

August 2022

# 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 2022/23**

24.12.-31.01.2023

## **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 Christoph, Gitti & Kevin 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 (4.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 Christoph, Gitti & Kevin Zumstein 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 Reblauben 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. 8.-

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

# 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.-
• Gläsl 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.-
• Cherytomaten-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

• 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 Tatare-Sauce	Fr. 5.50
• Heissgeräucher Lachs auf Mischgemüse an Schnittlauchsauc	Fr. 6.50
• Rindsgeschnetzeltes an Süss Saurer Sauce	Fr. 5.50
• Hausgemachter Kalbs-Hacktätschli mit Pilzragoût	Fr. 5.-
• Giswiler Hindersimagronen in Stumpfenform (Frühlingsrolle) auf Apfel-Cutney	Fr. 4.50
• Giswiler Rindsfilet (100gr) auf getrüffeltem Kartoffelgratin mit Krick Lambick Gelée	Fr. 17.50
• Rindshuftstroganoff in Paprika-Rahmsauce	Fr. 12.-
• Fleischbällchen mit rassiger 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 & Cherytomatenkompott	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

• Fruchtsalat in Gläsl	Fr. 4.50
• Fruchtplatte mit geschnittenen Früchten	Fr. 5.50
• Früchtespiesschen mit Mango Dip	Fr. 4.50
• Exotischer Fruchtsalat im Tässchen	Fr. 5.50
• Panna Cotta mit Waldbeeren-Coulis	Fr. 5.-
• Tiramì sù Schnitten	Fr. 5.-
• Saisonale Fruchtwähe mit Schlagrahm	Fr. 4.-
• Marillenknödel mit Zwetschgenkompott	Fr. 5.-
• Mousse au chocolat mit Bimenstückli 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-Buffer 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 & lauwarmer 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 Schokoladekorbchen 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
- Crevettencocktail mit Salat-Chiffonade Fr. 12.-
- Gazpacho mit Knoblibrot Fr. 8.50
- Gurkenkaltchale mit Sauerrahm & Crevettenspiessli Fr. 13.50
  
- Ribeye-Steak «Café de Paris », Ofengemüse & Rosmarinkartoffeln Fr. 39.50
- Schweinsfiletmédailles 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

- Wildterrinen 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
- Hirschrückenmédailles 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
- Rüeibli-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 Noccino Fr. 12.-
- Schokomousse-Schnitte mit Rotweimbirne & Schlagrahm Fr. 12.-
- Apfelhüechli 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 / Ceasar Salat im Gläslì / Hausgeräucher Lachs auf Gartensalat an Honig-Senfsauce / 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 Lungereese 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

- Rindscarpaccio 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 |                |
| • Ceasar 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 Tatare            | 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-Senfsauce

## Warme Vorspeisen & Suppen

### Suppen

- Weissweinsuppe mit Gemüsewürfeli 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.-
- Rüebli- und Kürbissuppe 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 wachswweichem Ei im Kern, Tomatensauce, Gemüsepotpourri Fr. 27.50
- Crémige 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 Zwiebeln, Gemüse Fr. 27.50
- Obwaldner Äplermakronen (hindersi zubereitet) mit Apfelmus Fr. 21.50
- Sellerie- und Randenpiccata auf Currywirz 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-Freilande, 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

<b>Salatbuffet klein</b> , 5 Sorten (200gr)	Fr. 9.-
<b>Salatbuffet gross</b> , 8 Sorten (300gr)	Fr. 11.-
<b>Pastabuffet</b> mit 2 Sorten Teigwaren, 1 Sorte gefüllte Teigwaren, 4 Saucen, Reibkäse	Fr. 25.-
<b>Spaghettibuffet</b> 3 Saucen nach Wahl (Carbonara/Bolognese/Tomaten/Pesto), Reibkäse	Fr. 17.50
<b>Raclettebuffet</b> 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.-
<b>Asiatisches Buffet</b>	Fr. 48.-
Pouletflügeli mit Sweet & sour Sauce / Schweinefleisch-Spiessli an Erdbeersauce / Pangasius-Seezungenfilets im Tempurategemüse / Rindsgeschnetzeltes an Sojasauce / Pouletgeschnetzeltes an Currysauce / Bami Goreng (Nudeleintopf) oder Nasi Goreng (Reiseintopf) / Basmati Reis / Kroeckchen / Sweet & sour Gemüse	
<b>Kaltes Buffet</b> (Zusammenstellung nach Absprache)	ab Fr. 42.-
<b>Fondue chinoise</b> ; 1/3 Trutenbrust / 1/3 Rindshuft / 1/3 Schweinsnierenstück	Fr. 37.-
inbegriffen 1 Sättigungsbeilage, 6 Saucen, 8 Beilagen = Garnituren	
<b>Schweizer-Buffet</b> (Beispiel-Zusammenstellung)	Fr. 75.-
7 Salate/Vorpeisen	Apfelrüebli Salat / Randensalat / Peperoni-Rindfleischsalat / Maissalat / Pasta-oder Kartoffelsalat / grüner Mischsalat mit 2 Saucen nach Wahl Geräucherte 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 / Kusbissuppe
4 Hauptgänge	Rindsgeschnetzeltes / Fleischvogel / Meatballs / Kalbfleischhacktätschli / Kalbgeschnetzeltes / Egli im Backteig Sauce Tatare / Lungenersee Forellenfilets gebraten Älplermagronen mit Apfelmus / Risotto mit Waldpilzen / Randenpiccata /
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 / Apfelhüechli Vanillesauce / Crèmeschnitten
<b>Buffet Bella Italia</b> (Zusammenstellung nach Absprache)	Fr. 75.-
7 Salate/Vorpeisen	Ruccolasalat mit Parmesan & Balsamico / Meeresfrüchtesalat / Tomaten-Mozzarellasalat / Auberginensalat / Pastasalat mit Tomaten & Oliven / grüner Mischsalat mit 2 Dressings Vitello Tonato / Melone mit Rohschinken / Antipastigemüse mit Parmesanmööckli / 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 / Weissweissrisotto / Crémige Polenta / Rosmarinkartoffeln / Pasta
4 Desserts	Tiramisù mit Früchten / Orangen-Panna Cotta / Erdbeerenparfait mit Marsala / Limoncellocrème mit Pfirsich / Zabaglione / Fruchtsalat / Schokolademousse
<b>Obwaldner Bauernbuffet</b> (Zusammenstellung nach Absprache)	ab Fr. 69.-
<b>Dessertbuffet</b> je nach Zusammenstellung	ab Fr. 16.-
<b>BRUNCH-Basisvorschlag</b>	Fr. 35.-
Kalte Speisen	Gipfeli, Brötli, Zopf & diverse Brote, Butter, Konfitüre, Honig, Nutella, Joghurt. Fruchtsalat. Früchte Fleischplatte mit Schinken, Aufschnitt, Trockenfleisch, Fleischkäse, Speck, Käseplatte, Hand-Aufschnittmaschine
Warme Speisen	Speck & Schinken gebraten, Grillwürstli, Hintersmagronen, Rösti & Spiegelei, Rührei
Getränke	Kaffee, Milch, Tee, Ovomaltine ab Kaffeemaschine. Orangensaft, Mineralwasser
Gegen Aufpreis	Rauchlachs, Roastbeef, Fleischbällchen, Pangasius auf Blattspinat, Schweinsbraten, Poulet, Vitello Tonato, Antipasti, Rindstatar, Carpaccio, Noostalgie-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**

- |  |           |
|--|-----------|
| • <b>Obwaldner Spiess</b> (ca. 300gr) & 1 Beilage nach Wahl<br>Schweinschuft, Speck, Poulet, Lamm & Rindschuft                         | Fr. 33.50 |
| • <b>Zigeuner Spiess</b> (ca. 300gr) & 1 Beilage nach Wahl<br>zarte marinierte Rindschuft  | Fr. 39.50 |
| • <b>Schaschlik Spiess</b> (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl<br>Lamm-Entrecôte mariniert mit Kräutern & Knoblauch, Zwiebeln & Peperoni | Fr. 39.50 |
| • <b>Saté Spiess</b> (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl<br>Schweinschuft mit Soja & Knoblauch mariniert                                 | Fr. 27.50 |
| • <b>Poulet Spiess</b> (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl<br>Schweizer Poulet mit Ananas  | Fr. 27.50 |
| • <b>Neptun Spiess</b> (ca. 300gr) & 1 Beilage nach Wahl<br>Lachs, Pangasius, Riesencrvette & Wellsfilet                               | Fr. 34.50 |
| • <b>Crevetten Spiess</b> (ca. 300gr) & 1 Beilage nach Wahl<br>Lachs, Pangasius, Riesencrvette & Wellsfilet                            | Fr. 37.50 |
| • <b>Quorn Spiess</b> (ca. 250gr) & 1 Beilage nach Wahl<br>Quorn, Peperoni & Zucchini  | Fr. 25.50 |

**1 Beilage nach Wahl & Saucenkarussell 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)  
inbegriffen 1 Beilage, 3 Gemüse oder Salate, Kräuterbutter

Fr. 28.50

Weitere Grilladen nach Anfrage

Miete von Gasgrill

Fr. 50.-

Miete von Holzkohlegrill

Fr. 30.-

Gas & Holzkohle werden im Aufwand verrechnet

# Desserts und Süsspeisen

## 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.-

Baumnessparfait 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

Caramelköppli mit Früchten & Schlagrahm

Fr. 7.50

Schokolademousse 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 Früchtemousses mit saisonalen Früchten kombiniert

Fr. 10.50

Zimtousse mit Brischtner Birä

Fr. 9.50

Gebrannte Crème mit Caramelsujet

Fr. 7.-

Süessmoschtcrème 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 Blasamicoessig dressing  
\* \* \*

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

Baumnussparfait mit Rotweinzwetschgen  
und Kleinteiler Nocchino  
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

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

### Rosé

<b>Oeil de Perdrix du Valais</b> ; Leukersonne Gebrüder Seewer	7dl	Fr. 42.-
--	-----	----------

### Rotweine

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