

Mai 2023

Menuvorschläge

für Gesellschaften ab mindestens 10 Personen,
bitte alle mit dem gleichen Menu.
Darunter treffen Sie bitte eine Auswahl aus unserer
reichhaltigen à la carte Karte!



HOTEL BAHNHOF GISWIL
CH-6074 Giswil
Familie Zumstein
041 675 11 61
info@bahnhofgiswil.ch
www.bahnhofgiswil.ch



Montag & Dienstag Ruhetag
(Jedoch für Bankette ab Fr. 1500.- Umsatz geöffnet)
Hotel durchgehend geöffnet
Ferien 2023/24
23.12.2023 – 31.01.2024

Folgende Lokale stehen zu Ihrer Verfügung

- LANDAUER;** führendes Gourmetstübli der Region mit max. 40 Plätzen; Cheminée-tisch
- REBLAUBE;** Café/Restaurant mit 40 Plätzen, der gemütliche Treff für Jedermann.
- SAAL;** mit bis zu 220 Plätzen; unterteilbar. Runde Tische bis 100 Personen
- DORFBEIZ;** Treffpunkt der Einheimischen mit 40 Plätzen.
- SONNENTERRASSE gedeckt;** mit tollem Blick in's Grüne mit 45 Plätzen.
- GARTENSITZPLATZ;** unter den Bäumen herrlich am Bach & Spielplatz gelegen.
- GARTENSEGEL;** 120 gedeckte Sitzplätze (trocken & schattig) am Bach & Spielplatz gelegen.
- MOULIN NOIR DIE (Miet) BAR;** bis 40 Personen (Vermietung inkl. Musikanlage).
- GäSTEHAUS** am Bach; absolut ruhig gelegen mit 30 Betten
- KINDERSPIELPLATZ;** gut übersichtlich von der Terrasse.
- 2 KINDERSPIEZIMMER;** mit Super Nintendo;
der ideale Tummelplatz für die jüngsten Gäste
- PARTY SERVICE / CATERING;** 2 bis 2000 Personen möglich

KINDER; sind unsere Könige, sie essen gratis bis 10-jährig ab der Kinderkarte!

Mit höflicher Empfehlung:
Familie Zumstein mit Mitarbeiter/Innen



HOTEL BAHNHOF GISWIL
CH-6074 Giswil
Familie Zumstein
041 675 11 61
info@bahnhofgiswil.ch
www.bahnhofgiswil.ch



Werter Gast

Nur schon der Gedanke, Ihren bevorstehenden Anlass in unserem renommierten Familienbetrieb (5. Generation seit dem Erbauer anno 1888) abzuhalten, lässt uns ein herzliches Dankeschön sagen.

Wir hoffen, Ihnen mit den vorliegenden Vorschlägen ein passendes Festmenu anbieten zu können.

Beachten Sie bitte, dies sind nur Vorschläge, welche ohne weiteres abgeändert und ergänzt werden können. Unsere Menuvorschläge gelten **ab 10 Personen**, wobei Sie sich bitte auf **ein Menu** festlegen. Gerne setzen wir uns mit Ihnen zusammen, um Ihr ganz persönliches Menu auch im Detail planen zu können (bitte um telefonische Terminvereinbarung).

Beachten Sie bitte die Checkliste auf der nächsten Seite, welche sicher ganz nützliche Aspekte beinhaltet.

Die Tischdekoration (Arrangements, Tischkärtchen usw.) kann auf Ihren Wunsch durch uns ausgeführt werden, wofür wir Ihnen den Selbstkostenpreis des Materials sowie einen Std. Ansatz von Fr. 45.- in Rechnung stellen müssen.

Wir empfehlen Ihnen, Ihren Anlass am frühen Abend zu beginnen, da wir für Verlängerungen
ab 00.30 Uhr einen Zuschlag von Fr. 50.- pro angebrochene Std.
ab 01.30 Uhr einen Zuschlag von Fr. 75.- pro angebrochene Std.
erheben können.

Es würde uns freuen, für Sie ein Essen arrangieren zu dürfen und gerne versichern wir Ihnen unsere vollste Aufmerksamkeit.

Ihre Gastgeber

Familie Zumstein und Jana Odermatt mit Mitarbeiter/Innen

Eine kleine Checkliste für Bankette

Teilnehmerzahl: Wir benötigen bis 10 Tage vor dem Anlass eine Richtzahlangabe Ihrer Teilnehmer. Die uns bis 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich. Differenzen von minus 5 % werden akzeptiert, grössere Minusdifferenzen erlauben wir uns Ihnen in Rechnung zu stellen.

Saalmiete: Für die Benützung unserer Räume kann Miete verlangt werden. Beinhaltet der Anlass ein Essen der ganzen Gesellschaft, so entfällt die Miete. Handelt es sich um einen reinen Getränkeservice, so behalten wir uns die Möglichkeit vor, ein Getränkebuffet mit Selbstbedienung erstellen zu können.

(Ausgenommen sind Versammlungen und Zusammenkünfte von ortsansässigen Vereinen/Gruppen usw.)

Die tägliche Miete unseres Saales ohne Reblaub beträgt Fr. 200.-

Datum: _____

Ort: _____

Zeit: _____

Personenzahl: _____

Parking: _____

Bestuhlung & Tischplan: _____

Menudruck mit Text: _____

Geschenke für Gäste: _____

Musik: _____

Bühne: _____

Tanzfläche: _____

Verpflegung Musik: _____

Polizeistundenverlängerung: _____

Telephone / Telegramme: _____

Kamera: / Filme / Blitz: _____

Hellraumprojektor / Leinwand: _____

Flip Chart / Rednerpult: _____

Notizen / Fragen usw.

Tischkarten: _____

Tischdekoration: _____

Kerzen: _____

Blumen: _____

Kontaktperson / Anlass: _____

Regie und Ablauf des Anlasses: _____

Apéro: _____

Essenszeit: _____

Menu: _____

Pausen während Essen: _____

Getränke: _____

Mineral: _____

Kaffee: _____

Spirituosen: _____

Rauchwaren: _____

Diese Dokumentation basiert auf dem Preisniveau von März 2020. Änderungen vorbehalten.
Mit der Herausgabe einer neuen Dokumentation verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

Alle unsere Preise sind inklusive MWST

Apéro Vorschläge

Pommes chips, Salznüssli, Salzsticks, einzeln oder kombiniert pro Person Fr. 1.50

Gemüse-Dips; sehr beliebt, da leicht und nicht magenfüllend
Stengel aus assortiertem frischem Gemüse mit Tartar-, Cocktail-, Quark- oder Currysauce; auch Knoblauchmayonnaise möglich. pro Person Fr. 6.-

Apéro-Trio; Gläsli gefüllt mit Sbrinzmöckli / Bauernwurst & Oliven pro Person Fr. 7.-

Holzschindel „mid Giods us Giswil“; sehr beliebt, da lokale Spezialitäten
Giswiler Trockenfleisch, Rohschinken, Bergkäse, Weichkäse, Bauernwurst, Trockenfrüchte, Tomaten- und Olivenbrot pro Person Fr. 12.-

Holzschindel „de Luxe“ mit Tomaten- und Olivenbrot pro Person Fr. 14.-
(Persönliche Zusammenstellung aus 5 Komponenten)
Millefeuille von Bergkäse & Bündnerfleisch / Rohschinken / Apéronüsse / Trockenobstkäsespieße / Rauchspeck / Garten- und Cherrytomaten / Bündnerfleisch / Melonen-Rohschinkenspieße / Focaccia / Fetakäse / Oliven / Bergkäse

Apéro-Tapas-Schindel
5 verschiedene Tapas pro Person (Zusammenstellung möglich ab Seite 4) Basispreis pro Person Fr. 11.-
z.B: Bündnerfleisch / Melonen-Rohschinkenspieße / Focaccia / Fetakäse / Oliven / Cherrytomaten / Rauchspeck / Bergkäse

Amuse-bouche kalt Kleine Mundbissen mit Stick Preis pro Stück

Focaccia Frischkäse & Ruccola	Fr. 2.50	Schinken	Fr. 2.50
Focaccia Frischkäse, Rohschinken & Ruccola	Fr. 3.50	Ei	Fr. 2.50
Rauchlachswrap mit Meerrettichrahm	Fr. 3.50	Thon	Fr. 2.50
Rohschinkenwrap mit Kräuter-Frischkäse	Fr. 3.-	Käse	Fr. 2.50
		Rauchlachs	Fr. 3.-
		Rinds-Tatar	Fr. 3.-
		Gemüsetatar mit Frischkäse	Fr. 2.-

Kleine belegte Brötchen

..... Stck. Salami	Fr. 3.80 Stck. Tatar	Fr. 4.80
..... Stck. Schinken	Fr. 3.80 Stck Crevetten	Fr. 4.80
..... Stck. Ei	Fr. 3.80 Stck. Bündnerfleisch	Fr. 4.80
..... Stck. Thon	Fr. 3.80 Stck. Gemüsetatar mit Frischkäse	Fr. 3.80
..... Stck. Käse	Fr. 3.80 Stck. Rauchlachs	Fr. 4.80

Apérozutaten

Gemischte Oliven	100gr	Fr. 12.-	Sbrienz-Möckli	100gr	Fr. 12.-
Getrocknete Tomaten	100gr	Fr. 12.-	Hobelkäse mit Brot	100gr	Fr. 12.-
Grillierte Zucchetti	100gr	Fr. 12.-	Bündnerfleisch mit Brot	100gr	Fr. 17.-
Gefüllte Cherry Peperoni	100gr	Fr. 12.-			

Sandwich am Meter; 1 Meter Parisette gefüllt mit Schinken, Charcuterie, Mayonnaise, Salat, Tomate & Salzgurken pro Stück Fr. 50.-

Sandwich am Meter; 1 Meter Parisette gefüllt mit Trockenfleisch, Mayonnaise, Salat, Tomate & Salzgurken pro Stück Fr. 60.-

Amuse-bouche warm

..... Stck. Schinkengipfeli	Fr. 2.- Stck. Käseküchlein	Fr. 1.80
..... Stck. Mini Pizza	Fr. 1.80 Stck. Frühlingröllchen, Sweet & sour	Fr. 1.80
..... Stck. Jalapeños	Fr. 2.- Stck. Riesencrevette im Knuspermantel	Fr. 2.50
..... Stck. Fischknusperli, Sauce Tatar	Fr. 1.80 Stck. Pouletflügeli, Currysauce	Fr. 2.50
..... Stck. Mundgerechte Hamburger	Fr. 3.50		

Stehlunch/Tapas/Fingerfood

KALTE GERICHTE

- 3 verschiedene Gemüsesalate in Bowle Fr. 5.-
- Gemischte Blattsalate mit Kernen & Sprossen in Bowle Fr. 5.-
- Gazpacho-Shot mit Weissm Tomaten-Espuma Fr. 4.50
- Melonenkaltschale mit Champagner (EspressoTässli) Fr. 5.50
- Schiffli mit diversen Antipasti & Oliven Fr. 4.-
- Gläsi mit gebratener Ente; mariniert im Grossteiler Löwenzahnwein, auf Wokgemüse angerichtet Fr. 5.-
- Rohschinkentatar mit Sbrinz Chips Fr. 5.-
- Rauchlachstatar mit Meerrettichmousse Fr. 5.-
- Hausgeräucher Irischer Wildlachs mit Dillsenf Fr. 5.50
- Meeresfrüchtesalat auf Rohkost im Gläschen Fr. 5.-
- Cherrytomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Basilikumpesto Fr. 4.50
- Gemischtes Toskana-Gemüse-Spiessli Fr. 4.50
- Guacamole mit Chips Fr. 3.50
- Crostini mit Tomatenstückli & Basilikum Fr. 3.50
- Datteln gefüllt mit Frischkäsetatar Fr. 3.-
- Giswiler Trockenfleisch mit süsser Melone Fr. 5.-
- Rohschinken-Crissini Fr. 3.-
- Curry-Poulet im Löffel mit Ananas-Chutney Fr. 5.-
- Prime Rindstatar mit Ruccola & Sbrinzflocken Fr. 5.50

WARME GERICHTE (Bei Stehlunch ab Buffet aus Chafing dishes geschöpft)

- Curry-Bananensüppchen mit Kokosnuss-Crevette Fr. 5.-
- Bali Style Satéespiessli mit Erdnussauce Fr. 7.-
- Pangasius-Seezungenfilets an Safransauce auf Blattspinat Fr. 6.-
- Hechtklösschen auf Rahmwirz Fr. 6.-
- Zanderfilet gebraten auf Champagnekraut Fr. 6.-
- Gebackene Fischknusperli mit Tatar-Sauce Fr. 5.50
- Heissgeräucher Lachs auf Mischgemüse an Schnittlauchsauce Fr. 6.50
- Rindsgeschnetzeltes an Süss Saurer Sauce Fr. 5.50
- Hausgemachter Kalbs-Hacktätschli mit Pilzragoût Fr. 5.-
- Giswiler Hintersmagronen in Stumpenform (Frühlingsrolle) auf Apfel-Cutney Fr. 4.50
- Giswiler Rindfilet (100gr) auf getrüffeltem Kartoffelgratin mit Krick Lambick Gelée Fr. 17.50
- Rindshuftstroganoff in Paprika-Rahmsauce Fr. 12.-
- Fleischbällchen mit rassisger Tomatensauce Fr. 6.50
- Lammédailles auf Polentagelatte mit Sherry-Jus Fr. 12.-
- Thai Gemüsecurry mit Kokosnussmilch & Zitronengras Fr. 6.-
- Gemüse-Risotto mit Fluonalper Sbrinz Fr. 6.-
- Polentaküchlein mit Ziegenkäse & Cherrytomatenkompott Fr. 6.50
- Spinat-Sbrinzstrudel Fr. 6.50
- Jalapeno Peppers gefüllt mit Frischkäse Fr. 6.-
- Basmatireis parfümiert mit Zitronengras Fr. 5.-
- Kartoffelgratin & Gemüsevariation Fr. 6.-
- Bierwürstli mit Brot Fr. 6.-
- Mini-Pastetli mit Kalbfleischfüllung Fr. 6.50

DESSERTS-und SÜSSPEISEN

- Fruchtssalat in Gläsi Fr. 4.50
- Fruchtplatte mit geschnittenen Früchten Fr. 5.50
- Früchtespiesschen mit Mango Dip Fr. 4.50
- Exotischer Fruchtssalat im Tässchen Fr. 5.50
- Panna Cotta mit Waldbeeren-Coulis Fr. 5.-
- Tiramì sù Schnitten Fr. 5.-
- Saisonale Fruchtwähe mit Schlagrahm Fr. 4.-
- Marillenküchlein mit Zwetschenkompott Fr. 5.-
- Mousse au chocolat mit Birnenstückli im Tässchen serviert Fr. 5.50
- Hausgemachte Minicrèmeschnitten Fr. 4.-
- Caramelköppli im Gobelet-Glas Fr. 4.-
- Mini Aargauer Rüebl-Törtli Fr. 4.-
- Windbeutel gefüllt mit MokkaCrème Fr. 5.-
- Brownies Fr. 3.-
- Saisonale Crème (Gebrannte/Süessmoscht/Schoko/Beeren usw.) Fr. 4.-
- Früchte-und Beerentartelettes je nach Saison Fr. 5.-

Stehlunch-Buffet ab 25 Personen möglich; Preis pro konsumierende Person;

Wählen Sie 5 kalte Gerichte, 4 warme Gerichte sowie 4 Süssspeisen

Fr. 54.-

Wählen Sie 4 kalte Gerichte, 4 warme Gerichte sowie 3 Süssspeisen

Fr. 45.-

Wählen Sie 4 kalte Gerichte, 2 warme Gerichte sowie 2 Süssspeisen

Fr. 39.-

Saisonale Empfehlungen

Frühling

- Spargelsalat an Erdbeervinaigrette & Tessiner Rohschinken Fr. 15.50
- Bärlauchparfait mit Pumpernickel, Salatspinat & lauwarmen Spargel Fr. 17.50
- Weisse Spargelcrèmesuppe mit grünen Spargelstückchen Fr. 7.50
- Bärlauchschaumsüppchen mit Mohnstengel & Rohschinkenchips Fr. 8.50
- Morchel-Cappuccino mit Blätterteiggebäck Fr. 9.50
- Bärlauch-Risotto mit Sauerrahm & Frühlingsgemüse Fr. 14.50 Fr. 19.50

- Truthahnpiccata an Tomaten-Frischkäsesauce, Sättigungsbeilage & 3 Gemüse Fr. 28.50
- Kalbgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce, Bärlauchspätzli & Frühlingsgemüse Fr. 37.-

- Erdbeerenparfait & Erdbeerensalat im Schokoladekörbchen Fr. 13.50
- Rhabarber-Streuselkuchen mit Joghurt-Espuma Fr. 8.50
- Erdbeeren-Tiramisù Fr. 10.50

Sommer

- Vitello Tonato der Italienische Klassiker Fr. 18.50 Fr. 24.50
- Terrine von getrockneten Tomaten & Mozzarella an Basilikumsauce mit Blattsalaten Fr. 17.50
- Crecettencocktail mit Salat-Chiffonade Fr. 12.-
- Gazpacho mit Knoblibrot Fr. 8.50
- Gurkenkaltschale mit Sauerrahm & Crevettenspiessli Fr. 13.50

- Ribeye-Steak «Café de Paris », Ofengemüse & Rosmarinkartoffeln Fr. 39.50
- Schweinsfiletmédallions an Barbeque-Jus, Sommergemüse & Basilikum-Fettucchine Fr. 39.50

- Caramelisierte Ananas mit Sauerrahmeis & Granatapfel Fr. 12.50
- Cheesecake mit salziger Caramelsauce & gemischten Beeren Fr. 10.50
- Joghurt-Panna Cotta mit exotischer Fruchtsauce Fr. 10.50
- Tiramisù von Rauchlachs & Mascarpone, Pumpernickel & marinierte Dillgurken Fr. 17.50 Fr. 23.50

Herbst

- Wildterrine im Rohschinkenmantel mit Kürbischutney & Preiselbeerenschaum, Blattsalate Fr. 17.50
- Weidmann`s Salat; herbstliche Blattsalate mit sautiertem Wildfleisch, Pilzen & Trauben Fr. 14.50
- Wildrahmsuppe mit Speckpflaumen Fr. 8.50
- Rotkrautsuppe mit Sauerrahm & Rohschinkenchips Fr. 8.50

- Wildgeschnetzeltes, hausgemachte Spätzli, Apfel & Birne, Rotkraut mit Kastanien & Rosenkohl Fr. 32.50
- Hirschrückenmédallions im Speckmantel an Wildrahmsauce, Pizokel & Wildbeilagen Fr. 42.-

- Honig-Panna Cotta mit Rotweinzwetschgen & Brownie Fr. 11.50
- Marronimousse mit Feigen, glasierten Kastanien & Schlagrahm Fr. 11.50

Winter

- Nüsslisalat Mimosa mit Ei, Speck & Croûtons Fr. 12.-
- Hirsch-Carpaccio an Baumnußvinaigrette mit Speckpflaumen & Salatbiedermeier Fr. 16.50
- Caramelisierte Geisskäse mit eingelegtem Gemüse, Blattsalaten & Brotchips Fr. 12.-
- Kartoffel-Moschtsuppe mit Croûtons Fr. 7.50
- Rüepli-Orangensuppe mit Ingwer & Mohnstengel Fr. 8.50

- Suure Mockä (Rindsbraten) an Barolojus, Kartoffelstock & Wurzelgemüse Fr. 34.-
- Schweinssteak Strindberg (Zwiebel & Senf), Kokos-Polenta & Wintergemüse Fr. 32.50

- Baumnußparfait mit Rotweinzwetschgen & Kleinteiler Nocchino Fr. 12.-
- Schokomousse-Schnitte mit Rotweibirne & Schlagrahm Fr. 12.-
- Apfelchüechli mit Vanillesauce oder Vanilleeis Fr. 11.50
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster & Vanillesauce Fr. 12.-

Kalte Vorspeisen

Tapas-Rustico-Schindel

Vorspeisen-Schindel in der Tischmitte erlaubt Ihnen sitzend aus einer Vielfalt von Vorspeisen ihre ganz persönliche Auswahl zu treffen. Zusammenstellung nach Wunsch und Saison. Vorschläge auf Seite 5

Richtpreis pro Person

Fr.

Tischkarussell; die Exklusivität im Bahnhof

Die spezielle Variante am runden Tisch; das drehbare Karussell erlaubt Ihnen sitzend aus einer Vielfalt von Vorspeisen oder Desserts ihre ganz persönliche Auswahl zu treffen. Zusammenstellung nach Wunsch und Saison.

Richtpreis pro Person als Vorspeisenkarussell

Fr. 19.50

Richtpreis pro Person als Dessertkarussell

Fr. 17.50

Beispiel-Zusammenstellung Vorspeisenkarussell mit 6 Komponenten zur Auswahl aus;

Saisonale Terrine / Saisonale Suppe / Caesar Salat im Gläsli / Hausgeräucher Lachs auf Gartensalat an Honig-Senfauce / Rindstatar mit Ruccola & Sbrinz-Dip / Crvettencocktail auf Eisberg-Chiffonade / Tomaten-Bruschetta / Äplermagronen / Satéespiessli an Erdnuss-Sauce

Vorspeisen kalt auf Teller angerichtet

- Kräuterparfait mit Salatbiedermeier und Rosen von hausgeräuchtem Irischen Wildlachs an Safran-Sauerrahmsauce mit Briochetoast Fr. 13.50
- Rosen von hausgeräuchtem Lachs mit gebratenen Kartoffelgaletten & Meerrettichmousse Fr. 16.-
- Geräuchte Lungenersee Forellenfilet und Sarnersee Felchenfilet mit Rauchlachs, Salatbouquet & Meerrettichschaum Fr. 17.50
- 3-farbiger Melonensalat mit hauchdünnem Tessiner Rohschinken Fr. 14.50
- Vorspeisenüberraschungsteller mit warmen und kalten Köstlichkeiten Fr. 19.-

Carpaccios

- Rindscapaccio mit Sherry-Eschalotten, gebräunten Pinienkernen & Sbrinzflocken Fr. 19.-
- Rauchlachscarpaccio mit Meerrettichmousse & Apfelkapern Fr. 16.-
- Vitello Tonato; Italo-Klassiker Fr. 16.-

Tatar

- Rindstatar mit Zwiebelringen und Apfelkapern, Briochetoast Fr. 16.-
- Rohschinkentatar mit Gurken und Sauerrahm Fr. 16.-
- Tatar von gebratenen Entenbrüstli mit sautierten Apfelscheiben an Hagebuttensauce Fr. 16.-
- Rauchlachstatar mit Meerrettichschaum & Salatbiedermeier Fr. 16.50

Hausgemachte Terrinen

- Terrine von Rauchlachs & Meerrettichschaum Fr. 16.50
- Terrine von getrockneten Tomaten & Mozzarella an Basilikumsauce Fr. 15.50
- Wildterrinen im Rohschinkenmantel mit Kürbis-Chutney, garniert mit Blattsalaten Fr. 16.-
- Gemüseterrine mit Tomatenvinaigrette & Salatbiedermeier Fr. 14.50
- Kaninchenterrine mit gebratenen Apfelscheiben an Zwetschgensauce Fr. 15.50
- Entenleberterrinen auf Feigencarpaccio an Trüffelvinaigrette Fr. 20.50

Salate auf grossem Glasteller serviert; auch als Fitnesssteller serviert

- | | Vorspeise | Fitnesssteller |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|
| • Grüner Blattsalat | Fr. 8.50 | |
| • Gemischter Salat | Fr. 9.50 | |
| • Nüsslisalat mit gehacktem Ei | Fr. 10.50 | |
| • Caesar Salat mit Poulet & Sbrinz | Fr. 12.- | Fr. 25.- |
| • Gemischter Blattsalat „Bauernart“ mit Speckstreifen, Croûtons & pochiertem Ei | Fr. 12.- | Fr. 22.- |
| • Gemischter Blattsalat mit Sarnersee-Felchenknusperli, Sauce Tatar | Fr. 12.- | Fr. 25.- |
| • Gemischter Blattsalat mit sautiertem Wildfleisch, Trauben & Pilzen | Fr. 13.- | Fr. 26.- |
| • Gemischter Blattsalat mit Früchten & Pouletstreifen | Fr. 12.- | Fr. 25.- |

Salatsaucen nach Wahl:

French / Italienne / Himbeer / Balsamico / Bärlauch / Honig-Senfauce

Warme Vorspeisen & Suppen

Suppen

- Weissweinsuppe mit Gemüswürfeli Fr. 8.50
- Kürbissuppe mit steirischem Kürbiskernöl Fr. 8.50
- Grobe Senfkornsuppe mit Mohnpailletten Fr. 8.50
- Rotkrautsuppe mit Sauerrahm Fr. 8.50
- Curryschaumsuppe mit Bananenwürfeli Fr. 8.50
- Petersilienwurzelsuppe mit Kräuterpesto Fr. 8.50
- Suppenkarrussell mit 3 verschiedenen saisonalen Suppen auf grossem Teller in Espressotassen Fr. 11.-
- Rüeblisuppe mit Vanille parfümiert; **kalt oder warm serviert** Fr. 8.50
- Bratkäsesuppe mit Schnittlauch Fr. 8.50
- Rindsconsommé mit Flädli, Gemüsestreifen, Käsebiskotten Fr. 8.50

Warme Vorspeisen (Siehe auch Seite 5 Tapas 6 Fingerfood)

- Kernser Tagliatelle mit Steinpilzen & Fluonalper Sbrinz Fr. 14.50
- Blätterteig-Herzkissen gefüllt mit Waldpilzragoût oder Spargelragoût Fr. 16.-
- Asiatische Gemüserollen mit Sojasauce auf Gemüsejulienne Fr. 14.50

Hauptspeisen; Fisch & Vegi

Fischgerichte

- Lungerersee Forellenfilet an weisser Balsamicosauce, Couscous Perlen, Broccoli mit Mandeln Fr. 35.50
- Sarnersee Felchenfilet im Ei gebraten, Sauce Mayonnaise, Salzkartoffeln, kleines Gemüse Fr. 35.50
- Zanderfilet auf Rahmsauerkraut an Weissweinsauce garniert mit Safran-Kartoffelperlen Fr. 36.50
- Gebratener Wolfsbarsch mit Meerrettichkruste auf Gemüserisotto an Champagnersauce Fr. 38.50
- Wildlachs an Vermouthsauce mit schwarzem Venere Reis & Spinat Fr. 37.-

Fleischlose Gerichte

- Gemüse-Lasagne an Tomatensauce Fr. 24.-
- Arrancini (Reiskugeln) mit wachweichem Ei im Kern, Tomatensauce, Gemüsepotpourri Fr. 27.50
- Crèmige Kokos-Buttermilch-Polenta mit Ofengemüse Fr. 27.50
- Frittierte asiatische Gemüserollen mit schwarzem Venere Reis an Currysauce Fr. 27.50
- Blätterteigpastetli mit Pilzragoût (Saison) garniert mit Zwiebelsprossen, Gemüse Fr. 27.50
- Obwaldner Älplermakronen (hindersi zubereitet) mit Apfelmus Fr. 21.50
- Sellerie-und Randenpiccata auf Currywurz garniert mit Kartoffelperlen Fr. 26.50
- Steinpilz-Risotto Fr. 22.-
- Spargel-Risotto Fr. 22.-
- Bärlauch-Risotto Fr. 21.50
- Planted-Curry Chicken indischer Currysauce, Basmatireis, Saisonales Gemüse (Vegan) Fr. 29.50
- Fregola Sarda (Pasta Risotto) Pochiertes Giswiler-Freilandeis, gebratener Broccoli, Sbrinzflocken Fr. 27.50

Brot / Gebäck

Brot ist bei allen Hauptgängen inbegriffen

Brötli, Partybrote oder Spezialbrote werden nach Aufwand verrechnet

Gebäck zum Kaffee

Fr. 2.-

Hauptspeisen; Fleisch & Geflügel

inbegriffen sind 1 Sättigungsbeilage & 3 Gemüse

Hausspezialität Fr. 44.-/Pers:

Obwaldner Ratsherrenschmuis

Schweinsfilet / Lammfilet / Kleines Kalbssteak
Sauce Madère / Gemüsebouquet / Obwaldner Knusperkartoffeln

Schwein

- 2 Schweinsrahmschnitzel mit Champignonsrahmsauce Fr. 27.-
- 2 Panierte Schnitzel Fr. 27.-
- Schweinscaréebraten an Pommery-Senfsauce Fr. 34.50
- Cordon Bleu mit Schachersepplikäse Fr. 28.-
- Schweinsfiletmédailles an Haselnussrahmsauce Fr. 38.-
- Obwaldner Landsgemeidesteak; Schweinssteak mit einer Duxelles aus Pilz, Tomate, Schinken belegt und mit Bratkäse überbacken Fr. 34.-

Kalb

- Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce Fr. 34.50
- Kalbscaréebraten mit Apfel-Calvadosrahmsauce Fr. 45.-
- Wienerschnitzel Fr. 38.-
- Rahmschnitzel Fr. 38.-
- Saltimbocca; Kalbsschnitzel mit Salbei & Rohschinken Fr. 37.-
- Kalbssteak an Morchelsauce Fr. 41.50
- Cordon Bleu Fr. 38.-
- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Fr. 37.-
- Kalbs-Piccata mit Schinken & Champignons belegt an Tomatensauce Fr. 37.-
- Kalbsmédailles mit Steinpilzkruste an Armagnacsauce Fr. 44.-

Rind

- Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» Fr. 32.-
- Rindsschmorbraten an Barolosauce Fr. 34.-
- Roastbeef, Swiss Pime Beef an Bärlauch-Hollandaise Fr. 42.-
- US_Rindsfiletsteak an Trüffelsabayon Fr. 49.-
- Chateaubriand (US-Rindsfilet am Stück gebraten), Sauce Béarnaise Fr. 52.-
- Filet-Gulasch «Stroganoff» Fr. 39.-

Geflügel

- Pouletbrüstli-Saltimbocca; mit Salbei & Rohschinken, Marsalasauc Fr. 27.50
- Maispouardenbrüstli mit Orangen-Honigsauce Fr. 28.50
- Pouletgeschnetzeltes «Stroganoff» Fr. 27.50
- Poulet-Spiess mit Paprika & Kräuterbutter Fr. 27.50

Lamm

- Lammgigot mit Knoblauch gespickt an Rosmarinsauce Fr. 33.-
- Lammrückenfiletmédailles mit Kräuterkruste an Portweinjus Fr. 38.50

Beilagen (1) zur Wahl ist inbegriffen

Kartoffeln

- 0 Obwaldner Knusperkartoffeln
- 0 Kartoffelcroquetten
- 0 Mandelkartoffeln
- 0 Rösticroquetten
- 0 Butterrösti
- 0 Brandteigkartoffeln
- 0 Pommes frites
- 0 Kartoffelgratin
- 0 Bratkartoffeln
- 0 Duchesse Kartoffeln
- 0 Kartoffelstock
- 0 Baked potatoes mit Sauerrahm
- 0 Salzkartoffeln

Teigwaren

- 0 Kernser Nüdeli
- 0 Cous cous Perlen
- 0 Kernser Safran-Tagliolini
- 0 Pizokel
- 0 Kerser Spaghetti
- 0 Hausgemachte Spätzli
- 0 Nudelcroquetten
- 0 Kernser Penne mit Basilikum
- 0 Safranrisotto
- 0 Ebly

Reis-und Übriges

- 0 Tomatenreis
- 0 Polenta
- 0 Griessnocken
- 0 Trockenreis
- 0 Schwarzer Venere Resi
- 0 Risotto
- 0 Bärlauch-Risotto
- 0 Pilzrisotto
- 0 Safranrisotto
- 0 Schwarzer Venere Reis

Eine Beilage & 3 Gemüse sind inbegriffen. Pro weitere Beilage Fr. 2.- / Person.

BUFFETS kalt oder warm

Wir servieren Ihnen ein Buffet im Saal/Garten ab mindestens 30 Personen!

Unsere Buffets sind sehr berühmt. Kennerinnen und Kenner schätzen die Variationen und die einmalige Präsentation unserer Delikatessen. Wunderbar angerichtet, locken Fisch-oder Fleischspezialitäten, schön dressierte Garnituren und eine bunte Vielfalt von Salaten. Bis hin zum Galabuffet bieten wir Ihnen verschiedenste Kombinationsmöglichkeiten und eine vielseitige Auswahl an Beilagen & Zutaten. Gerne machen wir Ihnen eine detaillierte Offerte.

Buffets-Ideen

Salatbuffet klein , 5 Sorten (200gr)			Fr. 9.-
Salatbuffet gross , 8 Sorten (300gr)			Fr. 11.-
Pastabuffet mit 2 Sorten Teigwaren, 1 Sorte gefüllte Teigwaren, 4 Saucen, Reibkäse			Fr. 25.-
Spaghettibuffet 3 Saucen nach Wahl (Carbonara/Bolognese/Tomaten/Pesto), Reibkäse			Fr. 17.50
Raclettebuffet Seiler Raclettekäse 200gr/Pers, Geschwellte, Zwiebeln & Gurken			Fr. 22.-
Seiler Raclettekäse à discrétion, Geschwellte, Zwiebeln & Gurken		Fr. 11.-/100gr Käse	
Miete & Reinigung Racletteofen inkl. Gas			Fr. 100.-
Asiatisches Buffet			Fr. 48.-
<p>Pouletflügeli mit Sweet & sour Sauce / Schweinefleisch-Spiessli an Erdbusssauce / Pangasius-Seezungenfilets im Tempurateig frittiert / Rindsgeschnetzeltes an Sojasauce / Pouletgeschnetzeltes an Currysauce / Bami Goreng (Nudeleintopf) oder Nasi Goreng (Reiseintopf) / Basmati Reis / Kroepeck / Sweet & sour Gemüse</p>			
Kaltes Buffet (Zusammenstellung nach Absprache)		ab	Fr. 42.-
Fondue chinoise ; 1/3 Trutenbrust / 1/3 Rindshuft / 1/3 Schweinsnierstück inbegriffen 1 Sättigungsbeilage, 6 Saucen, 8 Beilagen = Garnituren			Fr. 37.-
Schweizer-Buffet (Beispiel-Zusammenstellung)			Fr. 75.-
7 Salate/Vorpeisen	Apfelrüblisalat / Randensalat / Peperoni-Rindfleischsalat / Maissalat / Pasta-oder Kartoffelsalat / grüner Mischsalat mit 2 Saucen nach Wahl Geräuchte Forellenfilet an Honigsensauce / Rindstatar mit Ruccola & Sbrinzchips / Tessiner Rohschinken & Gerstensalat / Wurst-oder Käsesalat mit Früchten & Nüssen Melonen-Kaltschale mit Prosecco		
1 Saisonale Suppe	Bündner Gerstensuppe / Basler Mehlsuppe / Bratkäsesuppe / Küsbissuppe		
4 Hauptgänge	Rindsgeschnetzeltes / Fleischvogel / Meatballs / Kalbfleischhacktätschli / Kalbsgeschnetzeltes / Egli im Backteig Sauce Tatare / Lungerersee Forellenfilets gebraten Älpermagronen mit Apfelmus / Risotto mit Waldpilzen / Randeniccata /		
3 Beilagen	5 Sorten Gemüse / Kartoffelgratin / Innerschweizer Regio Pommes frites / Obwaldner Knusperkartoffeln / Kernser Nüdeli / Trockenreis		
4 Desserts	Gebrannte Crème mit Rahm und Mandelsplittern / Caramelchöpfli mit Rahm / Tobleronemousse / Rüeblikuchen / Apfelchüechli Vanillesauce / Crèmeschnitten		
Buffet Bella Italia (Zusammenstellung nach Absprache)			Fr. 75.-
7 Salate/Vorspeisen	Ruccolasalat mit Parmesan & Balsamico / Meeresfrüchtesalat / Tomaten-Mozzarellasalat / Auberginensalat / Pastasalat mit Tomaten & Oliven / grüner Mischsalat mit 2 Dressings Vitello Tonato / Melone mit Rohschinken / Antipastigemüse mit Parmesanmökkli / Rohschinkentatar mit Sauerrahm / Terrine von getrockneten Tomaten & Mozzarella / Handbetriebene Aufschnittmaschine mit San Daniele Rohschinken		
1 Saisonale Suppe	Minestrone / Tomatensuppe / Tortellinisuppe / Muschelsuppe		
4 Hauptgänge	Saltimbocca (Schwein) / Toskana-Rinderschmortopf / Rindsschmorbraten mit Barolojus / Schweinspiccata mit Tomatensauce / Wolfsbarsch oder Dorade gebraten / Pappardelle mit Tomaten, Basilikum & Burrata / Arrancini mit wachweichem Ei gefüllt		
3 Beilagen	5 Sorten Gemüse / Weissweinsteinrisotto / Crémige Polenta / Rosmarinkartoffeln / Pasta		
4 Desserts	Tiramisù mit Früchten / Orangen-Panna Cotta / Erdbeerenparfait mit Marsala / Limoncellocrème mit Pfirsich / Zabaglione / Fruchtsalat / Schokolademousse		
Obwaldner Bauernbuffet (Zusammenstellung nach Absprache)		ab	Fr. 69.-
Dessertbuffet je nach Zusammenstellung		ab	Fr. 16.-
BRUNCH-Basisvorschlag			Fr. 35.-
Kalte Speisen	Gipfeli, Brötli, Zopf & diverse Brote, Butter, Konfitüre, Honig, Nutella, Yoghurt. Fruchtsalat. Früchte		
Warme Speisen	Fleischplatte mit Schinken, Aufschnitt, Trockenfleisch, Fleischkäse, Speck, Käseplatte, Hand-Aufschnittmaschine		
Getränke	Speck & Schinken gebraten, Grillwürstli, Hindersimagronen, Rösti & Spiegelei, Rührei		
Gegen Aufpreis	Kaffee, Milch, Tee, Ovomaltine ab Kaffeemaschine. Orangenjus, Mineralwasser Rauchlachs, Roastbeef, Fleischbällchen, Pangasius auf Blattspinat, Schweinsbraten, Poulet, Vitello Tonato, Antipasti, Rindstatar, Carpaccio, Noastalgie-Glacéwagen Buirähofglacé, Brownies, Desserts nach Wahl usw.		

Grilladen

Spiessligrill (weitere Bilder auf facebook Hotel Bahnhof oder Homepage)

Grill steht Mitte Juni bis Mitte August unter dem Gartensegel = trocken & schattig, kann auch transportiert werden (Cetrrings)

Spiessli-Angebot wählen Sie ihr Spiessli aus unserer Fleischvitrine inklusive 1 Sättigungsbeilage & Saucenkarussell

- **Obwaldner Spiess** (ca. 300gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 33.50
Schweinhuft, Speck, Poulet, Lamm & Rindshuft
- **Zigeuner Spiess** (ca. 300gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 39.50
zarte marinierte Rindshuft
- **Schaschlik Spiess** (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 39.50
Lamm-Entrecôte mariniert mit Kräutern & Knoblauch, Zwiebeln & Peperoni
- **Saté Spiess** (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 27.50
Schweinhuft mit Soja & Knoblauch mariniert
- **Poulet Spiess** (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 27.50
Schweizer Poulet mit Ananas
- **Neptun Spiess** (ca. 300gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 34.50
Lachs, Pangasius, Riesencrvette & Wellsfilet
- **Crevetten Spiess** (ca. 300gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 37.50
Lachs, Pangasius, Riesencrvette & Wellsfilet
- **Quorn Spiess** (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl Fr. 25.50
Quorn, Peperoni & Zucchetti

1 Beilage nach Wahl & Saucenkarrussell ist inbegriffen

Baked potatoe mit Sauerrahm / Maiskolben / Gemüsespiessli / Trockenreis / Kernser Nüdeli / Obwaldner Knusperkartoffeln / Country Cuts / Pommes frites / Kartoffelgratin / Risotto
jede weitere Beilage Fr. 5.-/Person



Gartensegel im Bahnhof-Garten 15.06.-15.08.
über 100 gedeckte Sitzplätze möglich



Spiessligrill (auch im Catering einsetzbar)

Grilladen

- Gemischte Grilladen: Spiessli / Pouletbrüstli / Schweinshalssteak (roh geliefert) Fr. 28.50
inbegriffen 1 Beilage, 3 Gemüse oder Salate, Kräuterbutter
Weitere Grilladen nach Anfrage
Miete von Gasgrill Fr. 50.-
Miete von Holzkohलगrill Fr. 30.-
Gas & Holzkohle werden im Aufwand verrechnet

Desserts und Süssspeisen

Dessert-Rustico-Schindel

Dessert-Schindel in der Tischmitte erlaubt Ihnen sitzend aus einer Vielfalt von Mini-Desserts ihre ganz persönliche Auswahl zu treffen. Zusammenstellung nach Wunsch und Saison. Vorschläge auf Seite 5

Richtpreis pro Person Fr. 12.50

Tischkarrussell; die Exklusivität im Banhof

Die spezielle Variante am runden Tisch; das drehbare Karrussell erlaubt Ihnen sitzend aus einer Vielfalt von Vorspeisen oder Desserts ihre ganz persönliche Auswahl zu treffen.

Zusammenstellung nach Wunsch und Saison. Richtpreis pro Person als Dessertkarussell Fr. 17.50

Beispiel-Zusammenstellung Dessertkarrussell mit 6 Komponenten zur Auswahl

Tiramisù mit Waldbeeren / Joghurt-Panna Cotta mit Fruchtsauce / Caramelchöpfli mit Rahm / Fruchtsalat mit Maraschino / Mouss au chocolat / Crèmeschnitte / Brownies mit Orangenfilet / Saisonale Bauernhofglacé

Nostalgie-Glacéwagen

Glacéwagen mit Bauernhofeis von Familie Rohrer Flüeli Ranft. Ohne künstliche Aroma- und Farbstoffe

Selbstbedienung Preis nach Verbrauch

Fr. 4.50/100gr

Richtpreis pro Person

Fr. 6.50

Candy-Station zum selber garnieren wie z.B: Schlagrahm/Schokostreusel/Nüssen/Mandeln usw.

Fr. 1.50

Der Bahnhofsklassiker; Omelette Surprise mit Schriftzug nach Wahl. Sehr originelles

Dessert (Basis Vacherin), geeignet ab mind. 15 Personen. Wird im Saal geschnitten

Fr. 11.-

Wunschtext auf der Omelette:

Dessertbuffet nach Aufwand

ab
mit Käse +

Fr. 16.-

Fr. 3.-

Hochzeitstorte (vom Bäcker), Einstandspreis vom Bäcker & Zuschlag für Service & Besteck

Fr. 5.-

Überraschungs-Dessertteller; diverse saisonale Süssigkeiten auf 1 Teller kombiniert

Fr. 14.-

Käseplatte nach Aufwand

ab

Fr. 10.-

Schokoladekuchen mit Bauernhof Sauerrahmeis

Fr. 12.-

Baumnußparfait mit marinierten Portweinzwetschgen

Fr. 9.50

Vanilleparfait mit Waldbeerenmark

Fr. 9.50

Schokolade-Vanilleparfait mit Vanillebirnen

Fr. 9.50

Rhabarberparfait mit Erdbeer-Yoghurtsauce

Fr. 7.50

Parfait Glacée Grand Marnier mit Orangensauce

Fr. 9.50

Mandelpudding mit Himbeer-oder Erdbeersauce

Fr. 9.50

Bayerische Crème mit Früchten & Schlagrahm

Fr. 9.50

Caramelchöpfli mit Früchten & Schlagrahm

Fr. 7.50

Schokoldemousse mit Ananas-Carpaccio, mit Maraschino parfümiert

Fr. 10.-

Schokolademousses „Black & White“ mit seinen Saucen

Fr. 9.50

3 Mousses au chocolat mit Früchten garniert

Fr. 11.-

3 Frücthemousses mit saisonalen Früchten kombiniert

Fr. 10.50

Zimtmousse mit Brischtner Birä

Fr. 9.50

Gebrannte Crème mit Caramelsujet

Fr. 7.-

Süessmoschcrème mit Schlagrahm & Mandelsplittern

Fr. 7.-

Zwetschgenterrine mit Lebkuchenglacé an Zimtsauce

Fr. 10.50

Diverse Wähen & Torte auf Anfrage

Fr. 5.-

Tiramisù; italienische Dessertspezialität

Fr. 9.-

Sorbets-Symphonie; 3 Sorbets mit Früchten garniert

Fr. 9.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Fr. 7.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm & Kirsch

Fr. 9.50

Coupes & Eisbecher ab Glacékarte

Mehrgangmenüs

für Gesellschaften ab mindestens 10 Personen.
Ansonsten treffen Sie bitte eine Auswahl aus unserer à la carte Karte!

Werter Gast

Nachfolgende Menüs sind lediglich Beispiele eines möglichen Menügerippes, die Zusammenstellung können Sie selbstverständlich selber wählen. Es gilt jedoch zu beachten, dass wir ausschliesslich mit Frischprodukten arbeiten und somit saisonbedingt nicht immer alle Produkte erhältlich sind.

Wir setzen uns sehr gerne mit Ihnen zusammen,
um Sie beratend unterstützen zu können!

Als Basispreisstufe können wir Ihnen folgendes Preisgerippe anbieten:
(Kann je nach Zusammenstellung angepasst werden!)

3 Gänge + Amuse bouche & Friandises: ca. Fr. 64.-

4 Gänge + Amuse bouche & Friandises: ca. Fr. 79.-

5 Gänge + Amuse bouche & Friandises: ca. Fr. 87.-

7 Gänge + Amuse bouche & Friandises: ca. Fr. 98.-

7 Gänge + Amuse bouche & Friandises: ca. Fr. 135.-

inklusive Apéro & 5x 1dl Flaschenqualitätswein, speziell auf die Gänge abgestimmt;

Beispielmenü

Menu Schlemmern

Appetitanreger

HAUSAPÉRO: Prosecco mit Erdbeerenlikör & Erdbeeren

* * *

Alpen-Tapas

1/10 Clos des Rennauds, Garnd Crû Yvorne

* * *

Bärlauchcrèmesüppchen

hausgemachter Mohnstengel & Rohschinken chips

* * *

Zanderfilet

auf Frühlingszwiebelbeet an roter Peperonisauce

1/12 Oeil de Perdrix la Côte AOC, J.J. Steiner 2015

* * *

Rhabarbersorbet mit Moscato aus dem Piemont

* * *

Rindsfilet mit Trüffelbutter-Sabayone

Frühlingsbratkartoffeln

Spargeln

1/10 Mazacruz Seleccion, Bodegas Dehesa Los Llanos

Castillala Mancha ; 50% Cabernet Sauvignon/33% Petit Verdot/17% Syrah.

* * *

Käsevariation aus nah & fern

Giswiler Birnenbrot

Prova d'Autore – Roccafiore 2012 Umbria Rosso IGT

40% Sagrantino/30% Montepulciano/30% Sangiovese

* * *

Dessertüberraschung aus unserer Pâtisserie

dazu empfehlen wir:

4cl Passito die Arneis "Passo Passo"- Vino da tavola bianco DOCG 2007 Fr. 7.50

* * *

Hausgebäck

* * *

Einheimisches 3 Gang Menu à Fr. 66.-

Saisonale Blattsalate
mit Fluonalper Sbrinzspähnen
an Blasamicoessigdressing
* * *

Obwaldner Ratsherrenschmuis;
Schweinsfilet
Lammfilet
Kleines Kalbssteak
Sauce Madère
Gemüsebouquet
Obwaldner Knusperkartoffeln
* * *

Baumnussparfait mit Rotweinzwetschgen
und Kleinteiler Noccino
oder
Dessert-Tapas-Schindel
4 Mini-Desserts pro Person
* * *
Huisbachnigs
* * *
*

Einheimisches 4 Gang Menu à Fr. 74.-

Gemüse-Frischkäseterrine mit Obwaldner Trockenfleisch garniert
Salatbiedermeiersträusschen
* * *

Saisonales Suppen-Duo (Kürbis & Rotkraut mit Sauerrahm)
* * *

Obwaldner Ratsherrenschmuis;
Schweinsfilet
Lammfilet
Kleines Kalbssteak
Sauce Madère
Gemüsebouquet
Obwaldner Knusperkartoffeln
* * *

Apfelchüechli mit Vanillesauce
oder
Dessert-Tapas-Schindel
4 Mini-Desserts pro Person
* * *
Huisbachnigs
* * *
*



HOTEL BAHNHOF GISWIL
CH-6074 Giswil
Familie Zumstein
041 675 11 61
info@bahnhofgiswil.ch
www.bahnhofgiswil.ch



Auszug aus der Weinbibel

Weissweine

Fendant – Leukersonne – Gebr. Seewer, Leuk	4.20/dl	Fr. 20.-/5dl
Johannisberg – Leukersonne, Familien Seewer, Susten	4.60/dl	Fr. 23.-/5dl
Hausmarke; Tartegnin Grand Cru , Grain Blanc – J.J. Steiner	7dl	Fr. 43.-
Fine Goutte – Leukersonne ; der verführerische Fendant	7dl	Fr. 45.-
Cuvée Madame Rosmarie , A. Mathier	7 dl	Fr. 56.-
Amigne Balavaud Grand Cru ; J.R. Germanier, Vétroz	7 dl	Fr. 49.-

Rosé

Oeil de Perdrix du Valais ; Leukersonne Gebrüder Seewer	7dl	Fr. 42.-
----------------------------------------------------------------	-----	----------

Rotweine

Dôle – Leukersonne, Familien Seewer, Susten	4.20/dl	Fr. 20.-/5dl
Solis AOC – Leukersonne, Familien Seewer, Susten		Fr. 34.-/5dl
Hausmarke Barbera d`Asti – Terra Felice Piemont	7dl	Fr. 43.-
Landenberg Cabernet Jura - Peter Krummenacher, Kägiswil	7dl	Fr. 49.-
Le Rouge , Luzerner Cuvée – Toni Ottiger, Kastanienbaum	7dl	Fr. 52.-
Pinot noir , Classique – Lampert Maienfeld	7dl	Fr. 44.-
Maienfelder Cuvée rouge – Lampert Barrique	7dl	Fr. 59.-
Pinot noir du Valais Leukersonne – Gebr. Seewer, Leuk	7dl	Fr. 44.-
Positivo Assemblage rouge du Valais ; Leukersonne – Jörg Seewer	7dl	Fr. 48.-
Cuvée Madame Rosmarie Mathier , Assemblage rouge	7dl	Fr. 56.-
Humagne rouge , Jean-René Germanier, Vétroz	7dl	Fr. 63.-
Baronessa Rossa barrique ; Klausener Eric & Fabienne	7dl	Fr. 67.-
Merlot Ticino « Sassi Grossi » , Gialdi SA Mendrisio	7dl	Fr. 74.-
Primitivo di Salento , Victoria-Fux Weine Bitsch	7dl	Fr. 45.-
Nero di Troja – Puglia Rosso, Fux Weine Bitsch	7dl	Fr. 53.-
Gruccione , (Bienenfresser) Vino Rosso die Piemonte – Terra Felica	7dl	Fr. 59.-
Villa Donoratico , Bolgheri Tenuta Argentiera	7dl	Fr. 52.-
Cuvée Madame Rosmarie Mathier , Assemblage rouge	7dl	Fr. 56.-
Ruché di Castagnole Monferrato Terra Felice Piemont	7dl	Fr. 55.-
Amarone della Valpolicella , Sopra Sasso DOCG	7dl	Fr. 59.-
Prova d`Autore , Umbria Rosso IGT	7dl	Fr. 56.-
Unplugged Merlot ; Hannes Reh, Burgenland	7dl	Fr. 48.-
Gabarinza ; Qualitätswein Gernot Heinrich, Gols am Neusiedlersee	7dl	Fr. 76.-
Ribera del Duero “Sentido”	7dl	Fr. 45.50
1758 Seleccion , Encomienda de Cervera Spanien 100% Petit Verdot	7dl	Fr. 65.-
Number One Vina Falernia Chile , Cabernet Sauvignon/Syrah/Carmenère	7dl	Fr. 56.-

Für weitere Wünsche empfehlen wir Ihnen unsere grosse Weinkarte mit über 160 Provenienzen



HOTEL BAHNHOF GISWIL
CH-6074 Giswil
Familie Zumstein
041 675 11 61
info@bahnhofgiswil.ch
www.bahnhofgiswil.ch



Mich kann man mieten

Polterabende / Jungesellen/Gesellinnen-Abschied
Geschäftsanlässe / Team Abende
Vereinsfeiern / Tupperware Partys
Mupped shows / After shows
oder ganz einfach zum Feiern.....

Ich biete

Dancefloor mit DJ-Pult/Mischpult/Verstärker/Boxen/Licht/Nebel
Thekenbereich mit eiskalten Getränken
*Kaffeemaschine / *Snacks jeder Art wie; (*optional)
Hindersimagronen aus dem Chessi / Tapas Brett / Chili con Carne usw.
Menuvorschläge www.bahnhofgiswil.ch

Getränke Standard Sortiment

Appenzeller Lager Bier	3dl	Fr. 4.-
Smirnoff Ice		Fr. 4.-
Red Bull		Fr. 4.-
El Tony Mate		Fr. 4.-
Softgetränke	5dl	Fr. 4.-
Fever-Tree; Tonic / Bitter Lemon / Ginger Beer		Fr. 4.-
Gin Hendricks / Vodka Absolut / Havana Club / Bacardi / Jack Daniel`s / Sierra Tequila		Fr. 3.-/2cl
Shot; Kleiner Feigling / Honigchrüter / Jägermeister		Fr. 3.-/2cl

Optionale Getränke

Corona Bier Fr. 4.-, Appenzeller ohne Alk Fr. 3.-
Heuschnaps / Berliner Luft / Appenzeller
Prosecco / Hugo / Weisswein / Martini/ Panaché / Jus
Eiswürfel / Zitrone / Limetten / Orange / Oliven / Minze / Gurkenscheiben / Salz/Pfeffer
Weitere Getränke nach Absprache. Offene Flaschen werden nur vom Standardsortiment zurückgenommen

Kosten

Mietkaution pro Abend, zahlbar bei Übernahme Fr. 1000.-. Wird für allfällige Schäden verwendet,
ansonsten wird dieser Betrag an der Miete / Konsumationen angerechnet.
Bar-Miete pro Abend Fr. 500.-

Optionale zusätzliche Leistungen

DJ kann im Aufwand vermittelt werden, Bar-Bedienung pro Std Fr. 50.- / Reinigung pro Std Fr. 50.-

Preisschwankungen sind möglich

Giswil, Februar 2022