

# Speisekarte Gourmetstübli LANDAUER

mit Cheminée-Ecke & Härzlitisch

## VORSPEISEN kalt und warm

---

<b>Kaninchen-Carpaccio</b> Terrine ó Erdbeerenchutney - Ruccolapesto	Fr. 19.50
<b>Spargeln grün &amp; weiss</b> Zebu Trockenfleisch ó Geriebener Sbrinz ó Braune Butter	Fr. 22.-
<b>Tapas Variation zum Träumen</b> 2 warme & 2 kalte Tapas-Spielereien zum Träumen	Fr. 21.50
<b>Frühlingssalat mit Spargeln</b> Spinat - Gekochtes Ei ó Radiesli ó Cherrytomätli - Pinienkernen - Bärlauchdressing	Fr. 15.-
<b>Salat-und Antipastibuffet</b> Bedienen Sie sich ab unserem Buffet im Speiserestaurant Reblaub	Fr. 10.50

## SUPPEN

---

<b>Bärlauchrahmsüppchen</b> Mohnstengel - Rohschinkenchips	Fr. 11.50
<b>Spargelcrèmesüppchen</b> Grüner Spargel - Rohschinkenchips	Fr. 11.50
<b>Duo von Spargel &amp; Bärlauch</b> Mohnstengel - Rohschinkenchips	Fr. 12.50

# HAUPTGÄNGE

---

<b>Lammrückenfilet im Kurkuma-Crêpes-Mantel</b> Portweinsauce ó Frühlingsbratkartoffeln - Bündeli beiderleier Spargeln	Fr. 50.-
<b>Kalbspillard an Zitronensauce</b> Bündeli beiderleier Spargeln ó Salzkartoffeln	Fr. 49.-
<b>Schweinsfiletmédailles an Morchelrahmsauce</b> Kernser Bärlauch-Fettuccine - Bündeli beiderleier Spargeln	Fr. 45.50
<b>Chateaubriand; šLANDAUERó US-Rindsfilet</b> ab 2 Pers. Preis pro Person Sauce Béarnaise - Frühlingsbratkartoffeln & reichhaltige Frühlings-Gemüseplatte	Fr. 62.-
<b>Mistkratzerli gebraten</b> Löwenzahnhonigjus ó Perlen Couscous - Bündeli beiderleier Spargeln	Fr. 39.-
<b>Kalbszüngli mit Sargel &amp; Morchel im Pfännli</b> 48 Stunden im Wasserbad niedergegart	Fr. 45.-

**maxon Steak**  
**US-Rindsfilet**  
**mit der legendären Kräuterbutter**  
Innerschweizer Regio-Pommes frites  
200 Gramm Fr. 57.-

Gemüse / Fitness-Salatgarnitur / Spargeln + Fr. 5.-

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** ☺

# RAFFINIERTE FISCHGERICHTE

---

**Sarnersee-Felchenfilets** gefischt von René Lorenz Fr. 38.-  
Im Ei gebraten, Mayonnaise, Salzkartoffeln, kleines Gemüse

**Lungernsee-Forellenfilet an Bärlauchsauce** Fr. 38.-  
Schwarzer Venere Reis & Bündeli beiderleier Spargeln

## VEGI

---

**Pochierte Eier mit Sauce Hollandaise** Fr. 34.-  
Bündeli beiderleier Spargeln, Frühlingsbratkartoffeln

**Portion Spargeln weiss & grün gemischt** Fr. 33.50  
Sauce nach Wahl; Hollandaise, Bärlauch, Mayonnaise, Orangen oder braune Butter

## VEGAN

---

**Kartoffelstrudel auf Spargeln** Fr. 34.50  
mit Bärlauch

## LAKTOSE FREI

---

**Sarnersee-Felchenfilets gebraten** mit Morcheln Fr. 38.-  
Trockenreis & Spargeln

**Poulet-Satimbocca** mit Kräuterjus Fr. 38.-  
Kernser Nüdeli & Bündeli beiderleier Spargeln

## GLUTEN FREI

---

**Obwaldner Rösti mit Käse überbacken** Fr. 29.50  
Gebratenem Speck & Spiegelei

# ŠSCHLEMMERNŌ

Fr. 135.- pro Person inklusive Hausapéro & Wein

Fr. 98.- für 7 Gänge ohne Apéro & Wein

---

## **Appetitanreger**

Hausapéro; Prosecco mit Erdbeerenlikör & Erdbeeren

\* \* \*

## **Kaninchen-Carpaccio**

### **Terrine ó Erdbeerenchutney - Ruccolapesto**

1/10 Kerner de Dardagny ó Saturnalesó Domaine du Centaure 2017 (CH)

\* \* \*

## **Spargel-Kraftbrühe**

### **Trüffelbeutelli**

\* \* \*

## **Zebu-«Schwanz-Ravioli»**

### **Frühjahreszwiebeln - Bärlauchschaum**

1/10 ñ il de Perdrix « Parfume de Vigne » J.J. Steiner 2016 (CH)

\* \* \*

## **Rharbersorbet mit Cassislikör**

\* \* \*

## **US Rindsfilet & Kalbsplätzli an Morcheljus**

### **Perlen Couscous**

### **Frühjahresgemüse**

1/10 Vegamar Crianza ó Bodegas Vegamar 2015 (E)

Tempranillo / Syrah / Merlot

\* \* \*

## **Trüffelbrie**

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

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

\* \* \*

## **Erdbeerentartelette**

### **Buttermilch Eis & Fruchtsauce**

dazu empfehlen wir:

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

\* \* \*

## **Hausgebäck aus unserer Pâtisserie**

\* \* \*

\*

# 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