



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



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 Reblaube 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

Wintermenu

Fr. 49.50 / Person

Grossteiler Steinpilzcrèmesuppe

* * *

Rindfleischroulade mit Dörrzwetschgen an Holundersauce

Polentaschnitte

Gemüsebouquet

* * *

Schokoladekuchen lauwarm

mit Buttermilch-Eis & leicht gesalzenen Baumüssen

* * *

*

Unsere Weinempfehlung

Hausmarke rot; Barbera d`Asti ó Terra Felice 2017

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 Honig-Senfsauce	Fr. 12.-
--------------------	----------

Randencarpaccio mit Rauchlachs-Meerrettichterrine

Pumpenikel mit Frischkäse	Fr. 18.-
---------------------------	----------

Wildterrine hausgemacht mit Speckmantel

Preiselbeerenschaum an Hagebuttensauce & Salatbouquet	Fr. 18.-
---	----------

SUPPEN

Grossteiler Steinpilzcrèmesuppe

Fr. 9.50

Bratkäsesuppe

einzigartig im Geschmack, mit Brotcroûtons	Fr. 9.50
--	----------

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

maxon Steak
Feinstes US-Rindsfilet
mit der legendären Kräuterbutter
Innerschweizer Regio Pommes frites

200 Gramm Fr. 52.-

BAHNHOF-EVERGREENS

Bahnhof-Schnitzel

mit Tomaten & Käse überbacken, Pommes frites

Fr. 25.50

Schacher-Seppli Cordon Bleu

šHommage an Ruedi Rymannō

mit Pommes frites und Saisongemüse (20 Minuten)

Fr. 27.50

Schweinsbratwurst vom šGlungge-Buirō

an Zwiebelsauce mit Butterrōsti

Fr. 18.-

2 panierte Schweinsschnitzel

garniert mit Gemüse & Pommes frites

Fr. 25.50

Kalbslebergeschnetztes an Kräutersauce

mit Butterrōsti, grünen & gelben Bohnen im Speckmantel

Fr. 28.50

Pouletbrüstli-Saltimbocca an Kräuter-Frischkäsesauce

Kernser Butternüdeli, Gemüsebouquet

Fr. 24.50

Kalbszüngli an Morchelrahmsauce im Pfännli

48 Stunden im Wasserbad niedergegart

Kartoffegnocchi & Gemüsestreifen

Fr. 32.-

Rinds ó Tatar nach Hausrezept

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

Fr. 28.-

FISCHGERICHTE

Felchenfilets Hausart im Ei gebraten aus dem Sarnersee Fr. 28.50
mit Mayonnaise, Salzkartoffeln & Gemüsebouquet

Tagesfisch

präsentieren wir Ihnen täglich auf dem Tagesmenu

VEGI

Pochierte Eier auf Blattspinat Fr. 26.50
Mit Kernser Edelpilzragoût & Safrankartoffelperlen

Äplermagronen; Original Giswiler Holzhackermagronen Fr. 16.50
auch „Hindersimagronen“ genannt, mit Apfelmus serviert

Gemüseteller Fr. 19.50
Verschiedene Tagesgemüse mit Obwaldner Knusperkartoffeln

VEGAN

Kartoffelstrudel auf Gemüsestreifen Fr. 26.50
mit Totamensugo & Petersilie

LAKTOSE FREI

Sarnersee-Felchenfilets gebraten mit Champignons Fr. 28.50
Trockenreis & Gemüsestreifen

Schweins-Rückensteak mit Champignons Fr. 28.50
Pommes frites & Gemüsestreifen

GLUTEN FREI

Obwaldner Rösti mit Käse überbacken Fr. 24.50
Gebratenem Speck & Spiegelei,

½ Portionen = ¾ vom Preis

DESSERTEMPFEHLUNGEN

Trüffelbrie mit hausgemachtem Feigenbrot & Tannenschösslignig	Fr. 14.-
Degu-Portion	Fr. 10.-
Soufflé Cointreau mit Fruchtsaucen & kandierten Nüssen	Fr. 13.-
Schokoladekuchen lauwarm	Fr. 13.-
mit Buttermilch-Eis & leicht gesalzene Baumnüssen	
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 š Gluschtō

Waldbeerensorbet mit Holunderlikör	Fr. 6.50
Zwetschgenensorbet 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 ó 23.00 Uhr

Kalte Speisen

Sandwiches:

- **Schinken** oder **Salami** Fr. 7.50
- **Käse** oder **gemischt** 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 Früchten & gekochtem Ei Fr. 17.50

Holzschindlä mid Giods us Giswil

ab 2 Pers. Preis pro Person Fr. 18.50
Giswiler Trockenfleisch, Giswilerstockwurscht, Fluonalper Sbrinzmöckli, Alpkäse
Rohess-Speck, Trockenfrüchte & Mixed Pickles

Beefsteak Tatar

nach Ihren Wünschen gewürzt (mild/halbscharf/scharf), mit Briochetoast & Butter Fr. 28.-

Warme Speisen

Tagessuppe

Fr. 6.-

Gemüseteller

Verschiedene Tagesgemüse mit Obwaldner Knusperkartoffeln Fr. 19.50

Schnitzelbrot

1 grosser paniertes Schweinsschnitzel Fr. 14.-
mit Salat, Tomate, Zwiebeln & Gurke als Sandwich serviert

Äplermagronen; Original Giswil Holzhackermagronen

auch Hindersimagronen genannt, mit Apfelmus serviert Fr. 16.50

2 panierte Schweinsschnitzel

garniert mit Gemüse & Pommes frites Fr. 24.50

Schweinsbratwurst š vom Glunggä Buirõ

Zwiebelsauce mit Butterrösti Fr. 18.-

Obwaldner Käseschnitte

mit Ei, Speck & Essiggemüse Fr. 16.-

Bison-Burger

mit Lyoner, Zwiebeln, Essiggurken, Spiegelei Fr. 24.-
auf hausgemachtem Kartoffelbrot, Innerschweizer Regio Pommes frites