

Aperitif Die perfekte Einstimmung auf gemütliche Stunden



Flamingo (Starlino rosé, Himbeersirup, Prosecco, J. Gasco Sodarosa) Fr. 9.80

Italienische Sonne pur...mit Starlino Vermouth & Sodarosa harmoniert Grapefruit, Orange und Zitronenschale mit Himbeere und Erdbeere. Ein Apéro für Lebensfreude & Fröhlichkeit!

Aperol Sprizz

(Aperol, Prosecco, Soda, Orangenschnitz, Eis) Fr. 8.90

Hugo

(Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette, Eis) Fr. 8.90

Gläsli Prosecco 1dl Fr. 8.00

Gläsli Moscato d'Asti DOCG Scrapona Casa Vinicola 1dl Fr. 9.00

Alkoholfrei

Flamingo **J**unior (Himbeersirup, Sodarosa, Soda, Eiswürfel) Fr. 6.90

Aperitivo bitter mit Orangensaft Fr. 6.90

Hugolino (Holunderblütensirup, Tonic, Mineral, Eis) Fr. 6.90

J. Gasco **A**peritivo bitter (alkoholfrei) 2dl Fr. 6.00

J. Gasco **S**odarosa (alkoholfrei pink Grapefruit) 2dl Fr. 6.00

Immer bestens informiert sein über den Grossteil?
Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram



Offene Weine

Zweifel 1898 Sauvignon Blanc, 2020 1dl 7.5dl
Fr. 7.50 52.00

Weingut: Zweifel Herkunft: Zürcher Weinland Schweiz

Ein richtiger Paradiesvogel: Der Sauvignon Blanc von Zweifel ist würzig im Geschmack, mit den Noten von Zitrus, Gras, Litschi und Stachelbeeren. Die Trauben wurden zu 15% in Barriques vergoren und langsam zur Reife gebracht. Im Stahltank wurden 85% ausgebaut.

Dieser Wein passt perfekt zu Apéro, Spargeln, Meeresfrüchten und Gemüse.

Petite Arvine (Armonia weiss) 2019 1dl 7.5dl
Fr. 7.20 49.00

Weingut: John und Mike Favre Herkunft: St. Pierre de Clages, Wallis

Intensives und gleichzeitig komplexes Bouquet mit Aromen von Orangen, Ananas, Aprikosen und blumiger Würze (Glyzinien). Im Gaumen dicht und komplex mit guter Struktur und kräftigem Körper. Feine Säure und natürliche Salzigkeit.

Primitivo Rosato (Roséwein) 2019 1dl 7.5dl
Fr. 5.90 39.00

Weingut: Vigne Monache Herkunft: Tarantino, Manduria, Italien

Ein spritziger Roséwein, der ausschliesslich aus reinen Primitivo-Trauben hergestellt wird. Kirschrosa mit olfaktorischen Noten, die an Erdbeerbaum, Granatapfel und Wildkirschen erinnern. Fein und elegant.

Cuvée «Armonia» rouge (Hausmarke) 2019 1dl 7.5dl
Fr. 7.20 49.00

Traubensorte: Gamaret & Cabernet Jura

Weingut: Henry Cruchon Herkunft: Echichens, Waadt

Die tägliche Antriebskraft im Grossteil „das Streben nach Harmonie“ ist Inspiration und Namensgeber für diesen grossen Wein. Durch das gelungene Zusammenspiel der beiden Trauben Gamaret und Cabernet Jura entstand eine vertrauenswürdige und einmalige Harmonie, eine Verbindung zwischen Tradition und Innovation.

Château Puybarbe, Côtes de Bourg 2017 1dl 7.5dl
Fr. 7.50 52.00

Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec

Weingut: Château Puybarbe Herkunft: Bordeaux, Frankreich

Fruchtaromatik nach Cassis, schwarzer Kirsche und Brombeeren. Am Gaumen ist er vollmundig, elegant, mit fantastischer Fruchtigkeit und geschmeidiger Fülle und mit feinen Anklängen von Vanille und einem Hauch Minze und Pfeffer. Ein langer, feiner Abgang

Chianti Classico DOCG 2017 1dl 7.5dl
Fr. 6.90 46.00

Traubensorte: Sangiovese, wenig Canaiolo

Weingut: Vallone di Cecione Herkunft: Panzano, Toskana

Der Chianti Classico Vallone präsentiert sich im dunklen Rubinrot mit leichten Violett-Reflexen. In der Nase begeistern die kräftigen Aromen nach Kirsche, frischen Waldbeeren und einer leicht rauchigen Note. Am Gaumen wiederum viel Frucht, gepaart von feingliedrigen Tanninen und einer angenehmen Frische. Ein sehr eleganter, weicher und doch vollmundiger Chianti mit langanhaltendem Abgang.



Geniesser- Menü

Blattsalate an fruchtigem Currydressing
mit Pouletstreifen in Sesam gebraten



„Kräuter-Cappuccino“
Kräutercremesüpli mit Kerbel und Milchschaum-Haube



Gebratene Riesencrevette
auf Asia-Gemüse mit Sojasauce und Zwiebelsprossen







Kalbsschnitzel „Morel“ (130g)
an Morchelrahmsauce mit Cognac
dazu Röstikroketten und Gemüse garnitur








Hausgemachtes Erdbeer-Mascarpone-Parfait
mit frischen Erdbeeren und Rahm

Menü 5 Gang	Fr.	83.00
Menü 4 Gang (Salat/Suppe/HG/Dessert)	Fr.	74.00
Menü 3 Gang (Salat/HG/Dessert)	Fr.	66.00
Menühauptgang 130g	Fr.	42.00
oder Sie bestellen nach Belieben einzelne Gänge		




Vorspeisen

 Kleiner grüner Salat an französischem Hausdressing	Fr.	8.00 
 Kleiner gemischter Salat an Hausdressing	Fr.	9.50 
 „Chefsalat“ bunt gemischte Salate mit gebratenem Speck und Eischeiben	Fr.	12.00
 Blattsalate an fruchtigem Currydressing mit Pouletstreifen in Sesam gebraten	Fr.	14.00
 Gebratene Riesencrevette auf Asiagemüse mit Sojasauce und Zwiebelsprossen	Fr.	14.00   









Aus dem Suppentopf

 Tagessuppe	Fr.	6.00
 „Kräuter-Cappuccino“ Kräutercremesüpli mit Kerbel und Milchschaum-Haube	Fr.	9.50 
 Spargelcremesuppe mit Rahmtupf	Fr.	9.00 

Tatar & Fitness

 Beef-Steak-Tatar dazu Toast und Butter serviert	Vorspeise	Fr.	20.00
	Hauptgang	Fr.	29.00
 Bärlauch-Beef-Steak-Tatar dazu Toast und Butter serviert	Vorspeise	Fr.	21.00
	Hauptgang	Fr.	31.00
mit Calvados, Whisky oder Cognac	+	Fr.	3.00
 „Poulet-Fitness“ Schweizer Pouletbrüstli mit Kräuterbutter garniert mit bunten Salaten		Fr.	27.00

Vegetarische Hauptgänge & Fisch

 „Gärtner-Rösti“ mit Pflanzenöl gebratene Kartoffelrösti belegt mit buntem Gemüse	Hauptgang	Fr.	24.00	   
	kleinere Portion	Fr.	21.00	
 „Röstikrapfen-Fitness“ mit Frischkäsefüllung, garniert mit bunten Salaten	grosse Portion	Fr.	21.00	
	kleinere Portion	Fr.	18.00	
 Grillierte Lachstranche auf Spargeln mit Prosecco-Dill-Hollandaise serviert mit Trockenreis	Hauptgang	Fr.	34.00	
	kleinere Portion	Fr.	29.00	


Bei Beilagen-Änderungen mit Kroketten oder Rösti gibt es einen Aufpreis von 2 Franken.
Gerne bereiten wir Ihren Fitnesssteller auch mit Gemüse statt Salat zu. Aufpreis von 2 Franken


Schnitzel & Mocken für Fleischliebhaber


Das wohl meistbestellte Gericht von gross und klein, jung und alt ...wer hätte das gedacht -es ist der SchniPo!


Der ist unter den „Klassikern“ in unserer Speisekarte zu finden – logisch, SchniPo gibt es das ganze Jahr über!

 Kalbsschnitzel „Morel“	160g	Fr.	48.00
an feiner Morchelrahmsauce mit Cognac	130g	Fr.	42.00
dazu Röstikroketten und Gemüse garnitur			

 „Knusper-Schnitzel“		Fr.	30.00
Pouletbrustschnitzel im Cornflakes-Mantel mit Panko-Panade auf Rahmsauce, dazu Kernser Nudeln und Gemüse garnitur			

 „Western-Toast“	Hauptgang	Fr.	31.00
Schweinsschnitzel mit Speck auf Toast mit Grossteil-Sauce, Zwiebeln, Tomate Salat und Essiggurke, serviert mit Pommes im Körbli	kleinere Portion	Fr.	27.00

 „Spargel-Cordonbleu“ (Schwein)		Fr.	33.00
gefüllt mit Schinken, Seiler Raclettekäse und Spargeln dazu Pommes frites und Gemüse garnitur			

 Gebratenes Obwaldner Rindsfilet	160g	Fr.	49.00
an Kräuter-Hollandaise mit Prosecco	130g	Fr.	43.00
mit Röstikroketten und Gemüse garnitur			

Bei Beilagen-Änderungen mit Kroketten oder Rösti gibt es einen Aufpreis von 2 Franken.
Gerne bereiten wir Ihren Fitnesssteller auch mit Gemüse statt Salat zu. Aufpreis von 2 Franken

Hauptgänge

 Kalbs-Cordonbleu „Doppelt hält besser“ gefüllt mit Schinken, Seiler Raclette & „Schniderchäs“ dazu Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur		Fr.	40.00
 „Grossteiler Schwingerteller“ Schweinssteak mit Waldhaus-Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse garnitur	Hauptgang kleinere Portion	Fr. Fr.	29.00  25.00
 Holzerkotelette „Heiri“ Panierte Schweinskotelette mit Bratensauce und Pommes frites serviert auf Wunsch eine Beilagen Portion Gemüse dazu		Fr.	28.00  Fr. +4.00
 „Schnipo“ Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes frites und Zitronengarnitur auf Wunsch eine Beilagen Portion Gemüse dazu	Hauptgang kleinere Portion	Fr. Fr.	22.00  18.00 Fr. +4.00
 „GBB“ Grossteiler Beef Burger Rindsburger im hausgemachten Kartoffelbun mit Speck, Zwiebeln, Tomate und BigPart-Haussauce dazu Pommes frites im Körbli		Fr.	27.00
 „Schacher-Seppli Röschti“ Rösti mit Schinken belegt und mit Seiler Raclette überbacken serviert mit gebratenen Specktranchen und Spiegelei	Hauptgang kleinere Portion	Fr. Fr.	25.00  22.00

Bei Beilagen-Änderungen mit Kroketten oder Rösti gibt es einen Aufpreis von 2 Franken.
Gerne bereiten wir Ihren Fitnesssteller auch mit Gemüse statt Salat zu. Aufpreis von 2 Franken

Seniorenmenü

„Vitamine für's Fitbleiben“

Kleines Schüsseli gemischter Salat an Hausdressing
oder ein Teller von unserer Tagessuppe



„Evergreen“

Ein Schweinsrahmschnitzeli (90g) an Rahmsauce
mit Kartoffelkroketten und buntem Gemüse



„Goldrichtig“

Mini-Cafeglacé im Cheliglas mit Rahm

3 Gang Seniorenmenü	Fr. 33.00
Hauptgangteller	Fr. 21.00

Für den süssen Gluscht



Eiskaffee "Grossteil" mit Kirsch geschwungen Fr. 12.00



Erdbeer-Mascarpone-Parfait mit Erdbeeren und Rahm Fr. 12.00



„Coupe Romanoff“ mit Vanilleglace, Erdbeeren, Rahm Fr. 12.00

...und unsere süssen Minis



Mini-Schoggiküchlein mit einer Mini-Kugel Vanilleglace Fr. 6.00



Mini-Panna Cotta im Weckglas mit Beerencoulis und Rahm Fr. 6.00



Moccaglaccé in der Kaffeetasse mit Espresso übergossen
oder Vanilleglace in der Kaffeetasse mit Espresso übergossen Fr. 6.90

...und natürlich unsere feinen Coupes auf der Glaccékarte

Für unsere kleinen Gäste



„**Rapunzel**“
Grüner Salat mit
Rüeblistreifen

CHF 5.00



„**Suppenkaspar**“
Bouillon mit
hausgemachten Flädli

CHF 5.00



„**Pippi Langstrumpf**“
Paniertes
Schweinsschnitzel
mit Pommes frites

CHF 12.00



„**Sandmännchen**“
Chicken Nuggets
mit Pommes frites
und Karottengemüse

CHF 12.00



„**Mickey Mouse**“
Schweinsrahmschnitzel
mit Teigwaren

CHF 12.00



Unsere kinderfreundlichen Preise gelten bis 12 Jahre. Die Portionengrösse ist abgestimmt auf Kinder mit ca. 4-8 Jahren. Fleisch- u. Fischherkunft siehe grosse Menükarte. Bei Allergien & Intoleranzen bitte an uns wenden. Preise inkl. 7.7% MwSt

Für unsere kleinen Gäste



„Piraten-Toast“
Zwei Scheiben Toast
mit Pouletbrust und
Speck, dazu frittierte
Kartoffeln im Körbli

CHF 15.00



„Schellenursli“
Kartoffelrösti
mit Schinken und Käse
überbacken

CHF 12.00



„Heidi“
Portion Pommes frites
mit Ketchup

CHF 5.00



„Spiderman“
Kernser Teigwaren
mit Tomatensauce

CHF 8.00



Einhorn-Dessert
„Rainbow Candy“
1 Kugel Vanilleglace
mit buntem
Einhorn-Meringue, Marshmallow-Ohren,
Regenbogen-Gummischlange
Zuckerstreusel & Rahm

CHF 7.50



Fussball-Dessert
„Kicker-Coupe Oreo“
1 Kugel Stracciatellaglace
mit Oreo-Knusperboden
grüne Zuckerstreusel
Rahm & Fussballdeko

CHF 7.50



Unsere kinderfreundlichen Preise gelten bis 12 Jahre. Die Portionsgrösse ist abgestimmt auf Kinder mit ca. 4-8 Jahren. Fleisch- u. Fischherkunft siehe grosse Menükarte. Bei Allergien & Intoleranzen bitte an uns wenden.

Getränke

Spirituosen

Träsch	50 Vol %	2cl	Fr.	4.00
Kräuter	41 Vol %	2cl	Fr.	4.00
Zwetschgen	40 Vol %	2cl	Fr.	4.00
Pflümli	40 Vol %	2cl	Fr.	4.00
Kirsch	40 Vol %	2cl	Fr.	4.50
Rum	40 Vol %	2cl	Fr.	4.00
Marc de Dôle	40 Vol %	2cl	Fr.	5.00
Williams	43 Vol %	2cl	Fr.	6.20
Cognac R. Martin	40 Vol %	2cl	Fr.	9.50
Vieille Prune	42 Vol %	2cl	Fr.	9.50
Vieille Poire	42 Vol %	2cl	Fr.	9.50
Calvados	40 Vol %	2cl	Fr.	9.50
Underberg	44 Vol %	2.5cl	Fr.	6.50
Fernet	42 Vol %	2cl	Fr.	6.50
Bacardi	40 Vol %	4cl	Fr.	7.00
Gin	40 Vol %	4cl	Fr.	8.00
Wodka weiss	40 Vol %	4cl	Fr.	7.00
Whisky Ballantines	40 Vol %	4cl	Fr.	9.00
Baileys	17 Vol %	4cl	Fr.	6.50

Kaffee und Tee

Kaffee Nature, Espresso		Fr.	4.00
Kaffee Crème/Schale		Fr.	4.20
Kaffee Fertig		Fr.	4.90
Kaffee Heiri		Fr.	5.20
Cappuccino		Fr.	5.20
Latte Macchiato		Fr.	5.80
Warme Ovomaltine/Schoggi		Fr.	4.50
Trachtencheli		Fr.	6.50
Kaffee Baileys		Fr.	7.00
Kaffee Melange		Fr.	6.00
Kaffee Schümli-Pflümli (2cl Pflümli, heller Kaffee, Zucker, Rahmtupf)		Fr.	7.00
«Williams Flämmli» (2cl Williams, Espresso, 2 Würfel Zucker)		Fr.	8.50
Kalte Ovomaltine/Schoggi	2dl	Fr.	4.00
Kalte Ovomaltine/Schoggi	3dl	Fr.	4.70
Kalte Ovomaltine/Schoggi	5dl	Fr.	6.00
Apfelpunsch		Fr.	4.80
Glas Tee nature		Fr.	4.00
Glas Tee Creme/Zitrone		Fr.	4.20
(Sorten: Schwarztee, Pfefferminz, Früchtetee, Eisenkraut, Lindenblüten, Hagebutten, Kamille, Grüntee, Kräuter)			

Getränke

Getränke im Offenausschank		2dl	3dl	5dl
Tafelwasser (Kohlensäure angereichert)	Fr.	3.50	4.00	5.30
Grapos Eistee	Fr.	3.50	4.00	5.30
Grapos Zitrone	Fr.	3.50	4.00	5.30
Grapos Cola	Fr.	3.50	4.00	5.30
Grapos Apfelsaft	Fr.	3.50	4.00	5.30
Grapos Himbeer	Fr.	3.50	4.00	5.30
Rivella rot	Fr.	3.50	4.00	5.30
Sinalco	Fr.	3.50	4.00	5.30
Orangenmost	Fr.	3.50	4.00	5.30
Orangensaft	Fr.	4.20	4.80	6.00

Hahnenwasser im Grossteil

Für "Giswiler Sandbodenwasser" (Leitungswasser) verrechnen wir mit 50 Rappen pro dl.

Möchten Sie Hahnenwasser zum Wein, bringen wir gerne pro 7dl Flasche einen Liter Wasser gratis, weitere Liter Hahnenwasser werden wie oben aufgeführt verrechnet.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	3dl Fl.	4.80	5dl Fl.	6.00	1l Fl.	9.50
Rivella rot/blau	3dl Fl.	4.80				
Schweppes Tonic	2dl Fl.	4.80				
Aperitivo bitter J. Gasco	2dl Fl.	6.00				

Bier

Eichhof Lager	2dl	3.70	3dl	4.20	5dl	5.50
Eichhof Hubertus	2dl	3.70	3dl	4.20	5dl	5.50
Panaché	2dl	3.70	3dl	4.20	5dl	5.50
Flasche Bier „Eichhof Lager“	5.8dl	5.80				
Suure Most klar oder alkoholfrei	4.9dl	5.80				
Eichhof alkoholfrei	5dl	5.80				

Apéro (fragen Sie nach unserem Saison-Apéro – es lohnt sich ☺)

Hugo			8.90		
Hugolino (ohne Alkohol)			6.90		
Aperol Spritz			8.90		
Cynar	(16.5 Vol. %)	4cl	6.90	mit Orangensaft	8.90
Campari	(23 Vol. %)	4cl	6.90	mit Orangensaft	8.90
Martini bianco	(16.5 Vol. %)	4cl	6.90	mit Orangensaft	8.90
Appenzeller	(29 Vol. %)	4cl	6.90		