



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



## 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!