

# Speisekarte Gourmetstübli LANDAUER

## mit Cheminée-Ecke & Härzlitisch

Herbstkarte 11.09.2020 bis mindestens 05.11.2020; ab 06.11.2020 Grossteiler-ZEBU-Spezialitäten

## SALATE & VORSPEISEN Häppchen

---

<b>Nüsslisalat</b> mit gehacktem Ei, Speckwürfeli & Brotcroûtons an Kürbis-Dressing		Fr. 14.-
<b>Salatbuffet</b> Bedienen Sie sich an unserem Buffet im Speiserestaurant Reblaub		Fr. 10.50
<b>Geräucherte Entenbrust</b> Apfel – Kürbissalat – Frischkäsecreme - Marroni	Mini Fr. 10.50	Vorspeise Fr. 21.-
<b>Hirschtatar</b> Mixed Pikles – gehobeltes Eigelb – Mehrkorntoast	Fr. 10.50	Fr. 21.-
<b>Wildterriner mit Kürbis-Chutney</b> Sauce Cumberland & Salatbouquet	Fr. 10.50	Fr. 21.-
<b>Rauchlachs-Wrapp</b> mit Meerrettichsahne auf Randen-Carpaccio	Fr. 10.50	Fr. 21.-
<b>Vorspeisen-Tapas-Brett</b> 4 Stück	ab 2 Personen	Fr. 19.50/Pers

## SUPPEN

---

<b>Wildrahmsuppe</b> mit Eierschwämmli & Giswiler Zebu-Trockenfleisch	Fr. 12.50
<b>Kürbisrahmsüppchen</b> mit Honig parfümiert und Burgenländischem Kürbiskernöl	Fr. 11.50
<b>Suppenduett von Kürbis &amp; Wildrahmsuppe</b> mit Mohnstängel & Rohschinken chips	Fr. 13.50

# FLEISCHGERICHTE

---

**Schweinsfilet an Whiskyrahmsauce** Fr. 47.-  
Rahmkartoffeln – Gemüsemosaik

**Kalbszüngliragoût an Morchelrahmsauce im Pfännli** Fr. 39.-  
48 Stunden im Wasserbad niedergegart, Süsskartoffelgnocchi mit Salbei

**Kalbsleber mit frischen Kräutern** Fr. 39.-  
Rösti, Bohnen-Speckbündel

# FISCHGERICHTE

---

**Sarnersee-Felchenfilets, meunière** gebraten mit Eierschwämmli, Fr. 38.-  
Salzkartoffeln & kleines Gemüse

**Süss-oder Salzwasserfisch** Fr.  
je nach Tagesangebot, unser Service berät Sie gerne

Übrigens heizen wir unsere Liegenschaft Energie effizient und umweltfreundlich.  
Mit dem Wärmeverbund-Anschluss bei der Korporation Giswil leisten wir  
einen Umwelt-Beitrag mittels **CO2-neutraler Energie** ☺

# WILDGERICHTE

---

Unser Wild stammt grösstenteils aus einheimischer Jagd und aus Luzerner  
Revierjagd; auf unsere Jäger ist Verlass ☺

## TRIO „Weidmann`s Heil“

ab 2 Personen Fr. 55.-/Pers

Hirschmédaillon, Rehrückenfilet, Gamsschnitzel an der legendären Bahnhof-  
Wildrahmsauce, Butterspätzli, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl, Apfel mit  
Preiselbeeren, Holunderbirne mit Kürbischutney

## Wildpfeffer

(Gams, Hirsch oder Reh, je nach Jagdsaison)

Fr. 37.-

nach einem alten Hausrezept zubereitet. Butterspätzli, Rotkraut, Kastanien,  
Rosenkohl, Weissweinafel mit Preiselbeeren, Holunderbirne mit Kürbischutney

## Hirsch-Cordon Bleu

Fr. 49.-

Mit Speck & Benji-Käse gefüllt, Wildjus, Butterspätzli, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl

## Rehrückenfilet auf Eierschwämmiragoût

Fr. 54.-

Wacholderrahmsauce, hausgemachte Butterspätzli, Holunderbirne mit  
Kürbischutney, Weissweinafel mit Preiselbeeren, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl

## Rehschnitzel an Wacholderrahmsauce

Fr. 46.50

Hausgemachte Butterspätzli, Holunderbirne mit Kürbischutney,  
Weissweinafel mit Preiselbeeren, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl

## Gamsmédaillons mit gebratenen Steinpilzen

Fr. 47.-

Armagnacsauce, Rahmpolenta, Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Apfel mit  
Preiselbeeren, Holunderbirne mit Kürbischutney

## Rehrücken am Stück auf der Platte in 2 Gängen serviert

Fr. 62.-

Nur auf Vorbestellung ab 2 Personen; Preis pro Person

Wacholderrahmsauce, hausgemachte Butterspätzli, Holunderbirne mit  
Kürbischutney, Weissweinafel mit Preiselbeeren, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl

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.

Preise inkl. MWST

## VEGI

---

### **Weidmann`s kein Glück Teller»**

Fr. 29.50

Spätzli & Herbstgemüse mit Pilzen & Wildrahmsauce

## VEGAN

---

**Teigwarenspiralen** mit Eierschwämmli, Steinpilz & Cherrytomaten

Fr. 29.50

## LAKTOSE FREI

---

**Rösti** mit Raclettekäse & Speck überbacken, Spiegelei

Fr. 29.50

## GLUTEN FREI

---

**Rahmpolent mit Wildgeschnetzeltem & Gemüse**

Fr. 34.50

**mit gebratenen Steinpilzen & Gemüse**

Fr. 32.50

Lieber Gast

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

# DESSERTEMPFEHLUNGEN

---

<b>Käse aus nah und fern mit Obwaldner Birnenbrot</b>	Degu-Portion	Fr. 14.- Fr. 10.50
<b>Coupe Nesselrode</b>	Kleine Portion	Fr. 12.- Fr. 9.-
<b>Portion Vermicelles mit Meringues &amp; Schlagrahm</b>	Kleine Portion	Fr. 11.- Fr. 8.50
<b>Sorbetvariation mit Früchten garniert</b>		Fr. 13.-
<b>Mini-Tagesdessert nach Wahl;</b>	pro Stück	Fr. 5.-
<b>Salziges Caramelpudding mit Doppelrahmeis</b>		
<b>Heidelbeeren-Streuselchüechli</b>		
<b>Marronimousse mit Süssgebäck</b>		
<b>Gravensteiner Sorbet mit Calvados</b>		
<b>Süessmoschtrème</b>		
<b>Dessert-Tapas-Brett; 4 Stück pro Person</b>	ab 2 Personen	Fr. 14.50/Pers
 <b>Für den kleinen „Gluscht“</b>		
<b>Waldbeersorbet mit Holunderlikör</b>		Fr. 6.50
<b>Zwetschgensorbet mit Vielle Prune</b>		Fr. 6.50
<b>Zitronensorbet mit Vodka</b>		Fr. 6.50
<b>Vanilleeis mit Whisky</b>		Fr. 6.50
<b>Mocca mit Baileys</b>		Fr. 6.50

**Wir verarbeiten ausschliesslich;**

**Buirähofglacé von Maya & André Rohrer Flüeli Ranft**

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

# „ABENDMENU“

Fr. 99.- pro Person inklusive Hausapéro & Wein  
Fr. 74.- für 4 Gänge ohne Apéro & Wein

---

## **Appetitanreger**

Empfehlung; Hausapéro; Prosecco mit Sauser & Trauben  
\* \* \*

## **Hirsch-Tatar**

### **Mixed Pickles – gehobeltes Eigelb - Brioche Brötli**

1/10 Amigne J.R. Germanier, Leytron  
\* \* \*

## **Steinpilz-Raviolo mit**

Capuns an Meerrettichsauce

1/10 Œil de Perdrix, Parfume de Vigne J.J. Steiner 2018  
\* \* \*

## **Rehrückenmédaillons an Wacholderjus**

**Petersilienwurzel-Kartoffelpürée**

**Kleines Herbstgemüse**

1/10 Humagne rouge 2014, J.R. Germanier  
\* \* \*

## **Gravensteiner Sorbet mit Calvados**

**Heidelbeeren-Streuselküchlein**

dazu empfehlen wir:

4cl Passito di Arneis „Passo Passo“ Piemont, DOCG 2007 Fr. 6.-  
\* \* \*

## **Hausgebäck aus unserer Pâtisserie**

\* \* \*

\*