



HOTEL BAHNHOF GISWIL AG
CH-6074 Giswil
Inhaber: Christoph Zumstein
Geschäftspartner: Kas de Jonge
Telefon: 041 675 11 61
Telefax: 041 675 24 57
E-Mail: info@bahnhofgiswil.ch
Internet: www.bahnhofgiswil.ch



SPEISEKARTE

Küchenannahmezeiten; 11:30 - 13:30 Uhr & 17:30 - 21:30 Uhr
13:30 Uhr bis 17:30 Uhr Nachmittagskarte;
(Seite 5 dieser 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!

Nachstehende Karte servieren wir Ihnen in der Reblaupe und in der Dorfbeiz.

Möchten Sie etwas ganz Besonderes erleben, so empfehlen wir Ihnen unser Gourmetstübli Landauer, mit einer saisonal wechselnden Speisekarte.

Übrigens garantieren wir Ihnen, praktisch ausschliesslich mit Frischprodukten zu arbeiten, diese stammen wenn immer möglich aus unserer Region!

Einen schönen Aufenthalt und recht guten Appetit wünschen Ihnen:

Familie Gitti & Christoph Zumstein, Geschäftspartner Kas de Jonge mit MitarbeiterInnen

Wintermenu

Fr. 49.50 / Person

Nüsslisalat an rassiger Honig-Senfsauce

mit sautierten Pilzen, Pinienkernen & eingelegten Tomaten

* * *

Obwaldner Hirsch-Entrecôte

Sauser-Wildrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Wintergemüse

* * *

Lebkuchen-Tirami sù

Waldbeerensauce & Kaffeemandeln

* * *

*

Unsere Weinempfehlung

Hausmarke rot; Barbera d' Asti – Terra Felice 2017

1/10 Fr. 6.- 7/10 Fr. 43.-

VORSPEISEN & SALATE

Salatbuffet

Teller; klein	Fr. 6.-
Suppenteller; mittel	Fr. 10.50
flacher Teller; gross	Fr. 17.50

Nüsslisalat an rassigem Honig-Senfdressing

Pinienkernen, sautierte Pilze & eingelegte Tomaten	Fr. 15.-
--	----------

SUPPEN

Zebu-Rahmsuppe

mit Zebu-Trockenfleisch	Fr. 9.50
-------------------------	----------

Bratkäse-Moschtsuppe

einzigartig im Geschmack, mit Brotcroûtons	Fr. 9.50
--	----------

maxon Steak
Feinstes US-Rindsfilet
mit der legendären Kräuterbutter
Innerschweizer Regio Pommes frites

200 Gramm Fr. 52.-

Übrigens heizen wir unsere Liegenschaft Energieeffizient und umweltfreundlich.
Mit dem Wärmeverbund-Anschluss bei der Korporation Giswil leisten wir
einen Umwelt-Beitrag mittels **CO2-neutraler Energie** ☺

½ Portionen = ¾ vom Preis

BAHNHOF-EVERGREENS

Bahnhof-Schnitzel mit Tomaten & Käse überbacken, Pommes frites	Fr. 26.50
Schacher-Seppli Cordon Bleu „Hommage an Ruedi Rymann“ mit Pommes frites und Saisongemüse (20 Minuten)	Fr. 27.50
Wild-Hofbratwurst von unserem Jäger Thomas Marti Wildrahmsauce & hausgemachte Spätzli	Fr. 18.-
2 panierte Schweinsschnitzel garniert mit Gemüse & Pommes frites	Fr. 26.50
Kalbslebergeschnetzeltes an Kräutersauce mit Butterrösti, grünen & gelben Bohnen im Speckmantel	Fr. 28.50
Sarnersee Felchenfilets von René Lorenz Im Ei gebraten, Sauce Mayonnaise, Salzkartoffeln & Gemüsebouquet	Fr. 28.50
Bahnhof-Burger auf Kartoffelbrot mit Tomaten-Zwiebeln-Cedarkäse-Spiegelei Innerschweizer Regio-Pommes frites	Fr. 23.- + Fr. 5.-
Rinds – Tatar nach Hausrezept nach Wunsch gewürzt (mild/halbscharf/scharf/superscharf), mit Briochetoast & Butter	Fr. 28.-

Zwerg-Zebu-Spezialitäten aus Giswil

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.

VORSPEISEN

Hausgemachtes luftgetrocknetes Zebu-Trockenfleisch Fr. 15.50
Sbrinzmöökli Käseerei Windlin Noldi Grossteil - gesalzene Nüsse - Loiwibräu Brioche

Zebu-Siedfleischsalat an Rotweinvinaigrette Fr. 18.50
Rote Zwiebelringe - Blattsalate

Zebu-Hacktätschli mit Pilzragoût Fr. 18.50

Zebu-Carpaccio Fr. 18.50
Belper Knolle – Kürbischutney - Loiwibräu Brioche

SUPPE

Zebu-Rahmsuppe Fr. 9.50
mit Zebu-Trockenfleisch

HAUPTGÄNGE

Zebu-Entrecôte an Tomaten-Estragon-Zabayone Fr. 42.-
Innerschweizer Regio-Pommes frites - Marktgemüse

Zebu-Saftplätzli an Kräuterjus Fr. 29.50
Kokos-Polenta - Marktgemüse

Zebu-Hacktätschli an Whiskyrahmsauce Fr. 24.-
Hausgemachte Spätzli - Marktgemüse

Zebu-Schnitzel an Madagaskar-Pfeffersauce Fr. 29.50
Obwaldner Knusperkartoffeln - Marktgemüse

Zebu-Geschnetzeltes an Balsamicojus Fr. 25.-
Rösti – Bohnen-Speckbündeli

Äs hed, soo lang wiä`s hed 😊

SAISON AKTUALITÄTEN

- Zebu-Tomahawk-Steak** (400gr) mit Kräuterbutter überbacken Fr. 58.-
Innerschweizer Regio-Pommes frites – Gemüse-Potpourri
- Zebu-Schlemmerplatte** (ab 2 Personen) zum selberschöpfen Fr. 45.-
Schnitzel – Hacktätschli – Voressen – Schmorbraten – an Whiskyrahmsauce
Hausgemachte Spätzli - Wintergemüse
- Wildgeschnetzeltes an Wachholderrahmsauce** Fr. 32.50
Hausgemachte Spätzli - Wintergemüse

VEGI – VEGAN - LAKTOSEFREI

- Crèmige Kokosmilch-Polenta** Fr. 26.50
mit Gemüse & Pilz im griechischen Olivenöl gebraten
- Vegane Spiralen** Fr. 26.50
Antipasti + Gemüse – Feta – konfierte Cherrytomaten
- ohne Feta Fr. 25.50
- Äplermagronen; Original Giswil Holzhackermagronen** Fr. 16.50
auch Hindersimagronen genannt, mit Apfelmus serviert
- Rösti mit Raclettekäse & Speck überbacken, Spiegelei** Fr. 24.50
- Sarnersee Felchenfilets von René Lorenz** Fr. 28.50
Im Ei gebraten, Sauce Mayonnaise, Salzkartoffeln & Gemüsebouquet

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne persönlich auf Anfrage gegen Vorweisung ihres Allergiepasses.

Team Hotel Bahnhof

½ Portionen = ¾ vom Preis

DESSERTEMPFEHLUNGEN

Mini Dessert nach Tagesangebot		Fr. 4.50 / Stück
Dessert-Tapas-Brett diverse Mini-Desserts zum Träumen	ab 2 Personen Mini Dessert	Fr. 14.- / Pers. Fr. 4.50 / Stück
Käse aus nah und fern mit hausgemachtem Brioche		Fr. 12.- Fr. 9.-
	Degu-Portion	
Lebkuchen Tiramisù mit Waldbeerensauce & Kaffeemandeln		Fr. 9.50
Coupe Nesselrode		Fr. 12.- Fr. 9.-
	Kleine Portion	
Portion Vermicelles mit Meringues & Schlagrahm		Fr. 11.- Fr. 8.50
	Kleine Portion	
Sorbetvariation mit Früchten garniert		Fr. 13.-

Für den kleinen „Gluscht“

Waldbeerensorbet 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 Maya & André Rohrer Flüeli Ranft

ohne künstliche Aroma-und Farbstoffe
ohne Konservierungs-und Bindemittel

Nachmittagskarte von 13:30 Uhr – 17:30 Uhr

Kalte Speisen

Sandwiches:

- **Schinken** oder **Salami** Fr. 7.50
- **Käse** oder **gemischt** Fr. 8.-

Grüner Blattsalat Fr. 8.50
mit hausgemachter Sauce nach Wahl: French, Italienne, Bärlauch, Balsamico & Honig-Senf

Gemischter Salat Fr. 10.50
mit hausgemachter Sauce nach Wahl: French, Italienne, Bärlauch, Balsamico & Honig-Senf

Salatteller Fr. 17.50
mit Früchten & gekochtem Ei

Holzschindlä mid Giods us Giswil ab 2 Pers. Preis pro Person Fr. 18.50
Giswiler Trockenfleisch, Giswilerstockwurst, Fluonalper Sbrinzmöckli, Alpkäse
Rohess-Speck, Trockenfrüchte & Mixed Pickles

Beefsteak Tatar Fr. 28.-
nach Ihren Wünschen gewürzt (mild/halbscharf/scharf), mit Briochetoast & Butter

Warme Speisen

Bratkäse-Moschtsuppe Fr. 9.50
einzigartig im Geschmack, mit Brotcroûtons

Gemüseteller Fr. 19.50
Verschiedene Tagesgemüse mit Obwaldner Knusperkartoffeln

Schnitzelbrot 1 grosser paniertes Schweinsschnitzel Fr. 14.-
mit Salat, Tomate, Zwiebeln & Gurke als Sandwich serviert

Älplermagronen; Original Giswil Holzhackermagronen Fr. 16.50
auch Hindersimagronen genannt, mit Apfelmus serviert

2 panierte Schweinsschnitzel garniert mit Gemüse & Pommes frites Fr. 24.50

Wild-Hofbratwurst von unserem Jäger Thomas Marti Fr. 18.-
Wildrahmsauce & hausgemachte Spätzli

Obwaldner Käseschnitte mit Ei, Speck & Essiggemüse Fr. 16.-

Bahnhof-Burger Fr. 23.-
Auf Kartoffelbrot mit Tomaten-Zwiebeln-Chedarkäse-Spiegelei
Innerschweizer Regio-Pommes frites + Fr. 5.-