

# Speisekarte **Gourmetstübli LANDAUER**

mit Cheminée-Ecke & Härzlitisch

## **VORSPEISEN** warm & kalt

---

<b>Randencarpaccio mit Rauchlachs-Meerrettichterrine</b> & Pumpernickel mit Frischkäse	Fr. 19.50
<b>Entenleber gebraten</b> mit Holunderjus & Apfelmus	Fr. 23.50
<b>Wildterrine mit Speckmantel</b> Preiselbeerenschaum, Hagebuttensauce & Salatbiedermeier	Fr. 19.50
<b>Tapas Variation zum Träumen</b> 2 warme & 2 kalte Tapas-Spielereien zum Träumen	Fr. 21.50
<b>Nüsslisalat</b> mit gehacktem Ei, Speckwürfeli & Brotcroutons an Honig-Senfdressing	Fr. 12.-
<b>Salat-und Antipastibuffet</b> Bedienen Sie sich ab unserem Buffet im Speiserestaurant Reblaub	Fr. 10.50

## **SUPPEN**

---

<b>Zebu-Ochsenschwanzsuppe</b> mit Blutwurstmaultaschen & gebratenem Blumenkohl	Fr. 12.50
<b>Steinpilzcrèmesuppe vom Grossteilerberg</b> mit Frischkäsenocken & Trockenfleisch Streifen	Fr. 11.50
<b>Tagessuppe</b>	Fr. 8.50

# ŠSCHLEMMERNŠ

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

---

## **Appetitanreger**

Hausapéro; Apérol Spriz

\* \* \*

## **Entenleber auf Brioche**

### **Hausgeräuchte Entenbrust & Wachtelei**

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

\* \* \*

## **Grossteiler Steinpilzsüppchen mit Frischkäsenocken & Trockenfleisch-Streifen**

\* \* \*

## **Zebu-«Schwanz-Ravioli»**

### **mit Sbrinz-Spähnen & Nussbutter**

1/10 Positivo, Assemblage rouge du Valais-Leukersonne 2016 (CH)

\* \* \*

## **Quittensorbet mit Aprikosenlikör**

\* \* \*

## **US Rindsfilet an Pflaumensauce**

### **Safrankartoffelperlen**

#### **Kleines Gemüse**

1/10 Clos de los Siete 2015, Mendoza Michel Roland (AR)  
Malbec / Merlot / Cabernet Sauvignon / Syrah / Petit Verdot

\* \* \*

## **Hausgemachter Trüffelbrie**

### **mit Feigenbrot & Tannenschösling-Honig**

1/10 Mazacruz Seleccio, Bodegas Dehesa Los Llanos 2014 (E)

Cabernet / Petit Verdot / Syrah

\* \* \*

## **Lauwarmes Schokoladeküchlein mit Buttermilch Eis & Fruchtsauce**

dazu empfehlen wir:

4cl Passito di Arneis šPasso Passoš Piemont, DOCG 2007 Fr. 6.- (I)

\* \* \*

## **Hausgebäck aus unserer Pâtisserie**

\* \* \*

\*

Für allfällige Änderungswünsche kontaktieren  
Sie bitte die ServicemitarbeiterInnen!

# FLEISCHGERICHTE

---

## **maxon Steak, Feinstes US-Rindsfilet mit der legendären Kräuterbutter**

200 Gramm Fr. 57.-

Innerschweizer Regio Pommes frites

## **Chateaubriand; šLANDAUERõ**

ab 2 Pers.

Fr. 62.-/Pers

Feinstes US Rindsfilet

mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin & grosse Gemüsepalette

## **Lammvariation**

Fr. 49.-

Kotelette / Rücken / Würstli an Portweinjus

Salbei-Gnocchi & kleines Gemüse

## **Perlhuhnbrüstli**

Fr. 42.-

Armagnacrahmsauce, Polentaschnitte mit Gemüsebouquet

## **Schweinsfilet**

Fr. 45.-

Leicht angeräucht im Speckmantel an Tannenschössli-Honigsauce

Kernser Fettuccine & Gemüsebouquet

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

# RAFFINIERTE FISCHGERICHTE

---

**Sarnersee-Felchenfilets**, meunière gebraten mit Kernser Edelpilzen,  
Salzkartoffeln & kleines Gemüse Fr. 38.-

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

## VEGI

---

**Pochierte Eier** Fr. 29.50  
auf Blattspinat mit Kernser Edelpilzragoût & Safrankartoffelperlen

## VEGAN

---

**Kartoffelstrudel auf Gemüsestreifen** Fr. 29.50  
mit Totamensugo & Petersilie

## LAKTOSE FREI

---

**Sarnersee-Felchenfilets gebraten** mit Kernser Edelpilzen,  
Trockenreis & Gemüsestreifen Fr. 38.-

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

## GLUTEN FREI

---

**Obwaldner Röstli mit Käse überbacken** Fr. 29.50  
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.

# 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 / DE / USA

Geflügel FR/CH/HO

Lamm AUS / NZ

Fische Bianchi, Zufikon