

Herbstkarte bis 02.11.22  
anschliessend ZEBU Spezialitäten  
aus dem Grossteil

---

# 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 Trauben</b> erfrischend, wenig Alkohol	Fr. 8.50
<b>Sauser</b>	2.50.-/dl
<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.-/dl
<b>Weisser Spritzer</b> , süss oder sauer	Fr. 8.50
<b>Hausmarke weiss</b> ; Tartegnin grand crû – J.J. Steiner Waadtland 2021	Fr. 6.-/dl
<b>Kryos</b> – Garibaldi Toscana IGT 2020 40% Viognier, 30% Sauvignon Blanc, 30% Trabbiano und Vermentino	Fr. 6.50/dl
<b>Rohstoff Rosé</b> – Hannes Reh Burgenland, Österreich 2021	Fr. 6.50/dl
<b>Holzschindlä Apéro-Plättli mit «Einheimischen Produkten»</b> Bio-Sbrinz – Trockenfleisch – Trockenwurst – Rohschinken – Bauernspeck – Früchte – Apèronüssli	Fr. 18.50
<b>Frito Misto</b> Pouletstreifen, Egliknusperli, Popcornfalafel mit Sweet & sour Sauce	Fr. 14.50
<b>Apéro-Trio</b> Sbrinzmöckli von Noldi Windlin aus Giswil, Trockenwurst von Adrian Riebli aus Giswil & Oliven	Fr. 9.50
<b>Apéro Nüssli</b> 	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

Kryos – Garibaldi Toscana IGT 2020 I  
40% Viognier, 30% Sauvignon Blanc, 30% Trabbiano und Vermentino



Pastinaken-Cremesuppe    
mit Dörrbirne aus Wilen



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

Humagne rouge Réserve; Jean René Germanier 2018, Wallis CH



Apfel-Quarkrolle   
Vanille Glacé

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



## VORSPEISEN

### Salat-Bufferet

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

Fr. 7.-  
Fr. 10.50  
Fr. 17.50

### Frühlingsrolle gefüllt mit Wildfleisch

Bulgur-Apfelsalat & Cumberlandsauce

Fr. 19.-

### Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck & Brotcroûtons

Kürbis-Dressing

Fr. 14.-

### Herbstsalat

Blattsalate – süsssaure Radieschen – karamellisierte Haselnüsse –  
Popcornfalafel – Apfel-Balsamico-Vinaigrette

Fr. 17.50

### Randen Meerrettich Lachs

Avocado-Wasabicrème & Orangen-Fenchel

Fr. 19.-

### Hirschartar

Frittiertes-Eigelb – Eingemachte Senfkörner – süss & saurer Kürbis –  
Preiselbeeren – Briochetoast – Butter  
Nach Wunsch gewürzt (mild/ halbscharf / scharf)

Fr. 24.50



## SUPPEN

### Bio Kürbisrahmsüppchen Kürbis von Paul Fallegger

Honig parfümiert, Steirisches Kürbiskernöl  
Kürbischip mit Kernen

Fr. 12.-

### Pastinaken-Crèmesuppe

mit Dörrbirne aus Wilen

Fr. 12.-

### Duett von Kürbissüppchen & Pastinaken-Crèmesuppe

Kürbischip mit Kernen & mit Dörrbirne aus Wilen

Fr. 14.-

### Tagessuppe

Täglich frisch zubereitet

Fr. 7.-



## Hauptgänge WILD

Unser Wild stammt ausschliesslich aus einheimischer Jagd und aus Luzerner Revierjagd; auf unsere Jäger Andy, Riodi, Thomas, Wisi, Domä, Riodi, Domini und weitere ist Verlass, wir danken herzlich und sind stolz auf Euch! ☺

**Pfeffer Hausart** (Gams, Hirsch oder Reh, je nach Jagdsaison) Fr. 29.-/22.50  
Butterspätzli, Weissweinaepfel, süss & saurem Kürbis, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl

Weinempfehlung; Hausmarke Barbera d'Asti – Terra Felice 2020 Fr. 43.-/Fr. 6.-/dl

**Hirschschnitzel mit Trauben an Wildrahmsauce** Fr. 36.-/27.-  
Butterspätzli, Weissweinaepfel, süss & saurem Kürbis, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl & Wirsingköppli

Weinempfehlung: Heidenboden Rotweincuvée – Keringer Mönchhof Burgenland 2020 Fr. 48.- Fr. 7.-/dl

**Rehschnitzel mit Eierschwämmli an Wacholderrahmsauce** Fr. 42.-/31.50  
Butterspätzli, Weissweinaepfel, süss & saurem Kürbis, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl & Wirsingköppli

Weinempfehlung: Villa Donoratico Bolgheri – Tenuta Argentiera DOCG 2019 Fr. 52.-

**Hirsch Cordon Bleu mit Rohschinken & Schacher-Sepplikäse** Fr. 38.-  
Butterspätzli, Weissweinaepfel, süss & saurem Kürbis, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl & Wirsingköppli

Weinempfehlung; Baroq du Valais Réserve – Jean René Germanier Vétroz 2019 Merlot / Cabernet / Cornalin  
Flasche Fr. 59.-; Magnum Fr. 110.-

**Gamsschnitzel an Wildrahmsauce mit Steinpilzen** Fr. 42.-/31.50  
Butterspätzli, Weissweinaepfel, süss & saurem Kürbis, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl & Wirsingköppli

Weinempfehlung; Merlot barrique; „Il Querceto“ Terreni alla Maggia 2016 Fr. 64.-

**Wildgeschnitzeltes an Wildrahmsauce mit Trauben & Eierschwämmli** Fr. 34.50/26.-  
Butterspätzli, Weissweinaepfel, süss & saurem Kürbis, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl & Wirsingköppli

Weinempfehlung; Maienfelder barrique – Lampert Barrique 2017 Fr. 54.-

**Rehrückenfilet auf Eierschwämmli-Ragoût** Fr. 56.-  
Butterspätzli, Weissweinaepfel, süss & saurem Kürbis, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl & Wirsingköppli

Weinempfehlung; Merlot Sassi Grossi – Feliciano Gialdi 2019 Fr. 74.-



## Hauptgänge WILD

### **Wildtrilogie Hirschmédaillon/Rehschnitzel/Gamsrücken**

Fr. 59.50/ Pers.

Zum Selberschöpfen ab 2 Pers.

Butterspätzli, Weissweinaepfel, süss & saurem Kürbis, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl & Wirsingköppli, 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, Weissweinaepfel, süss & saurem Kürbis, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl & Wirsingköppli, Rotweinbrine mit karamellisierten 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, Weissweinaepfel, süss & saurem Kürbis, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl & Wirsingköppli, Rotweinbrine mit karamellisierten Haselnüssen. **Nur auf Vorbestellung ab 2 Personen**

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



---

#### **Fleischdeklaration**


Schwein CH / Rind US / Kalb CH / Poulet CH / Wild CH (Obwalden & Luzern)

## Fleischlos

### «Weidmanns kein Glück» - Teller

Fr. 26.50/20.-

Rotweibirne mit Haselnüssen, Butterspätzli, Weissweinpfeffer, süss & saurem Kürbis, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl & Wirsingköppli, hausgemachte Butterspätzli, Rotkraut-Holunderbeeren-Rahmsauce

**VEGAN** mit Veganen Spätzli & Rotkraut-Holunderbeeren-Rahmsauce 

Fr. 26.50/20.-

### Hausgemachte Butterspätzli

Fr. 17.50/15.-

mit unserer legendären Wildrahmsauce  
oder mit Holunderbeeren-Rotkraut-Rahmsauce erhältlich

### Original Giswiler Holzhackermagronen

Fr. 18.50/14.-

Äplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus serviert

## Fisch

### Zugersee Felchenfilets

Fr. 29.50/22.-

Im Ei gebraten, Sauce Mayonnaise, Pomme Macaire & Gemüsebouquet



## BAHNHOF - EVERGREENS

<b>Bahnhofschnitzel</b> Tomaten & Käse überbacken, Innerschweizer Regio Pommes Frites	Fr. 28.50
<b>Schacher-Seppli Cordon Bleu</b> « Hommage an Ruedi Rymann » Innerschweizer Regio Pommes Frites und Saisongemüse (mind. 20 min.)	Fr. 29.50
<b>Bahnhof - Burger</b> Wildburger auf Kartoffelbrot, Rotkrautsalat, Brie de Meaux, Preiselbeeren, Weissweibirne, Innerschweizer Regio Pommes Frites	Fr. 29.00
<b>Wildbratwurst Wildrahmsauce</b> Butterspätzli	Fr. 19.50
<b>Schweinsschnitzel</b> 2 panierte Schnitzel garniert mit Gemüse & Innerschweizer Regio Pommes Frites	Fr. 28.50/21.50
<b>Kalbslebergeschnetzeltes an Kräutersauce</b> Mit Freiämter-Butterrösti, Zwiebel-Tarte Tatin	Fr. 31.50/23.50
<b>Hirsch- Tartar nach Hausrezept</b> Frittiertes-Eigelb – Eingemachte Senfkörner – Eingemachtes Gemüse – Brioche toast – Butter Nach Wunsch gewürzt (mild/ halbscharf / scharf)	Fr. 32.50/24.50
<b>Original Giswiler Holzhackermagronen</b>  Älplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus serviert	Fr. 18.50/14.-
<b>Obwaldner Rösti mit Käse überbacken</b>   Mit gebratenem Speck & Spiegelei	Fr. 25.50
<b>maxon Steak</b>  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. 8.-

Fr. 8.50

Fr. 9.-

## Grüner Blattsalat

Sauce nach Wahl



Fr. 11.50

## Gemischter Salat

Sauce nach Wahl

Salatsauce nach Wahl; French, Italienne, Balsamico oder Kürbis

## Herbstsalat



Blattsalate – süsssaure Radieschen – karamellisierte Haselnüsse –  
Popcornfalafel – Apfel-Balsamico-Vinaigrette

Fr. 17.50

Fr. 7.00

## Tagessuppe

### Holzschindlä mit «Einheimischem»

Sbrinz – Trockenfleisch – Trockenwurst – Rohschinken – Bauerspeck Früchte  
Apèronüssli

Fr. 18.50

pro Person

### Hirsch- Tartar nach Hausrezept

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

Fr. 32.50

Fr. 24.50

### Original Giswiler Holzhackermagronen



Älplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus serviert

Fr. 18.50

Fr. 14.-

### Obwaldner Rösti mit Käse überbacken



Mit gebratenem Speck & Spiegelei

Fr. 25.50

### «Weidmanns kein Glück» - Teller



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

Fr. 26.50

Fr. 20.-

VEGAN mit Veganen Spätzli & Rotkraut-Holunderbeeren-Rahmsauce



Fr. 26.50

Fr. 20.-

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

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

Fr. 29.00

Fr. 22.50

### Schweinsschnitzel

2 panierte Schnitzel, Gemüse & Innerschweizer Regio Pommes Frites

Fr. 28.50

Fr. 21.50

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


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

Fr. 29.50



# Dessert

Kleine Portion

Käse aus Nah und Fern   
Mit Obwaldner Birnenbrot

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-Tagesdesset nach Wahl   
Beachten Sie bitte die Kreidetafel

Pro Stück Fr. 7.00

- Weisses Schokoladenmousse mit Orangenstreussel & Portwein-Zwetschgen
- Marinierte Trauben mit Vermicellesespuma 
- Öpfelchüechli mit Vanillesauce
- Marroni-Crèmeschnitte

## 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