

Herbstkarte 09.09.21 – 10.11.21

SPEISEKARTE

11:30 Uhr – 13:45 Uhr & 17:30 Uhr – 22:00 Uhr
13:30 Uhr – 17:30 Uhr kleine 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.

Wir arbeiten mit einheimischen Produzenten, die uns stets mit frischen Bio-zertifizierten Produkten beliefern. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie sehr gerne gegen Vorweisung Ihres Allergiker-Passes.

Einen schönen Aufenthalt und recht guten Appetit wünschen Ihnen:
Familie Zumstein, Geschäftspartner Kas de Jonge und alle
Mitarbeiter/innen.

Apéro- Empfehlung

Hausapéro «Lillet» mit Trauben erfrischend, wenig Alkohol	Fr. 8.50
Sauser	2.50.-/dl
Hugo alkoholfrei	Fr. 8.50
Sanbitter alkoholfrei	Fr. 4.50
Aperol Spritz	Fr. 8.50
Hugo	Fr. 8.50
Cüpli Prosecco «Due Forte»	Fr. 8.50
Cüpli Champagner , Moët et Chandon brut	Fr. 15.-
Weisser Spritzer , süss oder sauer	Fr. 8.50
Hausmarke weiss ; Tartegnin grand crû – J.J. Steiner Waadtland	Fr. 6.-/dl
Staatschreiber Cuvée blanc Prestige – Staatskellerei Zürich	Fr. 6.50/dl
Œil de Perdix – Leukersonne	Fr. 6.50/dl
Holzschindlä Apéro-Plättli mit «Einheimischem» Tomme, Sbrinz, Trockenfleisch, Rohschinken, Luisbiobäwurst, Früchte, Apèronüssli	Fr. 18.50
Frito Misto  Zwiebelringe, Kroketten mit Käsefüllung, Falafel, Jalapeños & Sweet & Sour Sauce	Fr. 14.50
Apéro-Trio Sbrinzmöckli von Noldi Windlin aus Giswil, Luisbiobäwurst von Adrian Riebli aus Giswil & Oliven	Fr. 9.50
Apéro Nüssli  	Fr. 5.-



Herbstmenu

Fr. 105.- pro Person inklusive Hausapéro & Weinbegleitung
Fr. 78.- für 4 Gänge ohne Apéro & Weinbegleitung

Appetitanreger


Hausapéro Lillet mit Trauben




Lachs in Meerrettich & Randen gebeizt  
Avocado-Wasabigrème & Orangenfenchel

Staatsschreiber Cuvée blanc Prestige 2000 AOC Zürich



Bison-Consommé von Stockener's Bisonfarm im Kleinteil 
Pastinaken, Rosenkohl & Eierschwämmli Royal



Hirschrückenfilet «Rossini» Trüffel-Wildjus 
Wirsing, Rotkraut & Maroni & Macairekartoffeln

Blauer Zweigelt Goldberg; Werner Achs 2019, Burgenland



Hausgemachter Apfelstrudel 
Vanilleglacé

Passito die Arneis «Passo Passo»; Vino da tavola bianco DOCG 2007



VORSPEISEN

Salat- und Antipasti-Buffer

- Kleiner Teller
- Mittlerer Teller (Suppenteller)
- Grosser Teller (flach)

Fr. 6.-
Fr. 10.50
Fr. 17.50

Wildpie

Blattsalaten an Balsamico-Cassis Sauce & Sauerkraut-Apfel-Mayonnaise

Fr. 19.-

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck & Brotcroûtons

Kürbis-Dressing

Fr. 14.-

Roastbeef vom Hirsch

Waldorfsalat mit schwarzen Baumnüssen

Fr. 19.-

Randen Meerrettich Lachs

Avocado-Wasabicrème & Orangen-Fenchel

Fr. 19.-

Rinds- Tartar nach Hausrezept

Nach Wunsch gewürzt, mit Briochetoast & Butter

Fr. 23.-



SUPPEN

Bio Kürbisrahmsüppchen Kürbis von Paul Fallegger

Honig parfümiert, Steirisches Kürbiskernöl

Caramelisierte Kürbiskernchip

Fr. 12.-

Bison-Consommé von Stockeners Bisonfarm im Kleinteil

Eierschwämmli-Royal

Fr. 12.50

Duett von Kürbissüppchen & Bison-Consommé

Caramelisiertes Kürbiskernchip & Eierschwämmli-Royal

Fr. 14.-

Tagessuppe

Täglich frisch zubereitet

Fr. 7.-



Hauptgänge WILD

- Pfeffer Hausart** (Gams, Hirsch oder Reh, je nach Jagdsaison) Fr. 22.50/29.-
Butterspätzli, Weissweinafel mit Rotkraut & glasierten Marroni, Rosenkohl, süss-saurer Kürbis
Weinempfehlung; Hausmarke Barbera d`Asti – Terra Felice 2018 Fr. 43.-/Fr. 6.-/dl
- Hirschschnitzel mit Trauben an Wildrahmsauce** Fr. 27.00/36.-
Butterspätzli, Weissweinafel mit Rotkraut & glasierten Marroni, Rosenkohl, süss-saurem Kürbis & Wirsingköppli
Weinempfehlung: Blauer Zweigelt Goldberg – Werner Achs Burgenland 2019 Fr. 45.50
Fr. 6.50/dl
- Rehschnitzel an Wachholderrahmsauce** Fr. 29.50/39.-
Butterspätzli, Weissweinafel mit Rotkraut & glasierten Marroni, Rosenkohl, süss-saurem Kürbis & Wirsingköppli
Weinempfehlung: Villa Donoratico Bolgheri – Tenuta Argentiera DOCG 2016/19 Fr. 52.-
- Hirsch Cordon Bleu mit Rohschinken & Untergässler Käse** von Noldi Windlin Fr. 38.-
Butterspätzli, Weissweinafel mit Rotkraut & glasierten Marroni, Rosenkohl, süss-saurem Kürbis & Wirsingköppli
Weinempfehlung; Humagne rouge – Jean René Germanier Vétroz 2014 Fr. 63.- Fr. 9.-/dl
- Gamsschnitzel an Wildrahmsauce mit Steinpilzen** Fr. 29.50/39.50
Butterspätzli, Weissweinafel mit Rotkraut & glasierten Marroni, Rosenkohl, süss-saurem Kürbis & Wirsingköppli
Weinempfehlung; Merlot barrique; „Il Querceto“ Terreni alla Maggia 2015 Fr. 64.-
- Wildgeschnitzeltes an Wildrahmsauce mit Trauben & Eierschwämmli** Fr. 26.00/34.50
Butterspätzli, Weissweinafel mit Rotkraut & glasierten Marroni, Rosenkohl, süss-saurem Kürbis & Wirsingköppli
Weinempfehlung; Maienfelder Cuvée rouge – Lampert Barrique 2019 Fr. 59.-



Hauptgänge WILD

Wildtrilogie Hirschmedaillon/Rehrücken/Gamsschnitzel

Fr. 59.50/ Pers.

Zum Selberschöpfen ab 2 Pers.

Butterspätzli, Weissweinapfel mit Rotkraut & glasierten Marroni, Rosenkohl, süss-saurem Kürbis & Wirsingköpfl, Rotweinbrine mit karamellisierten Haselnüssen

Weinempfehlung; Merlot Ticino DOC "Sassi Grossi" – Gialdi 2018 Fr. 79.-

Rehrücken am Stück auf der Platte klassisch in 2 Gängen serviert

Fr. 62.-/Pers.

Butterspätzli, Weissweinapfel mit Rotkraut & glasierten Marroni, Rosenkohl, süss-saurem Kürbis & Wirsingköpfl, Rotweinbrine mit karamelisierten Haselnüssen. **Nur auf Vorbestellung ab 2 Personen**

Weinempfehlung; Amarone della Valpolicella – Speri DOCG 2010 Fr. 73.-

Jagdplatte auf der Platte klassisch in 2 Gängen serviert

Fr. 65.-/Pers.

Hirschmédaillon, Gamsschnitzel, Rehrückenfilet, Pfeffer & Perlhuhn

Butterspätzli, Weissweinapfel mit Rotkraut & glasierten Marroni, Rosenkohl, süss-saurem Kürbis & Wirsingköpfl, Rotweinbrine mit karamelisierten Haselnüssen. **Nur auf Vorbestellung ab 2 Personen**








Weinempfehlung; Praitenbrunn; Gayer & Scheiblhöfer, Neusiedlersee 2015 Fr. 83.-






Fleischdeklaration

Schwein CH / Rind CH & USA / Kalb CH / Lamm NZ & AUS / Poulet CH / Wild CH

Fleischlos


- «Weidmanns kein Glück» - Teller**  Fr. 20.-/26.50
Rotweibirne mit karamellisierten Haselnüssen, Weissweinapfel mit Rotkraut & glasierten Marronie, Rosenkohl, süss-saurem Kürbis & Wirsingköppli, hausgemachte Butterspätzli, Rotkraut-Holunderbeeren-Rahmsauce
- Hausgemachte Butterspätzli**  Fr. 15.-/17.50
mit unserer legendären Wildrahmsauce
auch mit Holunderbeeren-Rotkraut-Rahmsauce erhältlich
- Obwaldner Händöpfel-Rüebliacker**   Fr. 18.-/23.50
Kartoffeln & Rüebli gratiniert mit Kartoffelschaum, Sbrinz Crumble
- Planted-Wild Chicken**   Fr. 28.50
Planted Chicken in Rotkraut-Holunderbeeren-Rahmsauce, Gnocchi, Herbstgemüse
- Original Giswiler Holzhackermagronen**  Fr. 13.50/17.50
Älplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus serviert

Fisch

- Sarnersee Felchenfilets**   Fr. 21.50/28.50
Im Ei gebraten, Sauce Mayonnaise, Pomme Macaire & Gemüsebouquet
- Wolfsbarsch gebraten mit Rotweinbutter**  Fr. 32.-
Randen-Tapioka, Pastinaken-Schokoladen Püree, Rosenkohlblätter
Süss saurem Kürbis



BAHNHOF - EVERGREENS

Bahnhofschnitzel Tomaten & Käse überbacken, Innerschweizer Regio Pommes Frites	Fr. 27.50
Schacher-Seppli Cordon Bleu « Hommage an Ruedi Rymann » Innerschweizer Regio Pommes Frites und Saisongemüse (mind. 20 min.)	Fr. 28.50
Bahnhof - Burger Beefburger auf Kartoffelbrot, Rotkrautsalat an Haussauce mit Käse, Speck & Spiegelei, Innerschweizer Regio Pommes Frites	Fr. 28.00
Schweinsbratwurst vom Glunggä Buir  Freiämter Rösti und Zwiebelsauce	Fr. 19.00
Schweinsschnitzel 2 panierte Schnitzel garniert mit Gemüse & Innerschweizer Regio Pommes Frites	Fr. 20.50/27.50
Kalbslebergeschnetzeltes an Kräutersauce Mit Freiämter-Butterrösti, Kräuterchampignon im Speckmantel	Fr. 23.-/30.50
Rinds- Tartar nach Hausrezept Nach Wunsch gewürzt, mit Briochetoast & Butter	Fr. 23.-/30.50
Original Giswiler Holzhackermagronen  Äplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus serviert	Fr. 13.50/17.50
Obwaldner Rösti mit Käse überbacken   Mit gebratenem Speck & Spiegelei	Fr. 24.50
maxon Steak  US-Rindsfiletsteak mit Kräuterbutter überbacken Innerschweizer Regio-Pommes Frites & saisonales Gemüse Weinempfehlung; "Neo" Bodegas Conde Delgados y Ortos 2010 Fr. 76.-	Fr. 56.00

Nachmittagskarte von 13:30 – 17:30 Uhr

während dem ganzen Tag erhältlich

Sandwiches:

Schinken/Salami/Fleischkäse/Käse
oder gemischt

Fr. 7.50

Fr. 8.00

Grüner Blattsalat

mit hausgemachter Sauce nach Wahl

Fr. 8.50

Gemischter Salat

mit hausgemachter Sauce nach Wahl

Fr. 10.50

Salatteller

mit hausgemachter Sauce nach Wahl

Fr. 17.50

Salatsauce nach Wahl; French, Italienne, Balsamico oder Kürbis

Tagessuppe

Fr. 7.00

Holzschindlä-Apéro Plättli

Mit «Einheimischem» Tomme, Sbrinz, Trockenfleisch, Rohschinken,
Luisbiobäwurst, Früchte, Apéronüssli

Fr. 18.50

pro Person

Rinds- Tartar nach Hausrezept

Nach Wunsch gewürzt, mit Briochetoast & Butter

Fr. 28.00

Original Giswiler Holzhackermagronen

Älplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus serviert

Fr. 17.50

Obwaldner Rösti mit Käse überbacken

Mit gebratenem Speck & Spiegelei

Fr. 24.50

«Weidmanns kein Glück» - Teller

Rotweibirne mit karamellisierten Haselnüssen, Weissweinpfeffer mit Rotkraut &
glasierten Marronie, Rosenkohl, süss-saurem Kürbis & Wirsingköppli,
hausgemachte Butterspätzli, dazu Johannisbeeren-Rotkraut-Jus

Fr. 26.50

Pfeffer Hausart (Gams, Hirsch oder Reh, je nach Jagdsaison)

Mit Butterspätzli, Weissweinpfeffer mit Rotkraut & glasierten Marroni, Rosenkohl
und süss-saurem Kürbis

Fr. 29.00


Schweinsschnitzel

2 panierte Schnitzel, Gemüse & Innerschweizer Regio Pommes Frites

Fr. 27.50



Dessert

Käse aus Nah und Fern 
Mit Obwaldner Birnenbrot

Kleine Portion

Fr. 10.50 / Fr. 14.00

Coupe Nesselrode  


Fr. 9.00/ Fr. 12.00

Portion Vermicelles mit Meringues & Schlagrahm  


Fr. 8.50 Fr. 11.00

Sorbetvariation mit Früchten garniert  






Fr. 13.00

Mini-Tagesdessert nach Wahl 
Beachten Sie bitte die Kreidetafel

Pro Stück Fr. 5.00

- Weisses Schokoladenmousse mit Orangenstreussel & Zwetschgen
- Marinierte Trauben mit Vermicellesespuma 
- Apfelring mit Vanillesauce

Glacé mit Schuss

- Waldbeersorbet mit Holunderlikör 
- Zwetschgensorbet mit Vielle Prune 
- Zitronensorbet mit Vodka 
- Vanilleeis mit Whisky 
- Mocca mit Baileys 

Fr. 6.50

Fr. 6.50

Fr. 6.50

Fr. 6.50

Fr. 6.50



Wir verarbeiten ausschliesslich Buirähofglacé von Maya & André Rohrer Flüeli Ranft
ohne künstliche Aroma- und Farbstoffe/ohne Konservierungs- und Bindemittel

Weitere Infos vom Hotel Bahnhof?

Zum Beispiel: Wie sieht ein Catering aus? Wer arbeitet in der Küche?
Woher kommt der Käse im Cordonbleu? Welche Events finden im
Bahnhof statt?

Und vieles mehr.

Folgen Sie uns dafür auch gerne auf Instagram oder Facebook.



HOTELBAHNHOFGISWIL