

SPEISEKARTE

11:30 Uhr bis 13:45 Uhr & 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr
wir bieten ganztägig warme Küche (Seite 5 dieser Karte)

Lieber 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!

Seit 129 Jahren bemühen wir uns in 4. Generation Tag für Tag mit aller Kraft,
damit man sich bei uns wohl fühlt.

Wenn Bestellungen einmal etwas länger dauern, bitten wir Sie nicht traurig am Tisch zu lauern,
sondern die Wartezeit zu verkürzen und sich auf unser Salatbuffet zu stürzen.

Sollte sich aber einmal ein Fehler einschleichen, bitten wir Sie nicht böse von uns zu weichen.

Geben Sie uns Gelegenheit den Fehler zu beheben, nur so können
wir gemeinsam Zufriedenheit erleben!

Schöne und angenehme Stunden wünschen

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

Frühlingsfreude

Fr. 44.50

Bärlauchcrèmesuppe

Mohnstengel & Rohschinken chips

* * *

Schweins-Saltimbocca an Rosmarinjus

Weissweinrisotto

Spargelbündel mit weissen und grünen Spargeln

* * *

Rhabarber-Streuselkuchen mit Joghurtespuma

* * *

*

Alle Preise inkl. MWST

VORSPEISEN

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. 19.50

Siedfleisch-Carpaccio mit Spargelsalat

Ruocolapesto

Fr. 17.50

Frühlingssalat mit Spargeln

Spinat - Gekochtes Ei ó Radiesli ó Cherrytomätli

Pinienkernen - Bärlauchdressing

Fr. 12.50

Grüne & weisse Spargeln lauwarm

Zebu-Trockenfleischstreifen, Sbrinz & braune Butter

Fr. 19.50

SUPPEN

Spargelcrèmesuppe

Grüner Spargel ó Rohschinken chips - Mohnstengel

Fr. 9.50

Bärlauchrahmsüppchen

Mohnstengel - Rohschinken chips

Fr. 9.50

Tagessuppe täglich frisch zubereitet

Fr. 6.-

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.

GESCHENKIDEE

BÄRLAUCHPASTE IN SONNENBLUMENÖL

zum nach Hause nehmen, vielseitig einsetzbar zum Beispiel für Suppen, Saucen, als Pesto, Kräuterbutter, zu Teigwaren, als Marinade etc:

Fr. 8.-/Glas, sehr lange haltbar

FISCH / SPARGEL / VEGI

| | |
|---|-----------|
| Sarnersee-Felchenfilets gefischt von René Lorenz Im Ei gebraten, Mayonnaise, Salzkartoffeln, kleines Gemüse | Fr. 28.50 |
| Lungernsee-Forellefilet an Bärlauchsauce Schwarzer Venere Reis & Bündeli beiderleier Spargeln | Fr. 35.50 |
| Pochierte Eier mit Sauce Hollandaise Bündeli beiderleier Spargeln, Salzkartoffeln | Fr. 26.50 |
| Portion Spargeln weiss & grün gemischt Sauce nach Wahl; Hollandaise, Bärlauch, Mayonnaise, Orangen oder braune Butter | Fr. 28.50 |
| Tessiner Rohschinken als Beilage | Fr. 9.- |
| Äplermagronen; Original Giswil Holzhackermagronen auch Hindersimagronen genannt, mit Apfelmus serviert | Fr. 16.50 |

VEGAN

| | |
|--|-----------|
| Kartoffelstrudel auf Spargeln Tomatensugo - Bärlauch | Fr. 27.50 |
|--|-----------|

LAKTOSE FREI

| | |
|--|-----------|
| Sarnersee-Felchenfilets gebraten mit Morcheln Trockenreis - Spargelbündel | Fr. 29.50 |
| Poulet-Satimbocca mit Kräuterjus Kernser Nüdeli & Bündeli beiderleier Spargeln | Fr. 29.50 |

GLUTEN FREI

| | |
|--|-----------|
| Obwaldner Rösti mit Käse überbacken gebratenem Speck & Spiegelei | Fr. 24.50 |
|--|-----------|

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

Cordon Bleu ó Wochen

Dieses Rezept ist so berühmt, dass sich gleich mehrere Länder um die Ehre streiten sein Ursprung zu sein! Vermutlich erblickte es aber als «Schweizer Käseschnitzel» das Licht der Welt. Seinen aktuellen Namen dürfte es auf einem französischen Kochkunstwettbewerb erhalten haben.

Der Name **Cordon bleu** taucht in folgenden Zusammenhängen auf: "**Cordon bleu**" heisst übersetzt "blaues Band", und zwar im Sinne eines Ordensbandes.

Es wurde einst vom französischen Orden der «Ritter vom Heiligen Geist» verliehen. Ludwig XV. zeichnete damit auch die Köchin seiner Mätresse, der berühmten und berüchtigten Gräfin Dubarry aus. Deshalb bezeichnet man bis heute eine Köchin, die bei einem bekannten Küchenchef gelernt hat, als «Cordon bleu».

Gleichzeitig wird aber auch ein besonders gelungenes Gericht so betitelt.

Cordon Bleu wurde von šVaterö der Kochlehrbuches der Küche, Eugen Pauli als kulinarisches Fehlprodukt bezeichnet!

Kaum zu glauben, dass dieses Fehlprodukt in der Schweiz eine dermassen riesige Beliebtheit erzielt hat!!

Wir wünschen Ihnen beim Entdecken der verschiedenen Kreationen viel Spass und einen guten Appetit

SCHACHER SEPPLI Schweinsnierstück mit Hinterschinken & Schacher Seppli Käse Fr. 27.50
Gemüsebouquet

BENJI Schweinsnierstück mit Speck & Benji Käse, Barolosauce Fr. 28.50
Gemüsebouquet

BÄRGMANDLI Schweinsnierstück mit Hinterschinken & Bärghmandli Käse Fr. 29.-
überbacken & Kräuterbutter, Gemüsebouquet

PILGER Pouletbrust mit Trutenschinken & Seiler Raclette Käse an Zitronensauce Fr. 26.50
Gemüsebouquet

ALPENROSE Pouletbrust mit Ananas, Mozzarella & Curry-Koriander gefüllt Fr. 27.50
im Kokos paniert, Gemüsebouquet

FELSENKELLER Kalbfleisch gefüllt mit Trutenschinken & Seiler`s Felsenhöhlenkäse Fr. 36.50
Bratensauce & Gemüsebouquet

JODLER Kalbfleisch gefüllt mit Rohschinken & Gorgonzola Fr. 37.-
Bratensauce & Gemüsebouquet

EDELWEISS Knollensellerie gefüllt mit Zucchetti, Tomatentapenade & Mozzarella Fr. 22.-
Gemüsebouquet

1 Beilage nach Wahl Innerschweizer Regio Pommes frites, Trockenreis, Teigwaren,
Obwaldner Knusperkartoffeln, Fitness-Salatgarnitur

Bitte beachten Sie, dass alle Cordon Bleu Gerichte mindestens 20 Minuten Zubereitungszeit haben!

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

200 Gramm Fr. 52.-

BAHNHOF-EVERGREENS

| | |
|---|-----------|
| Bahnhof-Schnitzel | Fr. 26.50 |
| mit Tomaten & Käse überbacken, Innerschweizer Regio Pommes frites | |
| Schacher-Seppli Cordon Bleu | Fr. 27.50 |
| šHommage an Ruedi Rymannō mit Innerschweizer Regio-Pommes frites und Saisongemüse (20 Minuten) | |
| Schweinsbratwurst vom šGlungge-Buirō | Fr. 18.- |
| an Zwiebelsauce mit Butterrōsti | |
| 2 panierte Schweinsschnitzel | Fr. 26.50 |
| garniert mit Gemüŕe & Innerschweizer Regio-Pommes frites | |
| Kalbslebergeschnetzeltes an Kräutersauce | Fr. 28.50 |
| mit Butterrōsti, grünen & gelben Bohnen im Speckmantel | |
| Pouletbrüstli-Saltimbocca an Zitronensauce | Fr. 24.50 |
| Kernser Butternüdeli, Gemüŕebouquet | |
| Kalbszüngli mit Spargel & Morchel im Pfännli | Fr. 37.- |
| 48 Stunden im Wasserbad niedergegart | |
| Bahnhof-Burger | Fr. 22.- |
| Burger im hausgemachten Kartoffelbrot, mit Bärlauchjoghurt & Spiegelei Zuschlag für Innerschweizer Regio-Pommes frites, auch andere Beilagen möglich | |
| Rinds ó Tatar nach Hausrezept | Fr. 28.- |
| nach Wunsch gewürzt (mild/halbscharf/scharf/superscharf), mit Briochetoast & Butter | |

Unsere Fleischherkunft

Kalb, Rind & Schwein CH
Geflügel FR / HO
Lamm AUS

DESSERTEMPFEHLUNGEN

| | |
|---|-----------|
| Rhababer-Streuselkuchen mit Joghurt-Espuma | Fr. 8.50 |
| Erdbeerensalat im Schokoladenkörbli und Erdbeerenparfait | Fr. 13.50 |
| Coupe Romanov | Fr. 12.- |
| <small>Kleine Portion</small> | Fr. 9.- |
| Portion Erdbeeren mit Schlagrahm oder flüssigem Rahm | Fr. 11.- |
| <small>Kleine Portion</small> | Fr. 8.50 |
| Trüffelbrie mit Feigenbrot & Tannenschösslig-Honig | Fr. 14.- |
| <small>Degu-Portion</small> | Fr. 10.50 |
| Sorbetvariation mit Früchten garniert | Fr. 13.- |
| Caramelhöppli mit Früchten & Schlagrahm garniert | Fr. 9.50 |

Für den kleinen š Gluschtõ

| | |
|---|----------|
| Waldbeerensorbet 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 Familie Maya & André Rohrer Flüeli Ranft

ohne künstliche Aroma-und Farbstoffe

ohne Konservierungs-und Bindemittel

Verlangen Sie bitte unsere komplette Dessertkarte

Kleine Speisekarte von 10:30 Uhr ó 22:30 Uhr

Kalte Speisen

Sandwiches:

- **Schinken** oder **Salami** Fr. 7.50
- **Käse** oder **gemischt** Fr. 8.-

Salat-und Antipasti-Buffer

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

Holzschindlä ab 2 Pers. Preis pro Person Fr. 18.50
Weichkäse ó Sbrinz ó Trockenfleisch - Rohschinken
hausgemachte Kalbsleberpâté - Antipasti

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

Warme Speisen

Tagessuppe ab 11.00 Uhr Fr. 6.-

Gemüseteller Fr. 19.50
7 Gemüse mit Obwaldner Knusperkartoffeln

Schnitzelbrot 1 grosser paniertes Schweinsschnitzel Fr. 15.-
mit Salat, Tomate, Zwiebeln & Gurke

Äplermagronen; Original Giswil Holzhackermagronen Fr. 16.50
auch Hindersimagronen genannt, mit Apfelmus serviert

2 panierte Schweinsschnitzel garniert mit Gemüse Fr. 26.50
Innerschweizer Regio-& Pommes frites

Schweinsbratwurst š vom Glunggä Buirõ Zwiebelsauce mit Butterrösti Fr. 18.-

Obwaldner Käseschnitte mit Ei & Speck Fr. 16.-

Bahnhof-Burger Fr. 22.-
Beefburger im hausgemachten Kartoffelbrot, mit Bärlauchjoghurt & Spiegelei
Zuschlag für Innerschweizer Regio-Pommes frites, auch andere Beilagen möglich Fr. 5.-