

# Frühlingskarte 2022

bis 09. Juni 2022

---

## SPEISEKARTE

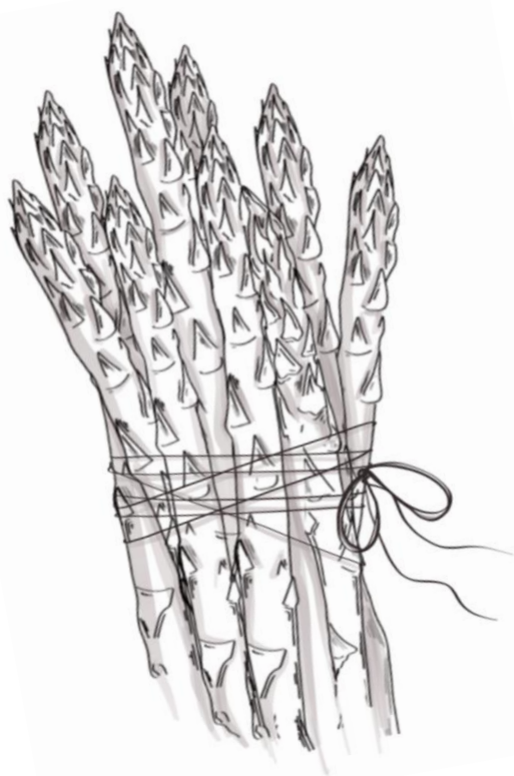
11:30 Uhr – 13:45 Uhr & 17:30 Uhr – 21:30 Uhr  
13:30 Uhr – 17:30 Uhr kleine Karte

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 und alle Mitarbeiter/innen.



## Apéro - Empfehlung

<b>Hausapéro «Lillet» mit Erdbeeren</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 «Due Forte»</b>	Fr. 8.50
<b>Schlumberger, White Ice Secco 2dl</b>	Fr. 19.00
<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>Grüner Veltliner vom Löss</b> – Hiedler Ludwig, Langenlois Österreich 2019	Fr. 7.-/dl
<b>Rostoff Rosé</b> – Hannes Reh Burgenland, Österreich 2021	Fr. 6.50/dl
<b>Holzschindlä Apéro-Plättli mit «Einheimischem»</b> 	Fr. 18.50
Sbrinz, Zebutrockenfleisch, Luisbiobäwurscht, Rohschinken, Bündnerfleisch, Bauerspeck Früchte, Apèronüssli	
<b>Apéro-Trio</b> 	Fr. 9.50
Sbrinzmöckli von Noldi Windlin aus Giswil, Oliven, Luisbiobäwurscht von Adrian Riebli aus Giswil	
<b>Geröstete Apéro Nüssli</b>   	Fr. 5.-

# Menu Frühlingserwachen

Fr. 105.- pro Person inklusive Hausapéro & Wein

Fr. 84.- für 4 Gänge ohne Apéro & Wein

## Appetitanreger

Hausapéro Lillet mit Erdbeeren



## Gebeizter Kräutersaibling

Belperknollenschaum – Kartoffelpapier - Frühlingsblattsalate

Grüner Veltliner vom Löss – Hiedler Ludwig, Langenlois Österreich 2019



## Spargel-Trüffel-Cappuccino

Kartoffel-Spargelküchlein

Rostoff Rosé – Hannes Reh Burgenland, Österreich 2021



## Schweinsfiletmedaillon

Leicht geräuchert – Kernser Edelpilzrahmsauce – Zweierlei Spargel - Kartoffelmosaik

Heideboden – Rotweincuvée – Keringer Burgenland 2020

Blaufränkisch / St. Laurent / Zweigelt



## Erdbeercremeschnitte

Erdbeersorbet

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

oder

## Jumis Käsedelikatessen

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

### Grüner Blattsalat

mit hausgemachter Sauce nach Wahl (French, Italienne, Balsamico, Bärlauch)

Fr. 8.50

### Gemischter Salat

mit hausgemachter Sauce nach Wahl (French, Italienne, Balsamico, Bärlauch)

Fr. 10.50

### Frühlingssalat

Spargeln – Spinat – süss-saure Radiesschen – caramelisierte Haselnüsse – Bärlauch-Vinaigrette

Fr. 15.50

### Rindstatar

Frittiertes-Eigelb – Eingemachte Senfkörner – Eingemachtes Gemüse – Eschalotenkonfit - Briochetoast - Butter  
Nach Wunsch gewürzt (mild/ halbscharf / scharf)

Fr. 24.50

### 6 Weinbergschnecken im Pfännli

Heubutter – Kartoffelstroh

Fr. 15.50

### Gebeizter Kräutersaibling

Junge Belperknollenschaum – Kartoffelpapier – Frühlingsblattsalate

Fr. 19.00

### Spargel im Tempurateig

Bärlauchdip & Blattsalate

Fr. 15.50

### Spargel im Bärlauchcrêpes

Crème fraîche - Frühlingsblattsalate – Apfel-Randen Vinaigrette

Fr. 17.00

## SUPPEN

### Spargel-Trüffel-Cappuccino

Kartoffelpulver

Fr. 14.50

### Bärlauchsuppe

Sprossen Powermix Salat – Süsskartoffel-Chip

Fr. 12.00

### Tagessuppe

Täglich frisch zubereitet

Fr. 7.00


# Frühlingserwachen



Die ersten Blumen blühen, man hört die Vögel zwitschern und die Tage werden wieder länger. Dies geht natürlich auch an uns nicht spurlos vorbei. Es gibt bereits jetzt wieder eine grössere Auswahl an regionalen Produkten, die wir in unserer Küche verwenden dürfen.

Möglichst viele Lebensmittel aus der Region zu verwenden, liegt uns sehr am Herzen. Dabei gehen wir teilweise sogar selber den Spuren des Frühlings nach. Der Bärlauch wird zum Beispiel von unserem Küchenteam gemeinsam gesammelt und verarbeitet.

Nun wünschen wir Ihnen viel Freude mit dem Geschmack des Frühlings!

**Geräuchertes-Schweinsfiletmédallions an Kernser Edelpilzrahmsauce**  Fr. 35.00  
Zweierlei Spargel – Kartoffelmosaik

**Lammrücken an Thymianjus** Fr. 38.50  
Ruccolakruste – Peperonirisotto - Frühlingsgemüse

**Kalbsfiletmédallions an Madeirajus** Fr. 48.50  
Bärlauchspätzli – Spargeln

**Poulet-Saltimbocca an Kräuterjus**  Fr. 29.50  
Bärlauchfettuccine & Saisonales Gemüse

**Schacherseppli « Hommage an Ruedi Rymann »** Fr. 28.50  
Schweinsnierstück mit Hinterschinken  
Schacher Seppli Käse, Innerschweizer Regio Pommes & Gemüsebouquet

**Schacherseppli deluxe** Fr. 37.50  
Rindsentercôte, Rohschinken, Steinpilze, Schacher Seppli Käse,  
Innerschweizer Regio Pommes & Gemüsebouquet

**Herzog Max** Fr. 39.00  
Kalbsnierstück, Bierwurst,  
Obatzer (Bayrische-Käsecrémé mit Junger Belperknolle) im Bretzelteig  
ausgebacken, auf der „Gemüsewiesn“

**Baboumian**    Fr. 29.50  
Seidentofu, Veganer Fondukäse, Sellerie, Apfel-Quinoa & Gemüsebouquet



## Fisch

Lachsforelle pochiert 

Topinamburpüree – Spargelspitzen – Zitronenthymian-Sauce

Fr. 34.50

Felchenfilet meunière mit Kernser Edelpilzen 

Salzkartoffeln – Saisonales Gemüse

Fr. 23.00 / 30.50

## Fleischlos

Original Giswiler Holzhackermagronen 

Älplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus serviert

Fr. 13.50 / 17.50

Spargelrisotto  

Pochierte Eier – Sauce Hollandaise

Fr. 24.50

Portion Spargel  

Salzkartoffeln - Auswahl an Sauce Hollandaise:

Bärlauch / Orange / klassisch / Limette / Nussbutter / Ponzu

Fr. 28.50

Linsencurry  

Quinoa – Naanbrot

Fr. 26.00



### Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Kalb CH

Rind USA

Geflügel CH

Fische CH & Norwegen

# 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

## BAHNHOF Burger

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

## Schweinsbratwurst vom Glungge Buir

Freiämter Rösti - Zwiebelsauce Fr. 19.00

## Schweinsschnitzel

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

## Kalbslebergeschnetzeltes an Kräutersauce

Freiämter-Butterrösti – Zwiebel-Tarte Tatin Fr. 23.00 / 30.50

## Rindstatar

Frittiertes-Eigelb – Eingemachte Senfkörner – Eingemachtes Gemüse – Eschalotenkonfit - Briochetoast - Butter  
Nach Wunsch gewürzt (mild/ halbscharf / scharf)

Fr. 24.50 / 32.50



## Obwaldner Rösti mit Käse überbacken

Gebatener Speck – Spiegelei Fr. 24.50

## maxon Steak

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



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

### Sandwiches:

Schinken/Salami/Fleischkäse/Käse  
oder gemischt

Fr. 8.-  
Fr. 8.50

### Grüner Blattsalat

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

Fr. 8.50

### Gemischter Salat

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

Fr. 10.50

### Frühlingsalat

Spargeln – Spinat – süss-saure Radieschen – caramelisierte Haselnüsse –  
Bärlauch-Vinaigrette

Fr. 15.50

### Tagessuppe

Fr. 7.00

### Holzschindlä Apéro-Plättli mit «Einheimischem»

Sbrinz, Zebutrockenfleisch, Luisbiobäwurst, Rohschinken, Bündnerfleisch,  
Bauerspeck Früchte, Apèronüssli

Fr. 18.50 pro  
Person

### Rindstatar

Frittiertes-Eigelb – Eingemachte Senfkörner – Eingemachtes Gemüse –  
Eschalotenkonfit - Briochetoast - Butter  
Nach Wunsch gewürzt (mild/ halbscharf / scharf)

Fr. 24.50 / 32.50

### 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

### Schacher-Seppli Cordon Bleu « Hommage an Ruedi Rymann »

Innerschweizer Regio Pommes Frites - Saisongemüse (mind. 20 min.)

Fr. 28.50

### Linsencurry

Quinoa – Naanbrot

Fr. 24.00







## Dessert

Kleine Portion

<b>Jumis Käsedelikatessen</b>  Obwaldner Birnenbrot	Fr. 10.50	Fr. 14.00
<b>Coupe Romanov</b>  	Fr. 9.00	Fr. 12.00
<b>Sorbetvariation mit Früchten garniert</b> 	Fr. 8.50	Fr. 11.00
<b>Portion Erdbeeren</b> Schlag- oder flüssigem Rahm	Fr. 8.50	Fr. 11.00

## Minidesserts

- **Weisses Schokoladenmousse**  Fr. 5.00  
eingelegte Rhabarber - Pistaziensträussel
- **Erdbeer-Cèmeschnitte**  Fr. 5.00
- **Erdbeerjoghurtmousse mit Basilikumgelee**   Fr. 5.00

## Glacé mit Schuss

- Waldbeersorbet 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

**Möchten Sie gerne weitere Infos vom Hotel Bahnhof?**

Wie sieht ein Catering aus?  
Wer arbeitet in der Küche?  
Woher stammt der Käse im Cordon Bleu?  
Welche Events finden im Bahnhof statt?  
Und vieles mehr.....  
Folgen Sie uns dafür auch gerne auf Instagram.



HOTELBAHNHOFGISWIL