

Herbstkarte bis mindestens 05.11.2020; ab 06.11.2020 Grossteiler-ZEBU-Spezialitäten

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 ebenfalls 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

Herbstmenu

Fr. 49.50 / Person

Kürbiscrèmesuppe

mit Honig parfümiert & Burgenländischem Kernöl

* * *

Wildschwein-Entrecôte mit Eierschwämmli

an Wacholderrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl, Preiselbeeren-Apfel

* * *

Caramelcrème leicht salzig

mit hausgemachtem-Doppelrahmeis

* * *

*

Unsere Weinempfehlung

Hausmarke rot; Barbera d'Asti – Terra Felice 2018

1/10 Fr. 6.- 7/10 Fr. 43.-

SALATE & VORSPEISEN

Salat-Buffer

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

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck & Brotcroûtons an Kürbis-Dressing

Fr. 14.-

Geräucherte Entenbrust

Apfel – Kürbissalat – Frischkäsecrème - Marroni

Mini

Vorspeise

Fr. 9.50

Fr. 19.-

Hirschtatar

Mixed Pikles – gehobeltes Eigelb – Mehrkorntoast

Fr. 9.50

Fr. 19.-

Wildterriner mit Kürbis-Chutney

Sauce Cumberland & Salatbouquet

Fr. 9.50

Fr. 19.-

Rauchlachs-Wrapp

mit Meerrettichsahne auf Randen-Carpaccio

Fr. 9.50

Fr. 19.-

Vorspeisen-Tapas-Brett

4 Stück

ab 2 Personen

Fr. 19.50/Pers

SUPPEN

Kürbisrahmsüppchen

mit Honig parfümiert und Burgenländischem Kürbiskernöl

Fr. 9.50

Wildrahmsuppe

mit Eierschwämmli

Fr. 9.50

Duett von Kürbis- und Wildrahmsüppchen

mit Mohnstängel & Rohschinchenchips

Fr. 12.-

Tagessuppe

täglich frisch zubereitet

Fr. 6.-

WILDE SACHEN gibt's auch im Bahnhof

grösstenteils aus einheimischer Jagd und aus Luzerner Revierjagd;

Unsere Jäger sind treffsicher ☺

Pfeffer Hausart (Gams, Hirsch oder Reh, je nach Jagdsaison) ½ Portion Fr. 22.50 Fr. 29.-
mit Butterspätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren, Rotkraut mit Kastanien & Rosenkohl

Hirschschnitzel mit Trauben an Wildrahmsauce Fr. 34.-
mit hausgemachten Spätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren, Rotweinsbirne mit
Kürbischutney, Rotkraut mit Kastanien & Rosenkohl

Rehschnitzel an Wacholderrahmsauce ½ Portion Fr. 29.50 Fr. 39.-
mit hausgemachten Spätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren,
Rotweinsbirne mit Kürbischutney, Rotkraut mit Kastanien & Rosenkohl

Rehrückenfilet auf Eierschwämmli-Ragoût Fr. 45.50
Wacholderjus, hausgemachten Spätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren,
Rotweinsbirne mit Kürbischutney, Rotkraut mit Kastanien & Rosenkohl

Hirsch Cordon Bleu mit Speck & Benji Käse - Wildjus Fr. 38.50
mit hausgemachten Spätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren,
Rotweinsbirne mit Kürbischutney, Rotkraut mit Kastanien & Rosenkohl

Gamsschnitzel an Wildrahmsauce mit Steinpilzen Fr. 38.50
mit hausgemachten Spätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren,
Rotweinsbirne mit Kürbischutney, Rotkraut mit Kastanien & Rosenkohl

Wildgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Trauben & Eierschwämmli Fr. 32.50
mit hausgemachten Spätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren,
Birne mit Kürbischutney, Rotkraut mit Kastanien & Rosenkohl

DUO von der Hochwildjagd

zum selberschöpfen

Pfeffer & Schnitzel

abwechslungsweise von Hirsch/Gams/Reh

mit hausgemachten Spätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren,
Birne mit Kürbis-Chutney, Rotkraut mit Kastanien & Rosenkohl

Fr. 44.50/Person, ab 2 Personen

BAHNHOF-EVERGREENS

Bahnhof-Schnitzel

mit Tomaten & Käse überbacken, Pommes frites

Fr. 26.50

Schacher-Seppli Cordon Bleu

„Hommage an Ruedi Rymann“

mit Pommes frites und Saisongemüse (20 Minuten)

Fr. 27.50

Bahnhof-Burger

Beefburger auf Kartoffelbrot, Rotkrautsalat an Haussauce

mit Käse, Speck & Spiegelei, Innerschweizer Regio Pommes frites

Fr. 28.-

Wildbratwurst

an Wildrahmsauce & Butterspätzli

Fr. 18.-

2 panierte Schweinsschnitzel

garniert mit Gemüse & Pommes frites

Fr. 26.50

Kalbslebergeschnetzeltes an Kräutersauce

mit Butterrösti, grünen & gelben Bohnen im Speckmantel

Fr. 28.50

Rinds – Tatar nach Hausrezept

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

Fr. 28.-

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** ☺

VEGI

- Weidmann`s «kein Glück Teller»** Fr. 24.50
Mirza-Apfel, Birne mit Kürbis-Chutney, Rotkraut mit Kastanien,
Rosenkohl, hausgemachte Butterspätzli dazu unsere legendäre Wildrahmsauce
- Äplermagronen; Original Giswiler Holzhackermagronen** Fr. 16.50
auch „Hindersimagronen“ genannt, mit Apfelmus serviert
- Hausgemachte Butterspätzli** Fr. 16.50
Mit unserer legendären Wildrahmsauce

FISCH

- Sarnersee Felchenfilets** Fr. 28.50
Im Ei gebraten, Sauce Mayonnaise, Salzkartoffeln & Gemüsebouquet

VEGAN

- Teigwarenschnecken mit Eierschwämmli,
Steinpilzen & Cherrytomaten** Fr. 26.50

LAKTOSE FREI

- Rösti** mit Raclettekäse & Speck überbacken, Spiegelei Fr. 24.50

GLUTEN FREI

- Rahmpolenta mit Wildgeschneitzeltem
mit gebratenen Steinpilzen** Fr. 28.50
Fr. 26.50

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne persönlich auf Anfrage gegen Vorweisung ihres Allergiepasses.

Team Hotel Bahnhof

Nachmittagskarte von 13:30 Uhr – 17:30 Uhr

Kalte Speisen

Sandwiches:

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

Grüner Blattsalat Fr. 8.50

mit hausgemachter Sauce nach Wahl: French, Italienne, Bärlauch, Balsamico & Himbeer

Gemischter Salat Fr. 10.50

mit hausgemachter Sauce nach Wahl: French, Italienne, Bärlauch, Balsamico & Himbeer

Salatteller Fr. 17.50

mit Früchten und gekochtem Ei

Holzschindlä mid Giods us Giswil ab 2 Pers. Preis pro Person Fr. 18.50

Giswiler Trockenfleisch, Giswilerstockwurst, Fluonalper Sbrinzmöckli, Alpkäse
Rohess-Speck, Trockenfrüchte & Mixed Pickles

Beefsteak Tatar Fr. 28.-

nach Ihren Wünschen gewürzt (mild/halbscharf/scharf), mit Mehrkorntoast & Butter

Warme Speisen

Tagessuppe Fr. 6.-

Herbstlicher Gemüseteller Fr. 24.50

Mirza-Apfel, Birne mit Kürbis-Chutney, Rotkraut mit Kastanien,
Rosenkohl, hausgemachte Butterspätzli dazu unsere legendäre Wildrahmsauce

Pfeffer Hausart (Gams, Hirsch oder Reh, je nach Jagdsaison) ½ Portion Fr. 22.50 Fr. 29.-

mit hausgemachten Spätzli, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren & Rotkraut

Schnitzelbrot 1 grosser paniertes Schweinsschnitzel Fr. 14.-

mit Salat, Tomate, Zwiebeln & Gurke als Sandwich serviert

Äplermagronen; Original Giswil Holzhackermagronen Fr. 16.50

auch Hindersimagronen genannt, mit Apfelmus serviert

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

Schacherseppli-Cordon Bleu Innerschweizer Regio Pommes & Gemüse Fr. 27.50

Wildbratwurst Wildrahmsauce, Spätzli Fr. 18.-

Obwaldner Käseschnitte mit Ei, Speck & Essiggemüse Fr. 16.-

½ Portionen = ¾ vom Preis

DESSERTEMPFEHLUNGEN

Käse aus nah und fern mit Obwaldner Birnenbrot		Fr. 14.-
	Degu-Portion	Fr. 10.50
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.-
Mini-Tagesdessert nach Wahl;		
Salziges Caramelpudding mit Doppelrahmeis		
Heidelbeeren-Streuselchüechli		
Marronimousse mit Süssgebäck		
Gravensteiner Sorbet mit Calvados		
Süessmoschtcrème		
Dessert-Tapas-Brett; 4 Stück pro Person	ab 2 Personen	Fr. 14.50/Pers

Für den kleinen „Gluscht“

Waldbeerensorbet mit Holunderlikör		Fr. 6.50
Zwetschgenorbet 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 von Maya & André Rohrer Flüeli Ranft

ohne künstliche Aroma-und Farbstoffe / ohne Konservierungs-und Bindemittel