

Winterkarte 2022

---

# 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,  
und alle Mitarbeiter/innen.

# Apéro - Empfehlung

<b>Hausapéro «Lillet» mit Trauben</b> erfrischend, wenig Alkohol	Fr. 9.-
<b>Hugo</b> alkoholfrei	Fr. 9.-
<b>Sauser</b>	Fr. 2.50/dl
<b>Sanbitter</b> alkoholfrei	Fr. 5.-
<b>Aperol Spritz</b>	Fr. 9.-
<b>Hugo</b>	Fr. 9.-
<b>Cüpli Prosecco «Due Forte»</b>	Fr. 9.-
<b>Cüpli Champagner</b> , Moët et Chandon brut	Fr. 15.-/dl
<b>Weisser Spritzer</b> , süss oder sauer	Fr. 9.-
<b>Hausmarke weiss</b> ; Tartegnin grand crû – J.J. Steiner Waadtland	Fr. 6.-/dl
<b>Kryos</b> – Garibaldi Toscana IGT 2020 40% Viognier, 30% Sauvignin Blanc, 30% Trebbiano & Vermentino	Fr. 6.50/dl
<b>Rohstoff Rosé</b> – Hannes Reh Burgenland, Österreich 2021	Fr. 6.50/dl
<b>Holzschindlä Apéro-Plättli mit «Einheimischem»</b> Sbrinz, Trockenfleisch, Zebu-Wurst, Rohschinken, Früchte, Apèronüssli	Fr. 18.50
<b>Apéro-Trio</b> Sbrinzmöckli von Noldi Windlin aus Giswil, Oliven, Zebuwurscht vom Dichtigä Sigi	Fr. 9.50
<b>Geröstete Apéro Nüssli</b> 	Fr. 5.-





# Wintermenu

Fr. 109.- pro Person inklusive Hausapèro & Wein  
Fr. 82.- für 4 Gänge ohne Apèro & Wein

**Appetitanreger**  
**Hausapéro** Lillet mit Trauben




**Karamelisierter Geisskäse**    
Bitterblatsalate – Feigen – Senfkorn-Löwenzahnhoing-Vinaigrette

Einzelpreis: Fr. 16.-

**Kryos** – Garibaldi Toscana IGT 2020 (I)  
40% Viognier, 30% Sauvignin Blanc, 30% Trebbiano & Vermentino



**Hummerbisque**   
Hummerschwanz im Algenkroepok


Einzelpreis: Fr. 19.-

**Rohstoff Rosé** – Hannes Reh Burgenland, Österreich 2021



**Duo vom Zebu**  
**Flanksteak & Filet im Speckmantel**  
Sellerie-Kartoffelmousseline, Randen & Pastinaken  
Einzelpreis: Fr. 49.-  
**Humagne rouge Réserve** – Jean René Germanier 2019, Wallis CH



**Marronimousse auf Rüeblikuchenbisquit**   
Rüeblli-Orangensorbet  
Einzelpreis: Fr. 11.-  
**Passito die Arneis** «Passo Passo»; Vino da tavola bianco DOCG

oder

**Jumis Käsedelikatessen**  
Obwaldner Birnenbrot  
Einzelpreis: Fr. 11.-  
**Heideboden Rotweincuvée** – Keringer Mönchhof, Burgenland 2020 (A)

## VORSPEISEN

### Salatbuffet

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

Fr. 7.-  
Fr. 10.50  
Fr. 17.50

### Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck & Brotcroûtons Kürbis-Dressing

Fr. 14.00

### Zebu-Carpaccio mit fünfjährigen Sbrinzspähnen (Windlin Käseerei) Geisskäse - Früchtebrioché

Fr. 19.00

### Wintersalat

Kandierte Haselnüsse – süss-saurer Kürbis – BBQ-Broccoli  
Senfkorn-Löwenzahnhoing-Vinaigrette

Fr. 15.50

### Zebu-Tatar

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

Fr. 24.50

### 6 Weinbergschnecken im Pfännli

Heubutter - Kartoffelstroh

Fr. 15.50



## SUPPEN

### Bratkäsesuppe

Käseschnittchen & Essiggemüse

Fr. 12.00

### Spinatcreme Suppe

Kartoffelchip & Linsenpürre

Fr. 12.00

### Tagessuppe

Täglich frisch zubereitet

Fr. 7.00



# Sigis Giswiler ZEBUS

Zebufleisch ist eine Delikatesse, die zu den teuersten der Welt gehört.

Das Zebu oder auch 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.

## Unser Giswiler Teller: Zebu Cordon Bleu – komplett einheimisch

Zebutrockenfleisch – Unergässlerkäse – Bodenkohlraben-Rissolées – Farbige Randen 42.-

Wir legen grossen Wert auf Regionalität und Saisonalität. Aus diesem Grund sind wir auf diesen Teller besonders stolz. Denn alle Zutaten dieses Gerichtes beziehen wir ausschliesslich von Giswiler Produzenten.

Das Fleisch ist von Sigi Albert aus der Dichtigä, das Gemüse stammt von Brigitt Flühler Spechtsbrenden & Geschäftspartner Elmar Burch. Die Eier bringen unsere Nachbarn Hugo & Frauke Zumstein. Der Käse wird in der Unergass von Noldi Windlin produziert.

### Zebu Siedfleisch mit Meerrettichsauce

Fr. 32.-

Salzkartoffeln & Bouillongemüse

### Zebu Hacktätschli an Obwaldner Ginrahmsauce

Fr. 29.-

Freiämter-Butterrösti – Marktgemüse

### Zebu Schnitzeli an Trüffeljus



Fr. 42.-

Gebratene Steinpilze – Kräuter-Fettuccine - Marktgemüse

### Zebu Thomahawk Sauce Béarnaise (ca. 300g Fleisch ohne Knochen)

Fr. 52.-

Innerschweizer Regio Pommes & Wintergemüse

### Zebu Burger

Fr. 28.-

Kartoffelbrot – Cole Slaw – Käse – Speck – Spiegelei – Innerschweizer Regio Pommes

### Zebu Pfeffer

Fr. 29.-

Butterspätzli, Weissweinpfeffer, süss & saurem Kürbis, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl

### Zebu Variationen Platte (ab 2 Personen)

Fr. 59.50/ Pers.

Filet im Speckmantel – Siedfleisch – Pfeffer – Schnitzeli  
OW Ginrahmsauce & Zebujus – Sellerie-Kartoffelmousseline –  
Obwaldner Knusperkartoffeln - Wintergemüse

## WILD

### Rehschnitzel mit Eierschwämmli an Wacholderrahmsauce

Butterspätzli, Weissweinpfeffer, süss & saurem Kürbis, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl

Fr. 42.-

### Wildgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Trauben & Eierschwämmli

Butterspätzli, Weissweinpfeffer, süss & saurem Kürbis, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl

Fr. 36.-

## FISCH

### Zugersee Felchenfilets im Ei gebraten

Sauce Mayonnaise - Salzkartoffeln - Gemüsebouquet

Fr. 32.- / 24.-

### Confiertes Bachsaibling aus Bremgarten mit Safransauce

Limettenduftreis - Blattspinat

Fr. 34.50

## FLEISCHLOS

### Original Giswiler Holzhackermagronen

Älplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus serviert

Fr. 18.50 / 14.-

### Kokosmilch Polenta

Gebratene Steinpilze - Wintergemüse

Fr. 24.50



### Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Kalb CH

Rind USA / Giswil Dichtigä

Geflügel CH

Fische CH & Island

Weichtiere Kanada

# BAHNHOF - EVERGREENS

## Bahnhofschnitzel

Tomaten - Käse überbacken - Innerschweizer Regio Pommes Frites Fr. 28.50

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

Innerschweizer Regio Pommes Frites - Saisongemüse (mind. 20 min.) Fr. 29.50

## Zebu - Burger

Kartoffelbrot - Cole Slaw – Käse - Speck – Spiegelei - Innerschweizer Regio Pommes Frites Fr. 29.00

## Schweinsbratwurst vom Glungge Buir

Freiämter Rösti - Zwiebelsauce Fr. 19.50

## Schweinsschnitzel

2 panierte Schnitzel - Gemüse - Innerschweizer Regio Pommes Frites Fr. 28.50 / 21.50

## Kalbslebergeschnetzeltes an Kräutersauce

Freiämter-Butterrösti – Zwiebel-Tarte Tatin Fr. 31.50 / 23.50

## Zebu Tatar

Frittiertes Eigelb – Eingemachte Senfkörner – süss & saurer Kürbis – Briochetoast – Butter Fr. 32.50 / 24.50  
Nach Wunsch gewürzt (mild/ halbscharf / scharf)

## Obwaldner Rösti mit Käse überbacken

Gebatener Speck – Spiegelei Fr. 25.50

## 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. 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 Haselnüsse – süss-saurer Kürbis – BBQ-Broccoli  
Senfkorn-Löwenzahn-Honigvinaigrette

Fr. 15.50

### Tagessuppe

Fr. 7.00

### Holzschindlä Apéro-Plättli mit «Einheimischem»

Sbrinz – Trockenfleisch - Zebu-Wurst – Rohschinken – Früchte – Apèronüssli

Fr. 18.50 pro  
Person

### Zebu Tatar

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

Fr. 32.50 / 24.50

### Original Giswiler Holzhackermagronen

Äplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus serviert

Fr. 18.50 / 14.-

### Obwaldner Rösti mit Käse überbacken

Mit gebratenem Speck & Spiegelei

Fr. 25.50

### Schweinsschnitzel

2 panierte Schnitzel - Gemüse - Innerschweizer Regio Pommes Frites

Fr. 28.50 / 21.50

### Zebu Hacktätschli an Obwaldner Ginrahmsauce


Freiämter-Butterrösti – Marktgemüse

Fr. 29.-





## Dessert

**Jumis Käsedelikatessen**   
Obwaldner Birnenbrot

Kleine Portion

Fr. 11.- / Fr. 16.-

**Coupe Nesselrode**  


Fr. 9.- / Fr. 12.00

**Portion Vermicelles**    
Meringues & Schlagrahm


Fr. 9.- / Fr. 12.00

**Sorbetvariation mit Früchten garniert**   






Fr. 13.00

**Mini-Tagesdesset nach Wahl**   
Beachten Sie bitte die Kreidetafel

Pro Stück Fr. 7.-

- Weisses Schokoladenmousse mit Orangenstreusel & Kirschragout
- Marinierte Zwetschgen mit Mascarpone-Honig Espuma 
- Apfelchüechli mit Vanillesauce
- Marroni-Crèmeschnitte

### Glacé mit Schuss

- Waldbeerensorbet mit Holunderlikör  Fr. 7.-
- Zwetschgenensorbet mit Vieille Prune  Fr. 7.-
- Zitronensorbet mit Vodka  Fr. 7.-
- Vanilleeis mit Whisky  Fr. 7.-
- Mocca mit Baileys  Fr. 7.-



**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**