Herbstkarte bis 20.12.2026

SPEISEKARTE

11:30 Uhr – 13:45 Uhr & 17:30 Uhr – 21:00 Uhr
13:45 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 grösstenteils mit einheimischen Produzenten, die uns stets mit frischen Bio-zertifizierten Produkten beliefern. Auf Anfrage gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Die entsprechenden Informationen liegen schriftlich vor.

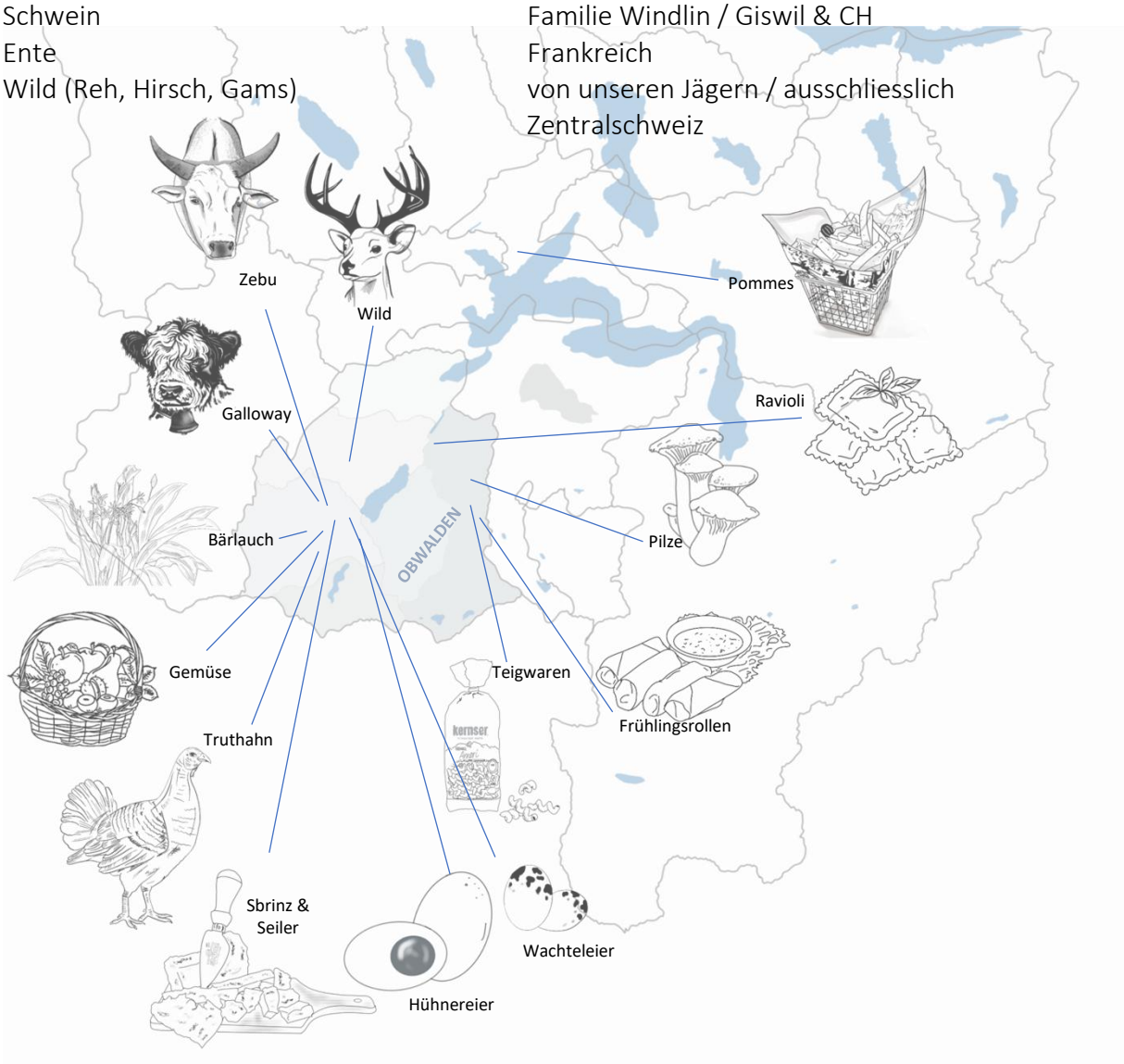
Einen schönen Aufenthalt und recht guten Appetit wünschen Ihnen:
Familie Zumstein und alle Mitarbeiter*innen.

= vegetarisch = lactosefrei = glutenfrei = vegan

Unsere Produzenten

Im Bahnhof legen wir grössten Wert auf Frische, Qualität und Nachhaltigkeit.
Deshalb beziehen wir die Zutaten für unsere Gerichte so gut es geht von regionalen Produzenten, die mit Liebe und Sorgfalt arbeiten.

Bio Sbrinz	Noldi Windlin / Giswil
Eier	Familie Zumstein / Giswil
Galloway	Familie Krummenacher Dornegg / Giswil
Rind & Kalb	Wandelen Hof / Kerns & CH
Pasta	Pasta Röthlin AG / Kerns
Pilze	Kernser Edelpilze / Kerns
Pommes	Kartoffeln von Zentralschweizer Bauern
Saisonales Gemüse	Brigitte Flüehler / Giswil / CH
Schwein	Familie Windlin / Giswil & CH
Ente	Frankreich
Wild (Reh, Hirsch, Gams)	von unseren Jägern / ausschliesslich Zentralschweiz



Apéro- Empfehlung

Hausapéro «Lillet» mit Trauben mit oder ohne Alkohol erfrischend, wenig Alkohol	Fr. 11.50
Sauser	Fr. 4.50/dl
San Bitter alkoholfrei	Fr. 6.50
Aperol Spritz mit oder ohne Alkohol	Fr. 11.50
Clementino Spritz mit Clementinen	Fr. 11.50
Hugo mit oder ohne Alkohol	Fr. 11.-
Cüpli Prosecco mit oder ohne Alkohol	Fr. 9.-
Champagner, Moët et Chandon brut (Schöppli 2dl)	Fr. 32.-/dl
Weisser Spritzer, süss oder sauer	Fr. 11.-
Hausmarke weiss; Tartegnin grand crû – R. Widmer Waadtland	Fr. 6.80/dl
Sauvignon Blanc – Abt Hironymus, Weingut Klosterhof Aesch	Fr. 8.- /dl
Rosé im Steinkrug– Zweifel Weine	Fr. 7.80/dl
Dessertwein Strevi Orsi Moscatotraube Piemont	Fr. 11.-/dl
Holzschindlä Apéro-Plättli mit «Einheimischen Produkten» Bio-Sbrinz – Trockenfleisch – Trockenwurst – Rohschinken San Nicola Bauernspeck – Fette Berta (Doppelrahmkäse) – Früchte – Apéronüssli Essiggemüse	Fr. 21.50 Pro Portion
Apéro-Trio	Fr. 11.-

VORSPEISEN

Salat-Buffet

- Kleiner Teller — Fr. 9.-
- Mittlerer Teller (Suppenteller) — Fr. 13.-
- Grosser Teller (flach) — Fr. 19.-

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck & Brotcroûtons — Fr. 18.-
Kürbis-Dressing – süss saurer Kürbis – Nusscrumble

Zusätzlich gebratene Obwaldner Steinpilze — Fr. 3.-

Herbstsalat — Fr. 22.-
Blattsalate – Daikon-Rettich – karamelisierte Haselnüsse
Brombeeren – Kürbisknusperli – Zitronencreme
Kabis-Apfel-Dressing

Rindstatar — Fr. 27.-
Frittiertes-Eigelb – eingemachte Senfkörner – süss & saures Gemüse – Brioche-Toast – Butter
Nach Wunsch gewürzt (mild/ halbscharf / scharf)

Roulade von geräuchter Entenbrust & Entenpraline — Fr. 26.-
Frischkäse – Apfel – Blattsalate – Kürbis – Rettich



SUPPEN

Kürbisrahmsüppchen — Fr. 14.-
Honig parfümiert – Steirisches Kürbiskernöl
Kürbis – Obwaldner Steinpilze – Kürbis-Knusperli

Pastinaken-Quitten-Cremesuppe — Fr. 12.-
Kernser Kräuterseitling – Zitronencreme

Duett von Kürbiscreme- & Pastinaken–Quittencreme Süppchen — Fr. 15.-
Kürbiskernen & Kernser Kräuterseitling & Zitronencreme

Tagessuppe — Fr. 8.50.-
Täglich frisch zubereitet



Hauptgänge WILD

Unser Wild stammt ausschliesslich aus einheimischer Jagd und aus der Luzerner Revierjagd. Auf unsere Jäger Andy, Riodi, Thomas, Wisi, Domä, Domini und weitere ist Verlass. Wir danken euch herzlich und sind stolz auf euch!

Wildpfeffer nach Hausart (Gams, Hirsch oder Reh - je nach Jagdsaison) — Fr. 36.- / Fr. 28.80
Butterspätzli – Weissweinapfel – Kürbis – Rotkraut – glasierten Marroni – Rosenkohl – Rahmkabis – Portwein-Brombeere

Weinempfehlung; Hausmarke Barbera d`Asti – Terra Felice 2025 Fr. 48.-/Fr. 6.80/dl

Hirschschnitzel mit Trauben an Wildrahmsauce mit Walden-Gin — Fr. 42.- / Fr. 33.60
Butterspätzli – Weissweinapfel – Kürbis – Rotkraut – glasierte Marroni – Rosenkohl – Rahmkabis – Portwein-Brombeere

Weinempfehlung: "Melodia" - Terreni alla Maggia 2021 Fr. 73.-

Rehschnitzel mit Eierschwämmli an Wacholderrahmsauce — Fr. 47.- / Fr. 37.60
Butterspätzli – Weissweinapfel – Kürbis – Rotkraut – glasierte Marroni – Rosenkohl – Rahmkabis – Portwein-Brombeere

Weinempfehlung: Cornalin Réserve – J.R. Germanier Vétroz 2021 Fr. 79.-

Gamsschnitzel mit Steinpilzen an Wildrahmsauce — Fr. 48.- / Fr. 38.40
Butterspätzli – Weissweinapfel – Kürbis – Rotkraut – glasierte Marroni – Rosenkohl – Rahmkabis – Portwein-Brombeere

Weinempfehlung: Syrah Cayas du Valais – Germanier Bon Pere 2013/20 Fr. 92.-

Wildgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Trauben & Eierschwämmli — Fr. 39.- / Fr. 31.20
Butterspätzli – Weissweinapfel – Kürbis – Rotkraut – glasierte Marroni – Rosenkohl – Rahmkabis – Portwein-Brombeere

Weinempfehlung; Positivo Assemblage rouge du Valais - Leukersonne 2024 Fr. 59.-
Magnum 2023 Fr. 118.-

Gamsrückenfilet auf Eierschwämmli-Ragoût — Fr. 59.-
Butterspätzli – Weissweinapfel – Kürbis – Rotkraut – glasierte Marroni – Rosenkohl – Rahmkabis – Portwein-Brombeere

Weinempfehlung; Clémentin du Pape Clément, 2ème vin de Pape Clément 2019 Fr. 77.-

Hauptgänge WILD

Giswiler Hirschrücken Tagliata serviert
Brombeer-Jus – Dauphine Kartoffeln – Kürbispüree
gebratenes Herbstgemüse – Obwaldner Steinpilze

Fr. 54.-

Weinempfehlung: Oreno - Tenuta Sette Ponti 2022 Fr. 109.-

Wildhacktätschli an Wacholderrahmsauce
Butterspätzli – Weissweinapfel – Kürbis – Rotkraut – Marroni – Rosenkohl – Rahmkabis – Portwein-Brombeere

Fr. 32.-
Fr. 25.60

Weinempfehlung; Primitivo «Senza ParoleFr. 49.- / Fr. 7.-/dl

Wildtrilogie (Rehmedaillon/Hirschschnitzel/Gamsrücken)
Zum Selberschöpfen ab 2 Pers.
Butterspätzli – Weissweinapfel – Kürbis – Rotkraut – glasierte Marroni – Rosenkohl – Rahmkabis – Speckdatteln – Portwein-Brombeere

Fr. 66.- / Pers.

Weinempfehlung; Z*weigelt Unplugged;* Hannes Reh, Burgenland 2021Fr. 62.-

Rehrücken am Stück
Zum Selberschöpfen ab 2 Pers.
Butterspätzli – Weissweinapfel – Kürbis – Rotkraut – glasierte Marroni, Rosenkohl – Rahmkabis – Speckdatteln – Portwein-Brombeere

Fr. 64.-/Pers.

Weinempfehlung; Pintia DO Bodegas Grupo Vega Sicilia 100% Tempranillo 2020
Fr. 118.-

Jagdplatte
Nur auf Vorbestellung ab 2 Personen
Hirschschnitzel – Rehrücken – Gamsmedaillon – Pfeffer & Entenbrust
Butterspätzli – Weissweinapfel – Kürbis – Rotkraut – glasierte Marroni – Rosenkohl & Rahmkabis – Speckdatteln – Portwein-Brombeere

Fr. 75.-/Pers.

Weinempfehlung; Humagne rouge; JR Germanier, Vétroz 2022 Fr. 73.-

Fleischlos

«Weidmanns kein Glück» - Teller — Fr. 29.- / Fr. 23.20
Portwein-Brombeere – Weissweinapfel – Kürbis – Rotkraut – glasierte Marroni – Rosenkohl – Rahmkabis – Schwarzwurzeln – hausgemachte Butterspätzli – Saucenwahl:
Rotkraut-Brombeer-Rahmsauce
Unsere legendäre Wildrahmsauce



*** Kürbis-Salbei-Risotto** — Fr. 30.- / Fr. 24.-
Giswiler Bio-Sbrinz – Steierisches Kürbiskernöl – Kürbiskerne – Gebratener Kürbis – Steinpilze – Salbei

Hausgemachte Butterspätzli — Fr. 21.- / Fr. 16.80
mit unserer legendären Wildrahmsauce
oder mit Brombeer-Rotkraut-Rahmsauce

Original Giswiler Holzhackermagronen — Fr. 21.- / Fr. 16.80
Älplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt
mit Apfelmus serviert
Zusätlich gebratener Speck — Fr. 2.50

Geschmorter Giswiler Demeter Rotkabis — Fr. 29.-
Kürbis-Salbei-Risotto – Herbstgemüse – Nuss-Crumble
Pastinaken-Zimt-Püree

Fisch

Tagesfisch
Gerne informiert Sie unser Servicepersonal über den Tagesfisch

Fleisch- und Fischdeklaration
Wild Obwalden/Luzern
Rotkabis Demeterhof Spechtsbrenden
Eier Giswil Freiland Fam. Zumstein
Schwein, Kalb CH
Rind USA
Ente FR
Brot CH

***Die Gilde kocht für MS-Betroffene & wohltätige Institutionen. Helfen Sie mit Genuss!**

Mit jeder Portion Gilde-Risotto unterstützen Sie Menschen, die an multipler Sklerose leiden, sowie wohltätige Institutionen aus Ihrer Region. Für jedes verkaufte Gilde-Risotto spenden wir CHF 5.– an Schweizerische Multiple Sklerose Gesellschaft. Mehr Informationen finden Ende der Speisekarte.

BAHNHOF - EVERGREENS

Bahnhofschnitzel — Fr. 33.-
Tomaten – Speck & Käse überbacken – Innerschweizer Regio Pommes Frites

Schacher-Seppli Cordon Bleu « Hommage an Ruedi Rymann »
Innerschweizer Regio Pommes Frites und Saisongemüse
(mind. 20 min.)
Standard 200g Fr. 37.-
Macher 400g Fr. 47.-

Wildbratwurst Wildrahmsauce — Fr. 23.-
Butterspätzli

Schweinsschnitzel
2 panierte Schnitzel garniert mit Gemüse &
Innerschweizer Regio Pommes Frites
Fr. 31.-

Rinds- Tatar nach Hausrezept — Fr. 39.-
Frittiertes-Eigelb – Eingemachte Senfkörner – Eingemachtes Gemüse –
Briochetoast – Butter
Nach Wunsch gewürzt (mild/ halbscharf / scharf/extra scharf)

Original Giswiler Holzhackermagronen — Fr. 21.-
Älplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus serviert

Zusätzlich mit gebratenen Speckscheiben — Fr. 2.50.-

maxon Steak — Fr. 61.-
US-PRIME Rindsfiletsteak mit Kräuterbutter überbacken
Innerschweizer Regio-Pommes Frites & saisonales Gemüse

Weinempfehlung; “Neo” Bodegas Conde Delgados y Ortos 2010 Fr. 76.-

Nachmittagskarte von 13:45 – 17:30 Uhr (ganztags erhältlich)



Sandwiches Fr. 9.-
Schinken/Salami/Käse oder gemischt gem.: Fr. 9.50

Grüner Blattsalat
Sauce nach Wahl Fr. 10.50

Gemischter Salat
Sauce nach Wahl Fr. 14.50
Salatsauce nach Wahl; French, Italienne, Balsamico oder Kürbisdressing

Tagessuppe Fr. 8.50

Rinds- Tatar nach Hausrezept Fr. 39.-
Frittiertes-Eigelb – Eingemachte Senfkörner – Eingemachtes Gemüse – Briochetoast
Butter Nach Wunsch gewürzt (mild/ halbscharf / scharf/ extra scharf)

Original Giswiler Holzhackermagronen Fr. 21.-
Älplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus serviert

Zusätzlich mit gebratenen Speckscheiben Fr. 2.50

«Weidmanns kein Glück» - Teller Fr. 29.-
Weissweinapfel mit Rotkraut & glasierten Marroni, Rosenkohl, Kürbis & Rahmkabis, Portwein Brombeere, hausgemachte Butterspätzli, dazu Rotkraut-Brombeerenrahmsauce oder unsere legendäre Wildrahmsauce

Pfeffer Hausart (Gams, Hirsch oder Reh, je nach Jagdsaison) Fr. 36.-
Mit Butterspätzli, Weissweinapfel mit Rotkraut & glasierten Marroni, Rosenkohl und Kürbis, Rahmkabis & Porweinbrombeere

Schweinsschnitzel Fr. 31.-
2 panierte Schnitzel, Gemüse & Innerschweizer Regio Pommes Frites

Schacher-Seppli Cordon Bleu « Hommage an Ruedi Rymann » Standard 200g Fr. 37.-
Innerschweizer Regio Pommes Frites - Saisongemüse (mind. 20 min.) Macher 400g Fr. 47.-

Apero-Trio Fr. 11.-
Bio-Sbrinzmöckli von Noldi Windlin aus Giswil, Oliven, Galloway-Trockenwurst

Dessert

Coupe Dänemark	Fr. 12.-
Bananensplit	Fr. 12.-
Eiskaffee	Fr. 12.-
Coupe Nesselrode	Fr. 14.-
Portion Vermiçelles mit Meringues & Schlagrahm	Fr. 12.-
Sorbet Variation mit Früchten garniert	Fr. 14.-

Mini-Dessert nach Wahl
Beachten Sie bitte die Kreidetafel

• Dunkles Schokoladenmousse mit Feigen	Fr. 9.-
• Kürbis-Cheesecake mit Brombeeren & Nusscrumble	Fr. 9.-
• Tiramisu mit Giswiler Zimt-Zwetschgen	Fr. 9.-
• Marinierte Trauben mit Zimtespuma & Zwetschgensorbet	Fr. 9.-
• Apfelküchlein mit Vanillesauce oder Glace	Fr. 9.-

Glacé mit Schuss

• Waldbeerensorbet mit Holunderlikör	Fr. 9.-
• Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 9.-
• Zitronensorbet mit Vodka	Fr. 9.-
• Vanilleeis mit Whiskey	Fr. 9.-
• Mocca mit Baileys	Fr. 9.-

Dessertwein aus der Moscato Traube Strevi – Orsi Piemont DOCG 2013 — 1dl/Fr.11.-

Wir verarbeiten ausschliesslich Buirähofglacé vom Biohof Emmeti aus Giswil
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

HOTEL BAHNHOF GISWIL

Kleine Weinkarte

Ein ausgewählter Ausschnitt aus unserer Weinbibel

Offenausschank

Hausmarke Bursinel Grand crû / 2024 — **CHF 6.80 / dl**
Regis Widmer · Waadtland, Schweiz · Chasselas

Abt Hironymus / 2024 — **CHF 8.- / dl**
Luzern, Schweiz, *Sauvignon blanc vdp Suisse*

Rosé im Steinkrug / 2023 — **CHF 7.80 / dl**
Zweifel Weine · Zürich, Schweiz · Pinot Noir

Hausmarke Barbera d'Asti / 2024 — **CHF 6.80 / dl**
Terra Felice · Piemont, Italien · Barbera

Merlot / 2023 — **CHF 10 / dl**
Weingut Kastanienbaum · Luzern, Schweiz · Merlot

Sentido Ribera del Duero / 2020 — **CHF 7.80 / dl**
Bodegas Conde Delgados y Ortos · Ribera del Duero, Spanien · Tempranillo · Tinta del país

Primitivo Senza Parole / DOC 2023 — **CHF 7 / dl**
Nicola Barese Sagl, Giubiasco · Salento, Italien · Primitivo

Stignano Toscana Rosso / IGT 2019 — **CHF 8.80 / dl**
Tenuta San Vincenti · Toskana, Italien · Merlot · Sangiovese · Cabernet Sauvignon

Schaumwein & Champagner

Prosecco Soli dea · Cüpli — **CHF 9**
Soli dea · Italien · Prosecco-Trauben

Nicolas Feuillatte Brut, Réserve Exclusive — **CHF 79**
Nicolas Feuillatte · Champagne, Frankreich · Chardonnay · Pinot Noir · Pinot Meunier

Ferghettina Franciacorta Rosé Brut / 2020 — **CHF 78**
Roberto Gatti · Lombardei, Italien · Pinot Nero

Weissweine

Hausmarke Bursinel Grand Crû / 2025 — **CHF 48**
Régis Widmer · Waadtland, Schweiz · Chasselas

Solaris AOC Obwalden / 2022 — **CHF 59**
Peter Krummenacher · Kägiswil, Schweiz · Solaris

Quintett Cuvée / 2024 — **CHF 58**
Weingut Kastanienbaum · Luzern, Schweiz · Chardonnay · Viognier · Riesling-Silvaner · Garanoir · Sauvignon Blanc

Cuvée hellgelb / 2024 — **CHF 59**
Weingut Heidegg · Luzern, Schweiz · Riesling-Sylvaner · Blauburgunder Federweisser

Carato Bianco del Ticino / 2021 — **CHF 72**
A. Delea · Losone, Tessin · Sauvignon Kerner, Chardonnay, Andere weiße Trauben

Johannisberg / 2025 — **CHF 53**
Leukersonne Gebr. Seewer · Leuk, Wallis · Sylvaner

Petite Arvine «Sélection Roland Collombin» / 2023/24 — **CHF 68**
Serge Roh · Vétroz, Wallis · Petite Arvine

Grüner Veltliner vom Löss / 2022 — **CHF 56**
Hiedler Ludwig · Langenlois, Kamptal · Grüner Veltliner

Roero Arneis Pescaja / 2025 — **CHF 58**
Guido Giuseppe · Roero, Piemont · Arneis

Sancerre Comte Lafond blanc / AOC 2024 — **CHF 71**
Château du Nozet · Sancerre, Loire · Sauvignon Blanc

Roséweine

Oeil de Perdrix du Valais / 2022/23 — **CHF 55**
Leukersonne · Wallis, Schweiz · Pinot Noir

Rosé im Steinkrug / 2024 — **CHF 58**
Zweifel Weine · Zürich, Schweiz · Pinot Noir

Weitere Jahrgänge, Grossflaschen und Raritäten finden Sie in unserer Weinbibel. Gerne beraten wir Sie persönlich.

HOTEL BAHNHOF GISWIL

Rotweine & besondere Formate

Schweizer Herkunft, europäische Klassiker und ausgewählte Grossflaschen



Schweiz

Tellen Cabernet Jura Barrique / 2022 — **CHF 65**
Peter Krummenacher · Kägiswil, Obwalden · Cabernet Jura

Le Rouge Luzerner Cuvée / 2023 — **CHF 72**
Weingut Kastanienbaum · Luzern, Schweiz · Gamaret · Merlot · Regent

Pinot noir Classic / 2022 — **CHF 63**
Lampert · Graubünden, Schweiz · Blauburgunder

Merlot Ticino DOC «Sassi Grossi» / 2020 — **CHF 96**
Gialdi SA · Mendrisio, Tessin · Merlot

Baroq du Valais / 2021 — **CHF 68**
Jean-René Germanier · Wallis, Schweiz · Merlot · Cabernet · Cornalin

Italien

Primitivo «Senza Parole» / DOC 2023 — **CHF 49**
Nicola Barese Sagl, Giubiasco · Puglia, Italien · Primitivo

Villa Donoratico Bolgheri / DOCG 2021 — **CHF 76**
Tenuta Argentiera · Bolgheri, Toskana · Cabernet Sauvignon · Merlot · Cabernet Franc

Oreno / 2022 — **CHF 109**
Tenuta Sette Ponti · Toskana, Italien · Merlot · Cabernet Sauvignon · Cabernet Franc · Petit Verdot

Amarone della Valpolicella / DOCG 2019 — **CHF 81**
Speri · Valpolicella, Veneto · Corvina · Rondinella · Molinara

Spanien & Portugal

Aalto / 2022 — **CHF 84**
Bodegas Aalto · Mariano Garcia · Ribera del Duero, Spanien · Tempranillo

Balbas 36 Gran Reserva / 2016 — **CHF 79**
Bodegas Balbas · Ribera del Duero, Spanien · Tempranillo · Cabernet Sauvignon

Character Douro Red / 2017/19 — **CHF 66**
Wine & Soul · Douro, Portugal · Diverse alte Rebsorten

Frankreich

Clémentin du Pape Clément, 2ème vin de Pape Clément / AOC 2019 — **CHF 77**
Château Pape Clément · Pessac-Léognan, Bordeaux · Cabernet Sauvignon · Merlot

Château Bellevue de Tayac, Grand vin de Bordeaux / AOC 2010 — **CHF 79**
Château Bellevue de Tayac · Margaux, Bordeaux · Merlot · Cabernet Sauvignon · Petit Verdot

Österreich & Ungarn

Merlot Unplugged / 2020 — **CHF 67**
Hannes Reh · Burgenland, Österreich · Merlot

Kopar Villany-Cuvée / 2018 — **CHF 66**
Atilla Gere · Villány, Ungarn · Cabernet Franc · Merlot · Cabernet Sauvignon

International

Trilogy Warwick Cabernet Merlot Franc / 2016/18 — **CHF 89**
Warwick · Stellenbosch, Südafrika · Cabernet Franc · Cabernet Sauvignon · Merlot

Magnum

Hausmarke Barbera d'Asti · Magnum / DOC 2025 — **CHF 99**
Cascina Terra Felice · Castagnole, Piemont · Barbera

Aalto Ribera del Duero · Magnum / 2023 — **CHF 185**
Bodegas Aalto · Mariano Garcia · Ribera del Duero, Spanien · Tempranillo

Süsswein zum Abschluss

Moscato d'Asti — **CHF 56**
Orsi Vini · D'Asti · Moscato

Weitere Jahrgänge, Grossflaschen und Raritäten finden Sie in unserer Weinbibel. Gerne beraten wir Sie persönlich.

Bahnhof Giswil

UNSERE **GUTSCHEIN**AUSWAHL:

Machen Sie Ihren Liebsten, Freunden und / oder Bekannten eine Freude und schenken Sie kulinarische Gaumen(vor)freude in Form eines Gutscheines.



?

Wertgutschein

Unser einzigartiger Familienbetrieb mit einer breit gefächerten Küche bietet für alle Gäste das passende Gericht. Egal ob glutenfrei, vegan, experimentierfreudig oder währschaftliche Küche - wir bedienen die Beschenkten ganz nach ihren Wünschen.

105.-



Hotelübernachtung

Unser verträumtes Hotel am Bach im Herzen der Schweiz bietet einen wunderbaren Ausblick auf das Innerschweizer Bergpanorama.

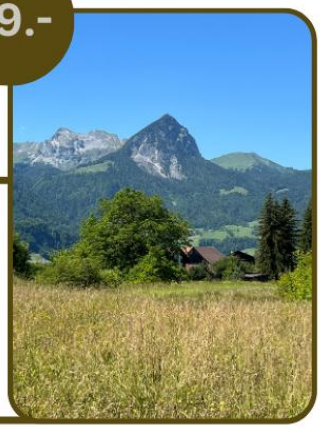
92.-



Schlemmermenü

Ein gemütliches Mittag- oder Abendessen in ungezwungener Atmosphäre geniessen.
Wir kochen mit mehrheitlich regionalen Zutaten - frisch zubereitet und liebevoll angerichtet

69.-



Kulinarische Wanderung

Der gut 10 km lange Weg führt entlang dem Sarnersee von Sarnen via Sachseln nach Giswil. Dabei wird an unterschiedlichen Gatronomien Halt gemacht und immer ein Gang gegessen.

260.-
für 2 P.



+ Übernachtung
65.- Fr.- pro Person

Härzlitisch «Sags & zeigs mit Herz!»

Die Geschenkidee für Verliebte und Romantiker! Besuchen Sie unser «Härzlitisch» am offenen Kaminfeuer. Die Romantik-Ecke mit dem speziell dekorierten Härzlitisch garantiert einen unvergesslicher Abend.

520.-



Mountain biken in Obwalden

Pauschale mit 2 Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive Frühstücksbuffet, einem täglichen 3-Gang-Biker-Nachtessen sowie einem Biker-Touren-Lunch.

All unsere Gutscheinangebote finden Sie auf unserer Webseite **www.bahnhofgiswil.ch**. Bequem von zu Hause aus auswählen, persönlich signieren und ausdrucken.

Schweizerische Multiple Sklerose Gesellschaft

Mit Gourmet-Wettbewerb
Zu gewinnen: 3 Gutscheine im Gesamtwert von CHF 1000.-
1 x CHF 500, 2 x CHF 250

Über MS Schweiz

MS ist die häufigste neurologische Erkrankung bei jungen Erwachsenen. Sie trifft oft Menschen zwischen dem 20. und 40. Lebensjahr in einer Lebens-phase, in der Pläne für Familie und Beruf geschmiedet werden und man denkt, dass alle Türen im Leben offen stehen. MS ist unheilbar und wird auch die Krankheit mit den 1'000 Gesichtern genannt, da es keine typische MS gibt. Die Symptome variieren stark von Person zu Person und viele davon sind unsichtbar. MS Schweiz unterstützt Betroffene in ihrem Alltag.

Über die Gilde

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen ist mehr als eine Fachvereinigung. Von der schlichten Gaststätte zum gehobenen Landgasthof, Berghotel oder Gourmet-Restaurant: Wir sind eine Gemeinschaft von leidenschaftlichen Gastronomen, die sich mit Herzblut für ihre Gäste und wohltätige Zwecke einsetzen. Besonders am Herzen liegt uns unsere Zusammenarbeit mit der MS-Gesellschaft, durch die wir aktiv Menschen mit Multipler Sklerose unterstützen.

Der Gilde-Gutschein

Gültig in allen Gilde-Restaurants

Mit unserem Gilde Charity Herbst und anderen Aktionen machen wir einen Unterschied vor Ort. Durch den Kauf eines Gilde Gutscheins trägst auch Du dazu bei. Diese Gutscheine sind eine tolle kulinarische Geschenkidee.

HIER BESTELLEN