

Herbstkarte bis 23.11.2023
anschliessend ZEBU Spezialitäten
aus dem Grossteil

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.

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

Apéro- Empfehlung

| | |
|---|-------------|
| Hausapéro «Lillet» mit Trauben erfrischend, wenig Alkohol | Fr. 9.50 |
| Sauser | 2.70/dl |
| Hugo alkoholfrei | Fr. 9.50 |
| Sanbitter alkoholfrei | Fr. 5.50 |
| Aperol Spritz | Fr. 9.50 |
| Hugo | Fr. 9.50 |
| Cüpli Prosecco «Due Forte» | Fr. 9.50 |
| Cüpli Champagner , Moët et Chandon brut | Fr. 16.-/dl |
| Weisser Spritzer , süss oder sauer | Fr. 9.50 |
| Hausmarke weiss ; Bursinel Grand crû – Régis Widmer Waadtland 2022 | Fr. 6.50/dl |
| Blanc de Noir – Gregor Kuonen, Salgesch 2022 100% Pinot Noir. Durch sanftes Pressen der Pinot Noir-Trauben gelangen nur wenige Farbstoffe aus den Traubenschalen in den Most. So wird aus der dunklen Rebsorte ein heller Wein mit einem rosa Farbton | Fr. 7.-/dl |
| Rohstoff Rosé – Hannes Reh Burgenland, Österreich 2021 | Fr. 7.-/dl |



| | |
|--|-----------|
| Holzschindlä Apéro-Plättli mit «Einheimischen Produkten» Bio-Sbrinz – Trockenfleisch – Trockenwurst – Rohschinken – Bauernspeck – Früchte – Apèronüssli | Fr. 18.50 |
| Apéro-Trio Sbrinzmöckli von Noldi Windlin aus Giswil, Trockenwurst von Adrian Riebli aus Giswil & Oliven | Fr. 10.50 |
| Apéro Nüssli / Gemüse-Chips / Miso-Mayonnaise  | Fr. 8.- |

Herbstmenu

mit ausschliesslich einheimischem Wild

Fr. 120.- pro Person inklusive Hausapero & Weinbegleitung

Fr. 92.- für 4 Gänge (ohne Aperero & Weinbegleitung)

Appetitanreger

Hausapero Lillet mit Trauben



Gebeiztes Lachs-Heilbuttmosaik

Meerrettich

Apfel – Gurke – Dill

Einzelpreis: Fr. 19.-

Blanc de Noir– Gregor Kuonen, Salgesch 2022

100% Pinot Noir. Durch sanftes Pressen der Pinot Noir-Trauben gelangen nur wenige Farbstoffe aus den Traubenschalen in den Most. So wird aus der dunklen Rebsorte ein heller Wein mit einem rosa Farbton



Randen-Orangencappuccino

Maroni-Cantuccini

Einzelpreis: Fr. 12.-



Hirschrückenfilet im Obwaldner-Trüffelmantel

Hummerschwanz Estragon-Tomatenjus

Kartoffel-Thymiankrapfen / Wirsing / gebratenes Herbstgemüse

Einzelpreis: Fr. 62.-

Cornalin Réserve; Jean René Germanier 2019, Wallis CH



Cheesecake - Salzcaramel

Ananas-Papayaragout / Mangosorbet / Kokosespuma

Einzelpreis: Fr. 14.-

Strevi - Orsi DOCG 2013

Dessertwein aus der Moscato Traube

VORSPEISEN

Salat-Bufferet

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

Fr. 7.-
Fr. 10.50
Fr. 17.50

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck & Brotcroûtons

Kürbis-Dressing

Fr. 14.50

Herbstsalat

Blattsalate – süss-saure Kürbis – karamellierte Haselnüsse –
BBQ-Blumenkohl – Zucchettiblüte – Preisebeeren-Balsamico-Vinaigrette

Fr. 17.50

Gebeiztes Lachs-Heilbutt Mosaik - Meerrettich

Apfel – Gurke – Dill

Fr. 19.-

Rindstatar

Frittiertes-Eigelb – Eingemachte Senfkörner – süss & saurer Kürbis –
Preiselbeeren – Briochetoast – Butter
Nach Wunsch gewürzt (mild/ halbscharf / scharf)

Fr. 24.50

Hirsch-Carpaccio mit gebratenen Eierschwämmli

Frittiertes Geisskäse – Kresse – Trüffel-Mayonnaise – Brioche-Toast

Fr. 22.-



SUPPEN

Kürbisrahmsüppchen

Honig parfümiert, Steirisches Kürbiskernöl
Kürbiskerne – Croutons

Fr. 12.-

Giswiler Bio-Randen-Orangencappuccino

Marroni-Cantuccini

Fr. 12.-

Duett von Kürbissüppchen & Randen-Orangencappuccino

Kürbiskernen & Maroni-Cantuccini

Fr. 14.-

Tagessuppe

Täglich frisch zubereitet

Fr. 7.-





Hauptgänge WILD

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

Pfeffer Hausart (Gams, Hirsch oder Reh - je nach Jagdsaison)

Butterspätzli, Weissweinalpfel, Kürbis, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl

Fr. 29.-
Fr. 23.20

Weinempfehlung; Hausmarke Barbera d`Asti – Terra Felice 2022 Fr. 45.-/Fr. 6.50/dl

Hirschschnitzel mit Trauben an Wildrahmsauce mit Walden-Gin

Butterspätzli, Weissweinalpfel, Kürbis, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Wirsingroulade & Nashi-Holunderbirne

Fr. 38.-
Fr. 30.40

Weinempfehlung; Zweigelt Unplugged – Hannes Reh Burgenland 2020/21
Fr. 52.- Fr. 7.50/dl

Rehschnitzel mit Eierschwämmli an Wacholderrahmsauce

Butterspätzli, Weissweinalpfel, Kürbis, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Wirsingroulade & Nashi-Holunderbirne

Fr. 42.-
Fr. 33.60

Weinempfehlung; Villa Donoratico Bolgheri – Tenuta Argentera DOCG 2020 Fr. 56.-

Wildschwein Cordon Bleu mit Rohschinken & Schacher-Sepplikäse Kernen-Pankomantel

Innerschweizer Regio Pommes, Weissweinalpfel, Kürbis, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Wirsingroulade, Nashi-Holunderbirne & Preiselbeeren

Fr. 38.-

Weinempfehlung; Baroq du Valais Réserve – Jean René Germanier Vétroz 2019
Merlot / Cabernet / Cornalin
Flasche Fr. 62.-; Magnum 2018 Fr. 119.-

Gamsschnitzel an Wildrahmsauce mit Steinpilzen

Butterspätzli, Weissweinalpfel, Kürbis, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Wirsingroulade & Nashi-Holunderbirne

Fr. 44.-
Fr. 35.20

Weinempfehlung; Merlot barrique; „Il Querceto“ Terreni alla Maggia 2018 Fr. 67.-

Wildgeschnitzeltes an Wildrahmsauce mit Trauben & Eierschwämmli

Butterspätzli, Weissweinalpfel, Kürbis, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Wirsingroulade & Nashi-Holunderbirne

Fr. 36.-
Fr. 28.80

Weinempfehlung; Pinot noir Leukersonne – Gebrüder Seewer, Leuk 2021/22 Fr. 49.-

Rehrückenfilet auf Eierschwämmli-Ragoût

Butterspätzli, Weissweinalpfel, Kürbis, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Wirsingroulade & Nashi-Holunderbirne

Fr. 56.-

Weinempfehlung; Merlot Carato – Angelo Delea, Losone 2019 Fr. 71.-

Hauptgänge WILD

Wildhacktätschli mit Trockenfrüchten an Wachholderrahmsauce

Butterspätzli, Weissweinafel, Kürbis, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl
Weinempfehlung; Sillares – Garnacha Tintorera Spanien 2016 Fr. 45.- / Fr. 6.50/dl

Fr. 30.-

Tagliata vom Hirschrücken an Blaubeerenjus

Kartoffel-Thymiankrapfen – Kürbispüree
Schwarzwurzel gebraten – Rosenkohl – Kernser Edelpilze

Weinempfehlung: Syrah «Bertolina» Castagnole Monferrato – Terra Felice
DOC 2015 Fr. 49.- / Fr. 7.-/dl

Fr. 48.-

Wildtrilogie (Hirschmédaillon/Rehschnitzel/Gamsrücken)

Zum Selberschöpfen ab 2 Pers.

Fr. 59.50/ Pers.

Butterspätzli, Weissweinafel, Kürbis, Rotkraut, glasierte Marroni,
Rosenkohl, Wirsingroulade, Nashi-Holunderbirne

Weinempfehlung; Merlot Ticino DOC "Sassi Grossi" – Gialdi 2020 Fr. 82.-

Rehrücken am Stück

Zum Selberschöpfen ab 2 Pers.

Fr. 62.-/Pers.

Butterspätzli, Weissweinafel, Kürbis, Rotkraut, glasierte Marroni,
Rosenkohl, Wirsingroulade & Nashi-Holunderbirne

Weinempfehlung; Amarone della Valpolicella – Speri DOCG 2013 Fr. 75.-

Jagdplatte

Nur auf Vorbestellung ab 2 Personen

Fr. 65.-/Pers.

Hirschmédaillon, Gamsschnitzel, Rehrückenfilet, Pfeffer & Perlhuhn
Butterspätzli, Weissweinafel, Kürbis, Rotkraut, glasierte Marroni,
Rosenkohl & Wirsingroulade & Nashi-Holunderbirne

Weinempfehlung; Praitenbrunn; Gayer & Scheiblhofer, Neusiedlersee 2015 Fr. 83.-



Fleischlos

«Weidmanns kein Glück» - Teller

Nashi-Holunderbirne, Weissweinpfeffer, Kürbis, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl & Wirsingroulade, hausgemachte Butterspätzli, Rotkraut-Holunderbeeren-Rahmsauce

Fr. 26.50
Fr. 21.20

Hausgemachte Butterspätzli

mit unserer legendären Wildrahmsauce
oder mit Holunderbeeren-Rotkraut-Rahmsauce

Fr. 15.50
Fr. 12.40

Original Giswiler Holzhackermagronen

Älplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus serviert

Fr. 18.50
Fr. 14.80

Kernser Edelpilz-burger

Miso-Mayonnaise, Preiselbeeren, Innerschweizer Regio Pommes

Fr. 29.-

Mille-Feuille

Kürbis – Gelbe Rabe – Birnen
Gebratene Kernser Edel-Pilze – Orangenschaum

Fr. 32.-

Fisch

Zugersee Felchenfilets

Kartoffel-Thymiankräpfen – gebratene Eierschwämmli - Saisonales Gemüse

Fr. 33.-
Fr. 26.40

Fleisch- und Fischdeklaration

Wild Obwalden/Luzern
Wildschwein Österreich
Schwein, Kalb CH
Rind USA
Geflügel CH
Felchen Zug CH
Heilbutt/Lachs NOR/SCT



BAHNHOF - EVERGREENS

| | | |
|---|---------------|-----------|
| Bahnhofschnitzel | | Fr. 29.50 |
| Tomaten, Speck & Käse überbacken, Innerschweizer Regio Pommes Frites | | |
| Schacher-Seppli Cordon Bleu « Hommage an Ruedi Rymann » | Standard 200g | Fr. 29.50 |
| Innerschweizer Regio Pommes Frites und Saisongemüse | Macher 400g | Fr. 35.50 |
| (mind. 20 min.) | | |
| Bahnhof – Wildkäseburger | | Fr. 29.00 |
| Hausgemachtes Brioche-Bun, Zwiebel-Relish, Speck, Innerschweizer Regio, Tomaten, Essiggurken | | |
| Wildbratwurst Wildrahmsauce | | Fr. 19.50 |
| Butterspätzli | | |
| Schweinsschnitzel  | | Fr. 28.50 |
| 2 panierte Schnitzel garniert mit Gemüse & Innerschweizer Regio Pommes Frites | | |
| | | Fr. 21.50 |
| Kalbslebergeschnetzeltes an Kräutersauce | | Fr. 33.50 |
| Mit Freiämter-Butterrösti, Zwiebelringe, reduziertes Apfelmus | | |
| | | Fr. 26.80 |
| Rinds- Tartar nach Hausrezept | | Fr. 32.50 |
| Frittiertes-Eigelb – Eingemachte Senfkörner – Eingemachtes Gemüse – Brioche-toast – Butter | | |
| Nach Wunsch gewürzt (mild/ halbscharf / scharf) | | |
| | | Fr. 24.50 |
| Original Giswiler Holzhackermagronen  | | Fr. 18.50 |
| Äplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus serviert | | |
| | | Fr. 14.- |
| Obwaldner Rösti mit Käse überbacken  | | Fr. 25.50 |
| Mit gebratenem Speck & Spiegelei | | |
| maxon Steak  | | Fr. 56.00 |
| US-Rindsfiletsteak mit Kräuterbutter überbacken | | |
| Innerschweizer Regio-Pommes Frites & saisonales Gemüse | | |
| Weinempfehlung; “Neo” Bodegas Conde Delgados y Ortos 2010 Fr. 76.- | | |



Nachmittagskarte von 13:30 – 17:30 Uhr

ganztags erhältlich

Sandwiches

Schinken/Salami/Fleischkäse/Käse
oder gemischt

Fr. 8.-
gem.: Fr. 8.50

Grüner Blattsalat

Sauce nach Wahl

Fr. 9.-

Gemischter Salat

Sauce nach Wahl

Fr. 11.50

Salatsauce nach Wahl; French, Italienne, Balsamico oder Kürbis

Herbstsalat

Blattsalate – süss & saurer Kürbis – karamellisierte Haselnüsse – BBQ-Blumenkohl –
Zucchettiblüte – Preisbeeren-Balsamico-Vinaigrette

Fr. 17.50

Tagessuppe

Fr. 7.00

Holzschindlä mit «Einheimischem»

Sbrinz – Trockenfleisch – Trockenwurst – Rohschinken – Bauerspeck Früchte
Apèronüssli

Fr. 18.50
pro Person

Rinds- Tartar nach Hausrezept

Frittiertes-Eigelb – Eingemachte Senfkörner – Eingemachtes Gemüse – Briochetoast
– Butter

Fr. 32.50
Fr. 26.-

Nach Wunsch gewürzt (mild/ halbscharf / scharf)

Original Giswiler Holzhackermagronen

Älplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus serviert

Fr. 18.50
Fr. 14.80

Obwaldner Rösti mit Käse überbacken

Mit gebratenem Speck & Spiegelei

Fr. 25.50

«Weidmanns kein Glück» - Teller

Nashi-Holunderbirne, Weissweinafel mit Rotkraut & glasierten Marronie,
Rosenkohl, süss-saurem Kürbis & Wirsingpulade, hausgemachte Butterspätzli, dazu
Rotkraut-Holunderbeerenrahmsauce

Fr. 26.50
Fr. 21.20

Pfeffer Hausart (Gams, Hirsch oder Reh, je nach Jagdsaison)

Mit Butterspätzli, Weissweinafel mit Rotkraut & glasierten Marroni, Rosenkohl und
süss-saurem Kürbis

Fr. 29.00
Fr. 23.20

Schweinsschnitzel

2 panierte Schnitzel, Gemüse & Innerschweizer Regio Pommes Frites

Fr. 28.50
Fr. 22.80


Schacher-Seppli Cordon Bleu « Hommage an Ruedi Rymann »

Innerschweizer Regio Pommes Frites - Saisongemüse (mind. 20 min.)

Standard 200g Fr. 29.50
Macher 400g Fr. 35.50

Dessert

Kleine Portion

Käse in verschiedenen Texturen 
Mit Obwaldner Birnenbrot

Fr. 12.- Fr. 16.00

Coupe Nesselrode  


Fr. 9.60 Fr. 12.00

Portion Vermicelles mit Meringues & Schlagrahm  



Fr. 9.60 Fr. 12.00

Sorbetvariation mit Früchten garniert  






Fr. 13.00

Mini-Tagesdesset nach Wahl 
Beachten Sie bitte die Kreidetafel

Pro Stück Fr. 7.00

- Schokoladenmousse mit Birnenragout
- Mangosorbet mit Kokospuma  
- Apfelhüechli mit Vanillesauce oder Glace
- Cremeschnitte mit Tonkabohnencreme & Nusskrokant
- Cheesecake Ananas-Papayaragout Salziges Caramel

Glacé mit Schuss

- Waldbeersorbet mit Holunderlikör 
- Zwetschgensorbet mit Vieille Prune 
- Zitronensorbet mit Vodka 
- Vanilleeis mit Whisky 
- Mocca mit Baileys 

Fr. 7.-

Fr. 7.-

Fr. 7.-

Fr. 7.-

Fr. 7.-

Dessertwein aus der Moscato Traube Strevi – Orsi Piemont DOCG 2013

1dl/Fr.11.-



Wir verarbeiten ausschliesslich Buirähofglacé vom Biohofemmeti aus Giswil
ohne künstliche Aroma- und Farbstoffe/ohne Konservierungs- und Bindemittel

Weitere Infos vom Hotel Bahnhof?

Zum Beispiel: Wie sieht ein Catering aus? Wer arbeitet in der Küche?
Woher kommt der Käse im Cordonbleu? Welche Events finden im
Bahnhof statt?

Und vieles mehr.

Folgen Sie uns dafür auch gerne auf Instagram oder Facebook.



HOTELBAHNHOFGISWIL

Kleine Weinkarte

Verlangen Sie unsere Weinbibel mit Weinen aus der ganzen Welt mit über 160 Provenienzen.

Weissweine

| | | |
|--|------------|------------|
| Fendant – Leukersonne, Familien Seewer, Susten | 1dl | 5dl |
| | 4.20 | 21.- |
| Johannisberg – Leukersonne, Familien Seewer, Susten | 4.60 | 23.- |

Rosé - und Rotweine

| | | |
|--|------------|------------|
| Rosé du Valais – Leukersonne, Familien Seewer, Susten | 1dl | 5dl |
| | 4.20 | 21.- |
| Dôle – Leukersonne, Familien Seewer, Susten | 4.20 | 21.- |
| Solis AOC – Leukersonne, Familien Seewer, Susten | | 34.- |

Aus den Trauben: Syrah/Merlot/Gamay. Glänzendes Rubinrot mit leichten Violettreflexen. Vollmundig, warm mit samtigen Gerbstoffen. Beeriger ausgeprägter Cassisgeschmack. Passt zu jedem gediegenen Mahl, hervorragend zu Pasta

Weisswein 7dl Ausschank

Hausmarke Bursinel Grand crû; Regis Widmer Waadtland (CH) 2022 Fr. 6.50/dl
CHASSELAS TRAUBE. Ein feinfruchtiger, frischer und rassiger Tartegnin. Lassen Sie sich überraschen!
Passt zu: Idealer Apérowein, gut kombinierbar mit leichten Vorspeisen, Suppen und Süsswasserfischen. Zabigplättli

Blanc de noir – Gregor Kuonen, Salgesch 2020 Fr. 7.-/dl

100% PINOT NOIR Der Blanc de Noir ist eine Eigenkreation des Hauses Gregor Kuonen. Durch sofortiges, sanftes Pressen der Pinot Noir-Trauben gelangen nur wenige Farbstoffe aus den Traubenschalen in den Most. So wird aus der dunklen Rebsorte ein heller Wein mit einem rosa Farbton. Der Weisswein überrascht durch seine erstaunliche Würzigkeit und erfreut sich einer immer grösseren Beliebtheit. **Passt zum Aperitif, Felchenfilet, Entenbrust, Brie, Birnenkuchen, Apfelkuchen.**

Rosé-und Rotweine 7dl Ausschank

Rohstoff Rosé – Hannes Reh Burgenland (A) 2021 Fr. 7.-/dl

BLAUFRÄNKISCH / CABERNET SAUVIGNON

Erfrischendes Lachsrosa. In der Nase. Zart nach roten Waldbeeren, ein Hauch von frischen Kirschen, zart mit Orangenzenen unterlegt. Dezent fruchtige Süsse im Abgang, ein eleganter frischer Stil. **Passt zu : Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, asiatischen Gerichten, Hart-und Weichkäse.**

Hausmarke Barbera d`Asti; Terra Felice (I) 2022 Fr. 6.50/dl

100% BARBERA Im Basso Monferrato angebaut. Sehr limitierter Ertrag; 600-700g /Quadratmeter. Wird im temperaturkontrollierten Stahltank ausgebaut Wunderbar fruchtig und süffig.

Passt ausgezeichnet zu Pasta & Pizza, verschiedene leichte Fleischgerichte & Käse.

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

100% CORNALIN. Die 'Réserve' sind Weine von großer Ausdruckskraft. Nur die besten Reben, die ein nobles und konzentriertes Traubengut hervorbringen, werden selektioniert. Diese authentische Walliser Rebsorte zeichnet sich in der Nase durch einen Hauch von Kirschen- und Rauchnoten aus. Die würzig-rassigen Aromen entfalten sich am Gaumen geschmeidig und elegant. Begleitet Wildgerichte, Carpaccio und Trockenfleisch, sowie reife, fließende Tomme.

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

100% SYRAH Der typische Syrah beginnt mit einem fruchtigen Bouquet, entfaltet seinen geheimnisvollen, edel-würzigen Geschmack, um mit einer lang anhaltenden Note abzuschliessen

Toller Begleiter zu delikatem Fleisch & Käsespeisen sowie Pasta

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

PRIMITIVO Trauben Intensives Rubinrot, mit Nuancen von Backpflaumen. Am Gaumen eine wunderschöne Struktur und Länge; intensive und lebendige Tannine. Die Rebsorte Primitivo ist in letzter Zeit gross in Mode gekommen. In Europa fast ausschliesslich in Italien angebaut, geniesst sie auch in Kalifornien, wo sie als Zinfandel bezeichnet wird.

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

100% ZWEIGELT Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Nougat, etwas Kräutervürze, zart nach Herzkirschen, Zimt. Saftig, gute Komplexität, samtige Textur, reife Brombeerfrucht im Abgang, Gewürznelken, seidige Tannine, fruchtsüss im Nachhall, toller Speisenbegleiter. **Passt zu rotem Fleisch, Wild, Jauseplatten, Pasta & Risottogerichte Weich und Hartkäse**



Bahnhof Giswil

UNSERE GUTSCHEINAUSWAHL:

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

?



Wertgutschein

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

95.-

Hotelübernachtung

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



92.-



Schlemmermenü

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

69.-

Kulinarische Wanderung

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



260.-

für 2 P.

+ Übernachtung
65.- Fr.- pro Person

Härlitisch «Sags & zeigs mit Herz!»

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

520.-

Mountain biken in Obwalden

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



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

