce mit Butterrösti

Fr. 18.-

2 panierte Schweinsschnitzel

garniert mit Gemüse & Pommes frites

Fr. 24.50

Kalbslebergeschnetzeltes an Kräutersauce

mit Butterrösti, grünen & gelben Bohnen im Speckmantel

Fr. 27.50

Pouletbrüstli gebraten an Kräuter-Frischkäsesauce

Kernser Butternüdeli, Gemüsebouquet

Fr. 24.50

Rinds – Tatar nach Hausrezept

nach Wunsch gewürzt (mild/halbscharf/scharf/superscharf), mit Briochetoast & Butter

Fr. 28.-

maxon Steak

US-Rindsfilet

mit der legendären Kräuterbutter

Innerschweizer Regio Pommes frites

200 Gramm Fr. 50.-

VEGI

Herbstlicher Gemüseteller

Fr. 24.50

Mirza-Apfel, Birne mit Kürbis-Chutney, Rotkraut mit Kastanien,
Rosenkohl, hausgemachte Butterspätzli dazu unsere legendäre Wildrahmsauce

Äplermagronen; Original Giswiler Holzhackermagronen

Fr. 16.50

auch „Hindersimagronen“ genannt, mit Apfelmus serviert

Hausgemachte Butterspätzli

Fr. 16.50

Mit unserer legendären Wildrahmsauce

FISCH

Sarnersee Felchenfilets von René Lorenz

Fr. 28.50

Im Ei gebraten, Sauce Mayonnaise, Salzkartoffeln & Gemüsebouquet

VEGAN

Kartoffelstrudel mit Tomatensugo & Petersilienöl

Fr. 26.50

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. 26.50

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.

Team Hotel Bahnhof

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“

Waldbeersorbet mit Holunderlikör		Fr. 6.50
Zwetschgensorbet 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**

Kleine Speisekarte von 11.00 Uhr – 23.00 Uhr

Kalte Speisen

Sandwiches:

- **Schinken** oder **Salami** Fr. 7.50
- **Käse** oder **gemischt** Fr. 8.-
- **Vegi** mit Frischkäse, Tomate & Gurken Fr. 8.-

Grüner Blattsalat

mit hausgemachter Sauce nach Wahl: French, Italienne, Bärlauch, Balsamico & Himbeer

Fr. 8.50

Gemischter Salat

mit hausgemachter Sauce nach Wahl: French, Italienne, Bärlauch, Balsamico & Himbeer

Fr. 10.50

Salatteller

mit Melone und gekochtem Ei

Fr. 17.50

Holzschindlä mid Giods us Giswil

ab 2 Pers. Preis pro Person
Giswiler Trockenfleisch, Giswilerstockwurst, Fluonalper Sbrinzmökli, Alpkäse
Rohess-Speck von Moss Peter, Trockenfrüchte & Mixed Pickles

Fr. 18.50

Beefsteak Tatar

nach Ihren Wünschen gewürzt (mild/halbscharf/scharf), mit Briochetoast & Butter

Fr. 28.-

Warme Speisen

Tagessuppe

Fr. 6.-

Herbstlicher Gemüseteller

Mirza-Apfel, Birne mit Kürbis-Chutney, Rotkraut mit Kastanien,
Rosenkohl, hausgemachte Butterspätzli dazu unsere legendäre Wildrahmsauce

Fr. 24.50

Pfeffer Hausart

(Gams, Hirsch oder Reh, je nach Jagdsaison) mit hausgemachten Spätzli, Weissweinafel mit Preiselbeeren & Rotkraut

½ Portion Fr. 22.50 Fr. 29.-

Schnitzelbrot

1 grosser paniertes Schweinsschnitzel mit Salat, Tomate, Zwiebeln & Gurke als Sandwich serviert

Fr. 14.-

Älplermagronen; Original Giswil Holzhackermagronen

auch Hintersimagronen genannt, mit Apfelmus serviert

Fr. 16.50

2 panierte Schweinsschnitzel

garniert mit Gemüse & Pommes frites

Fr. 24.50

Schweinsbratwurst „vom Glunggä Buir“

Zwiebelsauce mit Butterrösti

Fr. 18.-

Obwaldner Käseschnitte

mit Ei, Speck & Essiggemüse

Fr. 16.-

½ Portionen = ¾ vom Preis