

# Frühlingskarte 2023

bis 08. Juni 2023

---

## 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.

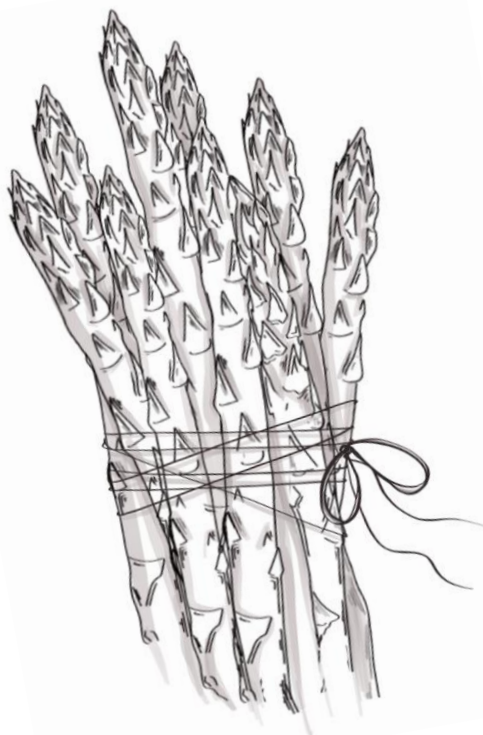
Wir arbeiten mit einheimischen Produzenten, die uns stets mit frischen Bio-zertifizierten Produkten beliefern.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie sehr gerne gegen Vorweisung Ihres Allergiker-Passes.

Halbe Portionen werden mit 80% des Preises verrechnet.

In allen Preisen sind die gesetzlichen Mehrwertsteuern enthalten

Einen schönen Aufenthalt und recht guten Appetit wünschen Ihnen:



## 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>Cüpli Champagner</b> , Moët et Chandon brut	Fr. 16.-/dl
<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>Blanc de Noir</b> – Gregor Kuonen, Salgesch 2020	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>Hausgemachte Apéro Nüssli &amp; Kartoffelchips</b>    Bärlauchmayonnaise	Fr. 8.-

# Menu Frühlingserwachen

Fr. 105.- pro Person inklusive Hausapero & Wein  
Fr. 73.- für 4 Gänge ohne Aperero & Wein

## Appetitanreger

Hausapero Lillet mit Erdbeeren



## Gebeizter Saibling

Kefen-Sesamsalat – Spargel Espuma

Einzelpreis: Fr. 20.-

Blanc de Noir – Gregor Kuonen, Salgesch 2020



## Spargel-Kokossuppe

Reispapier & süss-saurer Spargel

Einzelpreis: Fr. 12.-

Rostoff Rosé – Hannes Reh Burgenland, Österreich 2021



## Schweinsfiletmedaillon gespickt mit Lardo & Spargeln

Gognacrahmsauce – Kartoffelmosaik – Frühlingsgemüse

Einzelpreis: Fr. 37.-

Nd'A "Nato d'Amore" – Toscana Rosso Garibaldi 2018



## Erdbeercremeschnitte

Schokoladensorbet

Einzelpreis: Fr. 11.50

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

oder

## Käse in verschiedenen Texturen

Obwaldner Birnenbrot

Einzelpreis: Fr. 16.-

Syrah «Bertolina» – Castagnole Monferrato – Terra Felice DOC 2015

## VORSPEISEN

### Salatbuffet

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

Fr. 7.-  
Fr. 10.50  
Fr. 17.50

### Frühlingssalat

Spargeln – Salatspinat – süss-saure Radiesschen – caramelisierte Haselnüsse – Spinat-Empanadas – Bärlauch-Vinaigrette - Cashew-Dip

Fr. 15.50

### Rindstatar

Frittiertes-Eigelb – Eingemachte Senfkörner – Eingemachtes Gemüse – Eschalottenkonfit – Briochetoast – Butter  
Nach Wunsch gewürzt

Fr. 24.50

### Gebeizter Saibling

Kefen-Sesamsalat – Spargel Espuma

Fr. 20.-

### Kohlrabi-Rhabarbertatar

Eingelegtes Gemüse – Rucola-Pesto – Hanfsamen-Kokosgranola

Fr. 17.50

## SUPPEN

### Spargel-Kokossuppe

Reispapier & süss-saurer Spargel

Fr. 12.-

### Bärlauchsuppe

Rohschinken-Grissini

Fr. 12.-

### Tagessuppe

Täglich frisch zubereitet

Fr. 7.-

# Frühlingserwachen



Die ersten Blumen blühen, 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 (sogar aus dem eigenen Garten), die wir in unserer Küche verwenden dürfen. Denn es liegt uns wirklich am Herzen so viele Lebensmittel aus der Region wie möglich zu benutzen.

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


**Schweinsfiletmedaillon gespickt mit Lardo & Spargeln**  Fr. 37.-  
Cognacrahmsauce – Kartoffelmosaik - Frühlingsgemüse

**Lammkoteletts an Balsamico-Kräuterjus**  Fr. 39.-  
Bratkartoffeln – Süsskartoffel-Vanillepüree – zweierlei Spargel


**Milchkalbsmedaillons mit Kernser Edelpilzkruste** Fr. 48.-  
Grünes Gemüse – Bärlauchspätzli – Morcheln - Madeirarahmsauce

**Poulet-Saltimbocca an Kräuterjus**  Fr. 29.-  
Bärlauchfettuccine & Saisonales Gemüse

**Schacher-Seppli Cordon Bleu** Standard 200g Fr. 29.50  
« Hommage an Ruedi Rymann » Macherseppli 400g Fr. 35.50  
Innerschweizer Regio Pommes Frites – Saisongemüse (mind. 20 min.)

**Benji Cordon Bleu**  Fr. 29.50  
Schweinskarree mit Speck & Benji Käse – Innerschweizer Regio Pommes  
Schweineknusperpanade – Gemüsebouquet


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

**Kermit der Frosch Cordon Bleu**  Fr. 29.50  
Wirz – Austern-Seitling – Rezenter-Greyerzer– Kartoffelmosaik –  
Frühlingsgemüse



## Fisch



**Gotthard Zander gebraten an Bärlauchveloute**  Fr. 38.-  
Karamellierte Salzkartoffeln – gebratener grüner Spargel




**Zugersee Felchenfilets meunière mit Nussbutter & Mandeln**  Fr. 32.-  
Limettenduftreis – Frühlingsgemüse

## Fleischlos

**Original Giswiler Holzhackermagronen**  Fr. 18.50  
Äplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus serviert

**Spargel-Morchelrisotto**   Fr. 28.50  
Pochierte Eier – Sauce Hollandaise – Sbrinz-Chips

**Portion Spargel**   Fr. 28.50  
Salzkartoffeln - Auswahl an Sauce Hollandaise:  
Bärlauch / Orange / klassisch / Limette / Nussbutter / Ponzu

**Mille-feuille**    Fr. 29.-  
Gelbe Randen – Süsskartoffeln – Sellerie  
Bärlauchsauce – gebratenes Gemüse

**Thempeh**   Fr. 29.-  
Auf Kartoffel-Spargel-Morchelragout

### Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Kalb CH  
Rind USA  
Lamm IRL  
Geflügel CH  
Fische CH



## BAHNHOF - EVERGREENS

**Bahnhofschnitzel** Fr. 29.50  
Tomaten – gebratener Speck - Käse überbacken - Innerschweizer Regio  
Pommes Frites

**Schacher-Seppli Cordon Bleu** Standard 200g Fr. 28.50  
« Hommage an Ruedi Ryman » Macherseppli 400g Fr. 35.50  
Innerschweizer Regio Pommes Frites - Saisongemüse (mind. 20 min.)

**BAHNHOF Burger** Fr. 29.00  
Hausgemachtes Brioche-Bun – Eisbergsalat – Tomaten – Käse - Speck –  
Spiegelei - Innerschweizer Regio Pommes Frites

**Schweinsbratwurst vom Glungge Buir**   Fr. 19.50  
Freiämter Rösti - Zwiebelsauce

**Schweinsschnitzel**  Fr. 28.50  
2 panierte Schnitzel - Gemüse - Innerschweizer Regio Pommes Frites

**Kalbslebergeschnetzeltes an Kräutersauce** Fr. 33.50  
Freiämter-Butterrösti – frittierte Gemüsezwiebel – reduziertem Apfelmus

**Rindstatar** Fr. 30.50  
Frittiertes-Eigelb – Eingemachte Senfkörner – Eingemachtes Gemüse –  
Eschalottenkonfit – Briochetoast – Butter  
Nach Wunsch gewürzt

**Obwaldner Rösti mit Käse überbacken**  Fr. 25.50  
Gebratener Speck – Spiegelei

**maxon Steak** Fr. 56.00  
US-Rindsfiletsteak mit Kräuterbutter überbacken  
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. 9.-

### Gemischter Salat

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

Fr. 11.50

### Frühlingssalat

Spargeln – Salatspinat – süss-saure Radiesschen – caramelisierte Haselnüsse – Spinat-Empanadas – Bärlauch-Vinaigrette – Cashew-Dip

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 – Eschalottenkonfit – Briochetoast – Butter  
Nach Wunsch gewürzt

Fr. 30.50

### Original Giswiler Holzhackermagronen

Älplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus serviert

Fr. 18.50

### Obwaldner Rösti mit Käse überbacken

Mit gebratenem Speck & Spiegelei

Fr. 25.50

### Schweinsschnitzel

2 panierte Schnitzel garniert mit Gemüse & 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

### Thempeh

Auf Kartoffel-Spargel-Morchelragout

Fr. 29.-



## Dessert

**Käse in verschiedenen Texturen**  Fr. 16.-  
Obwaldner Birnenbrot

**Coupe Romanov**   Fr. 12.-

**Sorbetvariation mit Früchten garniert**  Fr. 12.-

**Portion Erdbeeren**  
Schlag- oder flüssigem Rahm Fr. 11.-

### Minidesserts

• **Schokoladenmousse**   Fr. 7.-  
Orangenragout

• **Erdbeer-Cèmeschnitte**  Fr. 7.-

• **Geeiste Rhabarbertarte**  Fr. 7.-

• **Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu**  
luftiger Creme Fr. 7.-

**Glacé mit Schuss**   Fr. 7.-

- Waldbeersorbet mit Holunderlikör Fr. 7.-
- Zwetschgensorbet mit Vielle 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