



MI-FR: 11:30 Uhr – 17:30 Uhr kleine Karte  
SA + SO: 14:00 Uhr – 17:30 Uhr kleine Karte

## VORSPEISE

APEROTRIO 	Fr. 10.50
Sbrinzmöckli – Oliven – Luisbiobäwursch	
GERÖSTETE APERO NÜSSLI  	Fr. 5.-
RINDSTARTAR	Fr. 24.40
Frittiertes Eigelb – eingemachte Senfkörner & Gemüse – Süss & Saurer Kürbis – Briochtoast-Butter	
Herbstsalat  	Fr. 17.50
Blattsalate – süss-saure Kürbis – karamellisierte Haselnüsse – BBQ-Blumenkohl – Zucchettiblüte – Preisbeeren-Balsamico-Vinaigrette	
GRÜNER BLATTSALAT  	Fr. 9.-
Hausgemachte Sauce nach Wahl	
GEMISCHTER SALAT  	Fr. 11.50
Hausgemachter Sauce nach Wahl	







## EINHEIMISCHES WILD

REHSCHNITZEL MIT EIERSCHWÄMMLI AN WACHOLDERRAHMSAUCE	Fr. 42.- Fr.33.60
Butterspätzli, Weissweinpapfel, Kürbis, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Wirsingroulade & Nashi-Holunderbirne	
HIRSCHSCHNITZEL MIT TRAUBEN AN WILDRAHMSAUCE MIT WALDEN-GIN	Fr. 38.-/ Fr. 30.40
Butterspätzli, Weissweinpapfel, Kürbis, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Wirsingroulade & Nashi-Holunderbirne	
GAMSSCHNITZEL MIT STEINPILZEN AN WILDRAHMSAUCE	Fr. 46.-/ Fr. 36.80
Butterspätzli, Weissweinpapfel, Kürbis, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Wirsingroulade & Nashi-Holunderbirne	
PFEFFER HAUSART (Gams, Hirsch oder Reh- je nach Jagdsaison)	Fr. 29.-/ Fr. 23.20
Butterspätzli, Weissweinpapfel, Kürbis, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl	

## HAUPTSPEISE

SCHACHERSEPPLI CORDONBLEU	
Regio Fries – Saisongemüse	standard 200g Fr. 29.50 Macherseppli 400g Fr. 35.50
2 PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL 	Fr. 28.50
Regio Fries – Saisongemüse	
Zuger Felchenfilets	Fr. 33.-
Kartoffel-Thymiankrופן – gebratene Eierschwämmli- Saisonales Gemüse	
WILDBRATWURST	Fr. 19.50
Wildrahmsauce- Butterspätzli	
OW RÖSTI MIT KÄSE ÜBERBACKEN 	Fr. 25.50
Gebratener Speck – Spiegelei	
HINDERSIMAGRONEN 	Fr. 18.50
Älplermagronen – Apfelmus	
RINDSTARTAR	Fr. 32.50
Frittiertes Eigelb – eingemachte Senfkörner & Gemüse – Süss & Saurer Kürbis – Briochtoast – Butter	


## MINIDSSERT

SCHOKOLADENMOUSSE 	Fr. 7.-
Birnen-Ragout	
MANGO-SORBET  	Fr. 7.-
Kokospuma	
APFELCHÜECHLEIN 	Fr. 7.-
Vanille-Sauce oder Glace	
CREMESCHNITTE 	Fr. 7.-
Tonkabohnencreme – Nusskrokant	
Cheesecake & Salzigescaramel 	Fr. 7.-
Ananas-Papayaragou	

 = laktosefrei

 = glutenfrei

 = vegetarisch

 = vegan



Sonntag, 17. September 2023

GILDE  
RESTAURANTS

# Tages- MENU



HOTEL BAHNHOF GISWIL  
Familienbetrieb in 5. Generation  
041 675 11 61  
info@bahnhofgiswil.ch  
www.bahnhofgiswil.ch

Zu all den Tagesmenüs gibt es entweder Salat vom Buffet  
(Selbstbedienung) oder unsere Tagessuppe.

## TAGESSUPPE

Tomatenorangensuppe Fr. 7.00

## MENU GISWILERSTOCK

Kalbsragout an Balsamico-Kräuterjus Fr. 32.-  
Freiämter Butterrösti & Saisonales  
Gemüse

## MENU MÄNDLI

Lachs gebraten an Weissweinsauce Fr. 32.-  
Spinat mit Pinienkernen &  
Limettenreis

## MINIDSSERTS

SCHOKOLADENMOUSSE  Fr. 7.-  
Birnen-Ragout

MANGO-SORBET   Fr. 7.-  
Kokospuma

APFELCHÜECHLEIN  Fr. 7.-  
Vanille-Sauce oder Glace

CREMESCHNITTE  Fr. 7.-  
Tonkabohnencreme – Nusskrokant

Cheesecake & Salzigescaramel  Fr. 7.-  
Ananas-Papayaragou

## OFFENWEINE

APEROL Fr. 9.50  
Hausapero «Lillet» mit Trauben

Hugo traditionell oder alkoholfrei Fr. 9.50

Aperol Spritz Fr. 9.50

WEISSWEINE  
Hausmarke Bursinel grand cru; Regis Widmer Fr. 6.50/dl  
(CH) 2022

Johannisberg Chamoson «Grand Crû» J.R. Fr. 7.50/dl  
Germanier, Vétroz (CH) 2019

ROSE Fr. 7.-/dl  
Rohstoff Rosé; Hannes Reh, Burgenland (A)  
2021

ROTWEINE Fr. 6.50/dl  
Hausmarke Barbera d'Asti; Terra Felice (I) 2020

Cornalin Réserve; Jean-René Germanier Fr. 10.-/dl  
Vétroz/Conthey (CH) 2019

Syrah Bertolina Castagnole Monferrato – Terra Fr. 7.-/dl  
Felice (I) 2015

Primitivo Salento; Victoria-Fux Weine Bitsch (I) Fr. 6.90/dl  
DOC 2019


Zweigelt Unplugged; Hannes Reh, Burgenland Fr. 7.50/dl  
2020

Weitere Gerichte 

 = laktosefrei

 = glutenfrei

 = vegetarisch

 = vegan

