

## Winterkarte 18.11.21 – 19.12.21

---

Betriebsferien: 20.12.21 – 25.01.22

# 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

<b>Hausapéro «Lillet» mit Trauben</b> erfrischend, wenig Alkohol	Fr. 8.50
<b>Hugo</b> alkoholfrei	Fr. 8.50
<b>Sanbitter</b> alkoholfrei	Fr. 4.50
<b>Aperol Spritz</b>	Fr. 8.50
<b>Hugo</b>	Fr. 8.50
<b>Cüpli Prosecco</b> «Due Forte»	Fr. 8.50
<b>Cüpli Champagner</b> , Moët et Chandon brut	Fr. 15.00
<b>Weisser Spritzer</b> , süss oder sauer	Fr. 8.50
<b>Hausmarke weiss</b> ; Tartegnin grand crû – J.J. Steiner Waadtland	Fr. 6.-/dl
<b>The Wine Cuvée weiss</b> – Erich Scheiblhofer, Burgenland (Chardonnay / Sauvignon Blanc)	Fr. 7.-/dl
<b>Œil de Perdix</b> – Leukersonne Gebr. Seewer 2020	Fr. 6.50/dl
<b>Holzschindlä Apéro-Plättli</b> mit « Einheimischem » Sbrinz, Zebu Trockenfleisch, Luisbiobäwurst, Rohschinken, Früchte, Apèronüssli	Fr. 18.50
<b>Frito Misto</b> Zwiebelringe, Käsekroketten, Falafel, Jalapenos, Sweet&Sour Sauce	Fr. 14.50
<b>Apéro-Trio</b> Sbrinzmöckli von Noldi Windlin aus Giswil, Oliven, Luisbiobäwurst von Adrian Riebli aus Giswil	Fr. 9.50
<b>Geröstete Apéro Nüssli</b> 	Fr. 5.-

# Wintermenu

Fr. 105.- pro Person inklusive Hausapèro & Wein  
Fr. 78.- für 4 Gänge ohne Apèro & Wein

## Appetitanreger

Hausapéro Lillet mit Trauben



Entenleber 

Apfel – Randen - Balsamicojus

The Wine Cuvée weiss – Erich Scheiblhofer, Burgenland (Chardonnay / Sauvignon Blanc)



Rotkrautsuppe 

Marone – Frischkäse – Früchtebrioche

Oeil de Perdrix – Leukersonne Gebrüder Seewer-Leuk 2020



Zebufilet – Rindskopfbacken 

Kokosmilch Polenta – Wirsing-Speck Roulade - Federkohl

Pinot Noir – « Selection Roland Collombin » Serge Roh 2018



Brischtner Birä 

Bananen-Sauerrahmglace

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

oder

Käse aus nah und fern

Obwaldner Birnenbrot

Zweigelt Unplugged – Hannes Reh, Burgenland 2019

## VORSPEISEN

### Salatbuffet

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

Fr. 6  
Fr. 10.50  
Fr. 17.50

### Wildpie

Coleslaw –gebratener Apfel

Fr. 16.00

### Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck & Brotcroûtons

Kürbis-Dressing

Fr. 14.00

### Zebuterrine, Carpaccio fünf jähriger Sbrinzspähne

Esscharlottenkonfit - Früchtebrioche

Fr. 19.00

### Wintersalat

Kandierte Baumnuss – süss-saurer Kürbis - Quinoarandenkrapfen –  
Hefevinagrette

Fr. 15.50

### Kräuterlachs-Tatar

Gebeizt -Meerrettichsauerrahm – Lachssüppchen - Briochetoast

Fr. 19.00



## SUPPEN

### Bratkäsesuppe

Käseschnittchen

Fr. 12.00

### Zeburahmsuppe

Zebutrockenfleisch-Spiesschen

Fr. 12.50

### Tagessuppe

Täglich frisch zubereitet

Fr. 7.00



# Sigis Giswiler Zebus

Zebufleisch ist eine Delikatesse, die zu den teuersten der Welt gehört. Das Zebu oder Buckelrind ist ein im Bereich des indischen Subkontinents domestiziertes Hausrind, das vor allem in tropischen und subtropischen Klimaten gehalten wird. Sigi Albert ist einer von 4 Schweizer Bauern, die Zebu unter Bio Suisse Vorschriften züchten. Zebu-Fleisch ist nicht nur wertvoll, sondern auch sehr gesund weil es Cholesterin- und fettarm ist. Sigis Zebus werden mit viel Liebe gezüchtet und wachsen an einem der schönsten Orte in Giswil auf.

**Zebu Entrecôte an Estragonsabayone**  Fr. 45.00  
Innerschweizer Regio-Pommes Frites - Wintergemüse

**Zebu Saftplätzli an Kräuterjus**   Fr. 29.50  
Kokos-Polenta - Wintergemüse

**Zebu Hacktätschli an Obwaldner Ginrahmsauce**  Fr. 27.50  
Rahmkartoffeln - Marktgemüse

**Zebu Schnitzeli an Trüffeljus**  Fr. 35.00  
Gebratene Steinpilze – Urdinkel-Rigirollen - Marktgemüse

**Zebu Cordon Bleu** Fr. 38.50  
Bündnerfleisch – Schacherseppli Käse – Regio Pommes - Marktgemüse

**Zebuvoressen «Stroganoff»** Fr. 27.50  
Butterspätzli - Rotkraut

**Zebu Thomahawk** (ca. 450g) Fr. 59.00  
Rahmkartoffeln – Wintergemüse – Kräuterbutter

**Zebuviationen Platte** (ab 2 Personen) Fr. 49.00  
Huft – Siedfleisch – Hacktätschli – Schnitzeli  
OW Ginrahmsauce  
Pizokel - Wintergemüse




## Wild Spezialitäten

Hirschschnitzel Fr. 27.00 / 36.00  
Trauben – Wacholdersauce  
Spätzli - Wintergemüse

Wildgeschnetztes Fr. 26.00 / 34.50  
Eierschwämmli – Trauben – Wacholdersauce  
Spätzli - Wintergemüse


## Fisch

Sarnersee Felchenfilets im Ei gebraten  Fr. 21.50 / 28.50  
Sauce Mayonnaise - Salzkartoffeln - Gemüsebouquet

Seeteufel - Speck Fr. 37.50  
Weisse Balsamico-Truffelsauce – Fregola Sarda – Gemüse

Kräuterlachs-Tatar Fr. 28.50  
Gebeizt - Meerrettichsauerrahm – Lachssüppchen - Briochetoast

## Fleischlos

Original Giswiler Holzhackermagronen  Fr. 13.50 / 17.50  
Äplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus  
serviert

Kokosmilch Polenta    Fr. 22.50  
Gebratene Steinpilze - Wintergemüse

Planted-Curry Chicken    Fr. 28.50  
Indische Currysauce – Basmatireis - Marktgemüse

---

### Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Kalb CH  
Rind USA  
Geflügel CH  
Fische CH & Island

# 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 - Saisongemüse (mind. 20 min.) Fr. 28.50

## Zebu - Burger

Kartoffelbrot - Cole Slaw – Käse - Speck – Spiegelei - Innerschweizer Regio Pommes Frites Fr. 28.00

## Schweinsbratwurst vom Glungge Buir

Freiämter Rösti - Zwiebelsauce Fr. 19.00

## Schweinschnitzel

2 panierte Schnitzel - Gemüse - Innerschweizer Regio Pommes Frites Fr. 20.50 / 27.50

## Kalbslebergeschnetzeltes an Kräutersauce

Freiämter-Butterrösti - Kräuterchampignon im Speckmantel Fr. 23.00 / 30.50

## Rinds- Tartar nach Hausrezept

Nach Wunsch gewürzt - Briochetoast - Butter Fr. 23.00 / 30.50

## Obwaldner Rösti mit Käse überbacken

Gebratener Speck – Spiegelei Fr. 24.50

## maxon Steak

US-Rindsfiletsteak mit Kräuterbutter überbacken  
Innerschweizer Regio-Pommes Frites & saisonales Gemüse Fr. 56.00



## Nachmittagskarte von 13:30 – 17:30 Uhr

### Sandwiches:

Schinken/Salami/Fleischkäse/Käse  
oder gemischt

Fr. 7.50  
Fr. 8.00

### Grüner Blattsalat

mit hausgemachter Sauce nach Wahl (French, Italienne, Balsamico oder Kürbis)

Fr. 8.50

### Gemischter Salat

mit hausgemachter Sauce nach Wahl (French, Italienne, Balsamico oder Kürbis)

Fr. 10.50

### Wintersalat

Kandierte Baumnuss – süss-saurer Kürbis - Quinoarandenkrapfen –  
Hefevinagrette

Fr. 15.50

### Tagessuppe

Fr. 7.00

### Holzschindlä-Apéro Plättli

Sbrinz, Zebutrockenfleisch, Rohschinken, Luisbiobäwurscht, Früchte,  
Apéronüssli

Fr. 18.50 pro  
Person

### Rinds- Tartar nach Hausrezept

Nach Wunsch gewürzt, mit Briochetoast & Butter

Fr. 23.00 / 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

### Schweinsschnitzel

2 panierte Schnitzel garniert mit Gemüse & Innerschweizer Regio Pommes  
Frites

Fr. 20.50 / 27.50

### Zebu Hacktätschli an Obwaldner Ginrahmsauce

Rahmkartoffeln – Marktgemüse

Fr. 27.50

### Planted-Curry Chicken

Indische Currysauce – Basmatireis - Marktgemüse

Fr. 28.50





## Dessert

Kleine Portion

### Käse aus Nah und Fern

Obwaldner Birnenbrot

Fr. 10.50 / Fr. 14.00

### Coupe Nesselrode

Fr. 9.00/ Fr. 12.00

### Portion Vermicelles

Meringues & Schlagrahm

Fr. 8.50 Fr. 11.00

### Sorbetvariation mit Früchten garniert

Fr. 13.00

## Minidesserts

### Weisses Schokoladenmousse mit Orangenstreusel &

Rotweinzwetschgen

Fr. 5.00

### Apfelküchlein mit Vanillesauce

Fr. 5.00

### Bananenkuchen mit Rumgelée

Fr. 5.00

## Glacé mit Schuss

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

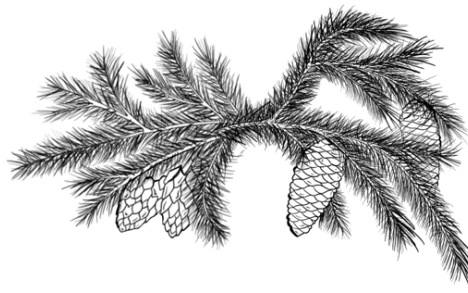
Fr. 6.50

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

Wollen Sie gerne noch weitere Infos vom Hotel Bahnhof?  
Zum Beispiel: Wie sieht ein Catering aus? Wer arbeitet in der Küche?  
Von wo kommt der Käse im Cordon Bleu? Welche Events finden im  
Bahnhof statt?  
Und vieles mehr.  
Folgen Sie uns dafür auch gerne auf Instagram.



HOTELBAHNHOFGISWIL