

Cordonbleu- und Bison-Karte 2023

bis 20.04.2023

SPEISEKARTE

11:30 Uhr – 13:45 Uhr & 17:30 Uhr – 21:30 Uhr

13:30 Uhr – 17:30 Uhr kleine Karte

Werter Gast

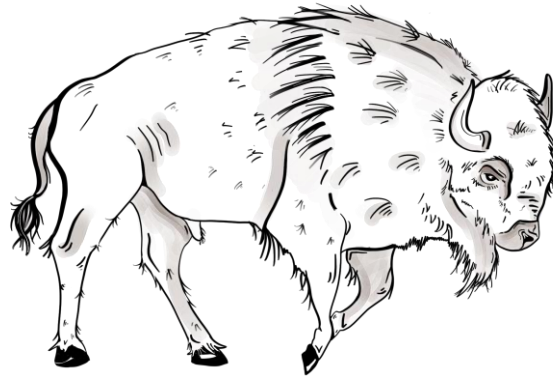
Wir begrüßen Sie recht herzlich im Hotel Bahnhof. Es freut uns, dass Sie uns das Vertrauen schenken und wir Sie für einige Augenblicke verwöhnen dürfen.

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

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

Gerichte mit den untenstehenden Icons können wie beschrieben bestellt werden. Teilen Sie unserem Personal Ihre Ernährungsform mit damit die Gerichte angepasst werden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.



Apéro - Empfehlung

Hausapéro «Lillet» mit Blutorange erfrischend, wenig Alkohol	Fr. 9.50
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 ; Tartegnin grand crû – J.J. Steiner Waadtland	Fr. 6.50/dl
Kryos – Garibaldi Toscana IGT 2020 40% Viognier, 30% Sauvignin Blanc, 30% Trebbiano & Vermentino	Fr. 7.-/dl
Rohstoff Rosé – Hannes Reh Burgenland, Österreich 2021	Fr. 7.-/dl
Holzschindlä Apéro-Plättli mit «Einheimischem» Sbrinz, Bison- & Zebu-Trockenfleisch, Luisbiobäwurst, Rohschinken, Früchte, Apéronüssli	Fr. 19.50
Pouletknusperli im Sesam-/Pankomantel  Sweet&Sour Sauce & Miso majo	Fr. 14.50
Apero-Trio  Sbrinzmöckli von Noldi Windlin aus Giswil, Oliven, Luisbiobäwurst von Adrian Riebli aus Giswil	Fr. 11.50
Geröstete Apéro Nüssli   	Fr. 5.-
Rosenkohl- & Petersilienwurzelchips    Miso Majo	Fr. 8.-

Kleinteiler-Bison Menu

Fr. 122.- pro Person inklusive Hausapèro & Wein
Fr. 94.- für 4 Gänge ohne Apèro & Wein

Appetitanreger
Hausapéro Lillet mit Blutorange



Bison Tatar & Carpaccio
Frittiertes-Eigelb – 6-jähriger Bio-Sbrinz – Eschalottenkonfit
Einzelpreis: Fr. 28.-
Kryos – Garibaldi Toscana IGT 2020
40% Viognier, 30% Sauvignin Blanc, 30% Trebbiano & Vermentino




Bisonravioli
Nussbutter – Trüffelschaum
Einzelpreis: Fr. 19.-
Rohstoff Rosé – Hannes Reh Burgenland, Österreich 2021




Surf & Turf
Bisonfilet – Hummerschwanz – Sauce Bearnaise
Maisblinis mit Seehasenrogen – Okraschoten – Erbsen & Rüebli
Einzelpreis: Fr. 64.-
Humagne rouge Réserve – Jean René Germanier AOC Valais 2019



Mandarinenmousse 
Schokoladen-Sorbet
Einzelpreis: Fr. 13.-
Strevi «Orsi»; Passito aus dem Piemont, süsslich DOCG 2013

oder

Käse in verschiedenen Texturen 
Cremeglacé, frittiert & pur
Obwaldner Birnenbrot
Einzelpreis: Fr. 11.-
Heideboden Rotweincuvée – Keringer Mönchhof, Burgenland 2020 (A)

VORSPEISEN

Salatbuffet

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

Fr. 7
Fr. 10.50
Fr. 17.50

Wintersalat

Kandierte Haselnüsse – süss-saures Gemüse – BBQ-Broccoli
Senfkorn-Löwenzahnhoing-Vinaigrette

Fr. 15.50

Giswiler Bison-Tatar (von Familie Stockner aus dem Kleinteil)

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

Fr. 28.-

6 Weinbergschnecken im Pfännli

Heubutter – Kartoffelstroh

Fr. 15.50

Kohlrabi-Apfel Tatar

Limettenkaviar – Fenchel – Orange – Naanbrot

Fr. 17.50

SUPPEN

Kleinteiler Bison Consomme

mini Bison-Ravioli

Fr. 14.50

Kokosnuss – Zitronengras Suppe

Gemüse Bonbon

Fr. 12.00

Tagessuppe

Täglich frisch zubereitet

Fr. 7.00

Cordon Bleu Zeit

Dieses Rezept ist so berühmt, dass sich gleich mehrere Länder um die Ehre streiten dessen Ursprung zu sein! Vermutlich erblickte es aber als «Schweizer Käseschnitzel» das Licht der Welt. Dieses Gericht ist ein zeitloser Klassiker der sich grösster Beliebtheit erfreut.

In der folgenden Karte finden Sie das Cordonbleu in verschiedenen Varianten. Zum einen ganz klassisch, aber auch in vielen neu interpretierten und interessanten Geschmackskombinationen. Selbst für die Vegetarier wurde eigens ein Cordonvert kreiert.

Da die Cordonbleus frisch gemacht werden, haben sie 25 Minuten Zubereitungszeit.

Schacher-Seppli Cordon Bleu	Standard 200g	Fr. 29.50
« Hommage an Ruedi Rymann »	Macherseppli 400g	Fr. 35.50
Innerschweizer Regio Pommes Frites – Saisongemüse (mind. 20 min.)		
Schacherseppli deluxe		Fr. 42.50
Kleinteiler Bisonhuft – Bündnerfleisch – Champignon-Duxelles, Schacher Seppli Käse – Obwaldner Knusperkartoffeln – Gemüsebouquet		
Benji 		Fr. 29.50
Schweinsnierstück mit Speck & Benji Käse – Innerschweizer Regio Pommes Schweineknusperpanade – Gemüsebouquet		
Herzog Max		Fr. 39.00
Kalbsnierstück – Bierwurst – Obatzer (Bayrische-Käsecrème mit Junger Belperknolle) im Bretzelteig ausgebacken – auf der „Gemüsewiesn“		
Angry Bird 		Fr. 32.50
Pouletbrust mit Ananas – Avocado – Untergässler Käse gefüllt Truthanschinken – Chilli-Kokospanade – Limettenduftreis – Gemüsebouquet		
Kermit der Frosch 		Fr. 27.50
Wirz – Austern-Seitling – Rezenter-Greyerzer – Süsskartoffel-Pommes – Gemüsebouquet		
Moby Dick 		Fr. 35.50
Lachs gefüllt mit Mangold – Trüffelburrata – im Algencrupukmantel – Gemüsekartoffelragout in weisser Portwein-Sherrysauce		

Bison aus dem Giswiler Kleinteil von "Stockeners"

Bison - Burger

Hausgemachtes Brioche-Bun – Cole Slaw – Käse - Speck – Spiegelei
Innerschweizer Regio Pommes Frites

Fr. 29.00

Bison-Tatar

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

Fr. 34.50 / 28.-

Bisonschnitzel an Tomaten-Thymianjus

Maisblinis mit Seehasenrogen – gebratene Kernser Edelpilze –
Gemüsebouquet

Fr. 44.00

Bisonentrecote mit Sauce Bearnaise

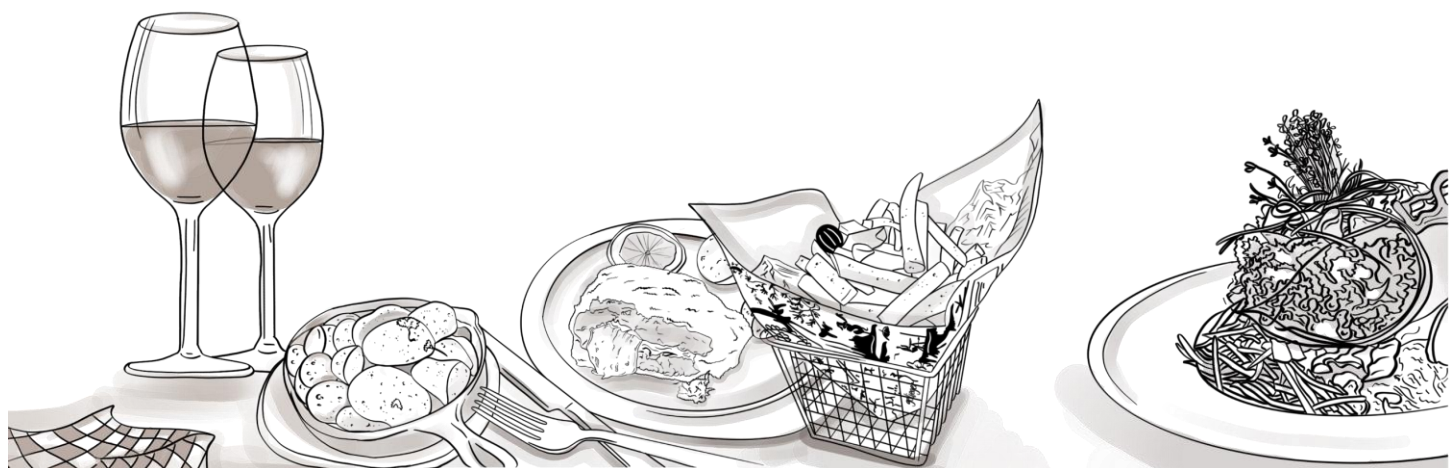
Obwaldner-Knusperkartoffeln – Gemüsebouquet

Fr. 62.00

Schacherseppli deluxe

Kleinteiler Bisonhuft – Bündnerfleisch – Champignon-Duxelles,
Schacher Seppli Käse – Obwaldner Knusperkartoffeln –
Gemüsebouquet

Fr. 42.50



Fisch

Zugersee Felchenfilets im Ei gebraten

Miso Majo - Salzkartoffeln - Gemüsebouquet

Fr. 32.- / 25.50

Moby Dick

Lachs gefüllt mit Mangold – Trüffelburrata – im Algencrupukmantel
– Gemüsekartoffelragout in weisser Portwein-Sherrysauce

Fr. 35.50

Fleischlos

Original Giswiler Holzhackermagronen

Älplermagronen – auch «Hindersimagronen» genannt – mit Apfelmus serviert

Fr. 18.50 / 15.-

Mille-feuille

Kartoffel – Sellerie – Petersilienwurzel
Rüebli-Harissasauce – Okraschoten

Fr. 29.-

Thempeh

Auf Linsenkartoffel-Gemüse

Fr. 29.50

Linsencurry

Basmatireis mit Rosa Pfeffer

Fr. 25.00

Kermit der Frosch

Wirz – Auster-Seitling – Rezenter-Greyerzer – Süsskartoffel-Pommes –
Gemüsebouquet

Fr. 27.50



Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Kalb CH

Rind USA

Bison Kleinteil

Geflügel CH

Fische CH & Norwegen

BAHNHOF - EVERGREENS

Bahnhofschnitzel		Fr. 29.50
Tomaten – gebratener Speck - Käse überbacken - Innerschweizer Regio Pommes Frites		
Schacher-Seppli Cordon Bleu	Standard 200g	Fr. 29.50
« Hommage an Ruedi Rymann »	Macherseppli 400g	Fr. 35.50
Innerschweizer Regio Pommes Frites - Saisongemüse (mind. 20 min.)		
Bison - Burger		Fr. 29.00
Hausgemachtes Brioche-Bun – Cole Slaw – Käse - Speck – Spiegelei Innerschweizer Regio Pommes Frites		
Schweinsbratwurst vom Glungge Buir 		Fr. 19.50
Freiämter Rösti - Zwiebelsauce		
Schweinschnitzel 		Fr. 28.50 / 21.50
2 panierte Schnitzel - Gemüse - Innerschweizer Regio Pommes Frites		
Kalbslebergeschnetzeltes an Kräutersauce		Fr. 33.50 / 26.50
Freiämter-Butterrösti – frittierte Gemüsezwiebel – reduziertes Apfelmus		
Giswiler Bison-Tatar (von Familie Stockner aus dem Kleinteil)		Fr. 25.50 / 34.50
Eigelb – Eingemachte Senfkörner – Eingemachtes Gemüse Nach Wunsch gewürzt - Briochetoast - Butter		
Obwaldner Rösti mit Käse überbacken 		Fr. 25.50
Gebratener Speck – Spiegelei		
maxon Steak		Fr. 56.00
US-Rindsfiletsteak mit Kräuterbutter überbacken Innerschweizer Regio-Pommes Frites – saisonales Gemüse		



Nachmittagskarte von 13:30 – 17:30 Uhr

Sandwiches:

Schinken/Salami/Fleischkäse/Käse
oder gemischt

Fr. 7.50
Fr. 8.00

Grüner Blattsalat

mit hausgemachter Sauce nach Wahl (French, Italienne, Balsamico oder Senfkorn-Löwenzahnhoing-Vinaigrette)

Fr. 9.50

Gemischter Salat

mit hausgemachter Sauce nach Wahl (French, Italienne, Balsamico oder Senfkorn-Löwenzahnhoing-Vinaigrette)

Fr. 11.50

Wintersalat

Kandierte Haselnüsse – süss-saures Gemüse – BBQ-Broccoli – Senfkorn-Löwenzahnhoing-Vinaigrette

Fr. 15.50

Tagessuppe

Fr. 7.00

Holzschindlä-Apero Plättli

Sbrinz, Zebutrockenfleisch, Rohschinken, Luisbiobäwurst, Früchte, Apéronüssli

Fr. 19.50 pro
Person

Giswiler Bison-Tatar (von Familie Stockner aus dem Kleinteil)

Fr. 25.50 / 34.50

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

Original Giswiler Holzhackermagronen

Fr. 18.50 / 15.-

Äplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus serviert

Obwaldner Rösti mit Käse überbacken

Fr. 25.50

Mit gebratenem Speck & Spiegelei

Schweinsschnitzel

Fr. 21.50 / 28.50

2 panierte Schnitzel garniert mit Gemüse & Innerschweizer Regio Pommes Frites

Schacher-Seppli Cordon Bleu « Hommage an Ruedi Rymann »

Fr. 29.50

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

Linsencurry

Fr. 25.-

Basmatireis mit Rosa Pfeffer

Dessert

Kleine Portion

Käse in verschiedenen Texturen

Creme glace, frittiert & pur
Obwaldner Birnenbrot

Fr. 11.- / Fr. 16.-

Sorbetvariation mit Früchten garniert

Fr. 13.00


Minidesserts

- **Schokoladenmousse** 
Orangenragout – Nusskrokant

Fr. 7.-

- **Cremschnitte** 
Tonkabohnencreme – Walnuss

Fr. 7.-





- **Mango & Passionsfurcht -Tiramisu** 
luftiger Creme

Fr. 7.-

- **Ananas-Papayaragout**  
Kokoslimetten Espuma

Fr. 7.-

Glacé mit Schuss

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

Fr. 7.-

Fr. 7.-

Fr. 7.-

Fr. 7.-

Fr. 7.-

Wir verarbeiten ausschliesslich Buirähofglacé von Maya & André Rohrer Flüeli Ranft

Ohne künstliche Aroma- und Farbstoffe/ohne Konservierungs- und Bindemittel

Möchten Sie gerne weitere Infos vom Hotel Bahnhof?

Wie sieht ein Catering aus?

Wer arbeitet in der Küche?

Woher stammt der Käse im Cordon Bleu?

Welche Events finden im Bahnhof statt?

Und vieles mehr.....

Folgen Sie uns dafür auch gerne auf Instagram.



HOTELBAHNHOFGISWIL