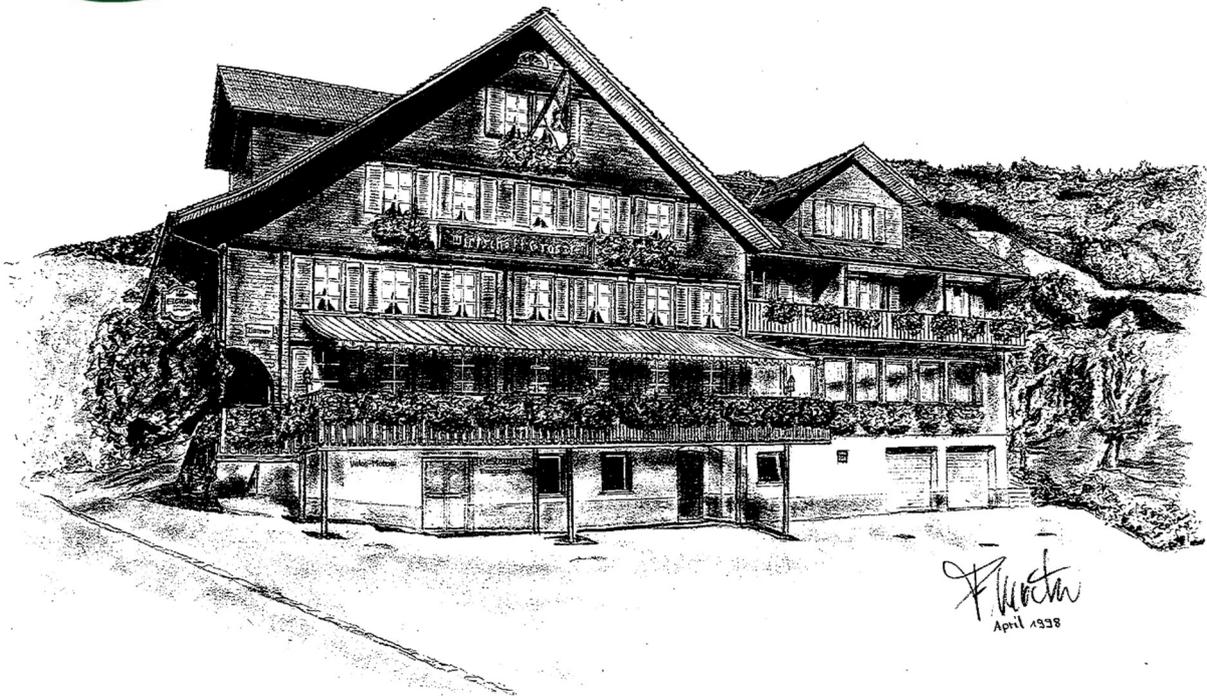




LANDGASTHOF
Grossteil



Harmonie & Freude...

...Leben & Erleben

Aperitif

die perfekte Einstimmung auf gemütliche Stunden



«**P**rimäli» CHF 9.80
(Erdbeer-Sirup, Bitterlemon, Prosecco, Eis)

«**C**herry **L**illet» (4cl Lillet, Grapos Kirschsafft, Tonic, Eis) CHF 9.80

Apérol Sprizz (Apérol, Soda, Prosecco, Orangenschnitz, Eis) CHF 9.80

Hugo (Holunderblüten-Sirup, Soda, Prosecco, Eis) CHF 9.80

Alkoholfrei

«**V**eilchen» CHF 8.90
(Erdbeer-Sirup, Bitterlemon, Soda, Eis)

«**K**i**B**i» (Grapos Kirschsafft, Bitterlemon, Soda, Eis) CHF 7.90

Sanbitter mit Orangenmost CHF 7.90

Hugolino (Holunderblütensirup, Tonic, Soda, Eis) CHF 7.90

Alkoholfreier Martini mit Eis (auf Wunsch mit Soda) CHF 6.00

Sodarosa Pink Grapefruit von J. Gasco CHF 6.00

Wein des Tages	Trouvaille aus dem Keller		1dl	7.5dl
fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach einer besonderen Rotwein -Empfehlung des Tages.		CHF	7.90	55.00

Offene Weissweine und Rosé			1dl	7.5dl
Petite Arvine (Armonia weiss)	2021	Fr.	7.50	52.00
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. Im Gaumen dicht und komplex mit guter Struktur und kräftigem Körper. Feine Säure und natürliche Salzigkeit.				

Riesling Kabinett trocken	2019	CHF	7.20	49.00
Traubensorte: Riesling Weingut: Franz-Josef Eifel Herkunft: Trittenheim Dieser Spitzen-Riesling ist kristallklar und ausgewogen, am Gaumen herrlich frisch und präsent. Aus den Schieferhängen in den besten Trittenheimer Lagen «der Apotheke» gewonnen.				

Roi du Soleil, Rosé	2019	CHF	6.00	39.00
Traubensorte: Tibouren, Grenache, Cinsault Weingut: Roi du Soleil Herkunft: Château de Liman, Mornas, Frankreich Zart, elegant und aromatisch mit dezentem Bouquet.				

Offene Rotweine			1dl	7.5dl
Hauscuvée «Gioia» Rouge AOC	2019	CHF	7.50	52.00
Traubensorte: Cabernet, Merlot, Syrah Weingut: John & Mike Favre Herkunft: St. Pierre de Clages, Wallis In der Nase dominieren sehr reife rote Beeren (Erdbeere und Kirsche) und würzige Noten (Pfeffer, Süssholz). Der angenehm strukturierte Gaumen mit seinen seidigen Tanninen und seiner schönen Textur strahlt elegante Aromen von Unterholz, Süssholz und Röstaromen aus.				

Maienfelder Pinot Noir AOC	2021	CHF	7.80	54.00
Traubensorte: Pinot Noir Weingut: Möhr-Niggli Herkunft: Maienfeld, Graubünden Intensive Farbe mit leicht blauen Reflexen. Das Bouquet verströmt "süsse" Aromen von reifen Kirschen, Zwetschgen und etwas Zimt. 10-monatigen Reife im Eichenfass. Im Gaumen sehr präsent, kräftig mit einem Hang zur süssen Eleganz. Aangenehmes Säuregerüst.				

Liante Salice Salentino	2020	CHF	6.30	42.00
Traubensorte: Negroamaro, Malvasia Nera Weingut: Castello Monaci Herkunft: Apulien, Italien Kirschen, Beeren, Zwetschgen, Dörrfrüchte. Summa Summarum ein Erlebnis von hoher Intensität und grosser Vielfalt. Im Gaumen viel Frucht, Schmelz und Ausgewogenheit. Der Sinneseindruck im Finale ist anhaltend, zugänglich und zeigt viel Charme.				

Frühlings-Menü

Joghurt-Gugelhöpfl mit Spargel-Frischkäse
Salatbouquet an Bärlauchdressing
geröstete Kerne



Spargelcremesuppe
mit Rahmtupf und Radieschengrün-Pesto



Tagliatelle «Primavera»
Kernser Bärlauchnudeln
mit Frühlingszwiebeln, Rohschinken-Julienne
Rahm und geriebenem Grossteiler Sbrinz



Erfrischendes Zitronensorbet
mit einem Schuss grünem Bitterlikör



Obwaldner Rindsfilet (130g)
an Sauce «Béarnaise»
mit Frühlingskartoffeln und jungem Gemüse



Weisses Schoggimousse
mit Mohnsamen
Rahm und Früchtegarnitur

6 Gänge Menü	CHF 100.00
4 Gänge Menü Gugelhöpfl/Suppe/HG/Dessert	CHF 80.00

Gänge auch einzeln bestellbar. Preise siehe a la carte Karte.

Vorspeisen & Suppen

 Kleiner grüner Salat an französischem Hausdressing	CHF 9.50	 
 Kleiner gemischter Salat an Hausdressing	CHF 12.00	
 «Chefsalat» Bunt gemischte Salate mit gebratenem Speck und Eischeiben	CHF 13.50	
 «Joghurt-Gugelhöpfl» gefüllt mit Spargel-Frischkäse Salatbouquet an Bärlauchdressing, geröstete Kerne	CHF 14.00	
 «Ringelbeete-Carpaccio» mit Orangen-Honig-Marinade Salatbouquet an Süssen-Senf-Dressing	CHF 15.00	  
 Tagessuppe	CHF 7.50	
 Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Rahmtupf und Radieschengrün-Pesto	CHF 10.00	
 «Bärlauch-Cappuccino» mit Milchhaube und gerösteten, gemahlenden Mandeln	CHF 11.00	

Tatar

 «Beef-Steak-Tatar» mit Toast und Butter serviert auf Wunsch mit Calvados, Whisky oder Cognac	Vorspeise	CHF 22.00
	Hauptgang	CHF 33.00
		CHF +3.00
 «Bärlauch-Beef-Steak-Tatar» mit Giswiler Bärlauch dazu Toast und Butter auf Wunsch mit Calvados, Whisky oder Cognac	Vorspeise	CHF 23.00
	Hauptgang	CHF 34.00
		CHF +3.00

Vegi & Vegan

 Tagliatelle «Primavegi»	Hauptgang	CHF 24.00	
Kernser Nudeln von Pasta Röthlin mit Bärlauch Frühlingszwiebeln, Rahm und geriebenem Grossteiler Sbrinz	kleinere Portion	CHF 21.00	
 «Gärtner-Rösti»	Hauptgang	CHF 24.00	   
Kartoffelrösti in Pflanzenöl gebraten belegt mit buntem Gemüse	kleinere Portion	CHF 21.00	
 Portion Spargeln an Butter mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln dazu ein Teller Rohschinken (50g) dazu ein Teller Kochschinken (50g)	Hauptgang kleinere Portion plus plus	CHF 24.00 CHF 21.00 CHF 6.00 CHF 6.00	 

Frühlingsboten

 «Spargel-Cordonbleu»		CHF 35.00	
Schweins-Cordonbleu gefüllt mit Schinken Raclette und Spargeln, serviert mit Pommes frites und Gemüse			
 Kalbsgeschnetzeltes «Frühlingsart» an Bärlauch-Rahmsauce mit Spargelstückli dazu Butterrösti und Gemüsegarntur	Hauptgang kleinere Portion	CHF 44.00 CHF 40.00	
 «Schweinsfilet-Medaillons» auf Spargeln an Whisky-Rahmsauce dazu Bärlauchnudeln und farbenfrohes Gemüse	Hauptgang kleinere Portion	CHF 38.00 CHF 34.00	
 Gebratenes Gotthard-Zanderfilet auf Spargeln an leichter Pernodsauce dazu Frühlingskartoffeln und farbenfrohes Gemüse	Hauptgang kleinere Portion	CHF 42.00 CHF 38.00	

Beilagenänderungen mit Rösti oder Kroketten Aufpreis CHF 2.00 Aufpreis Gemüsefitness CHF 2.00

Klassiker

 «Grossteiler Schwingerteller» Schweinssteak mit Waldhaus-Kräuterbutter dazu Pommes frites und Gemüse	Hauptgang	CHF 31.00	
	kleinere Portion	CHF 27.00	
 «Holzerkotelette Heiri» Panierte Schweinskotelette mit Bratensauce und Pommes frites serviert auf Wunsch mit Beilagengemüse		CHF 31.00	
	plus	CHF 5.00	
 «SchniPo» Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück, mit Pommes frites und Zitrone auf Wunsch mit Beilagengemüse	Hauptgang	CHF 23.00	
	kleinere Portion	CHF 19.50	
	plus	CHF 5.00	
 Cordonbleu «das Klassische» mit Seiler Raclette und Schinken gefüllt serviert mit Pommes frites auf Wunsch mit Beilagengemüse	Schwein	CHF 31.00	
	Kalb	CHF 42.00	
	plus	CHF 5.00	
 «Poulet-Fitness» Schweizer Geflügelbrust mit Waldhaus-Kräuterbutter garniert mit bunten Salaten		CHF 29.00	
 «Schacher-Seppli-Rösti» mit Schinken und Raclette überbacken serviert mit Spiegelei und gebratenem Speck	Hauptgang	CHF 26.00	
	kleinere Portion	CHF 22.50	

Wir geben grossen Einsatz, eine vielseitige Auswahl anzubieten. Unser Küchenteam stimmt die einzelnen Komponenten der Gerichte optimal aufeinander ab und studiert diese ein. Um den Ablauf in unserem kleinen Küchenteam gewährleisten zu können, bitten wir Sie, Umbestellungen möglichst zu vermeiden, bzw. gering zu halten.

Beilagenänderungen mit Rösti oder Kroketten Aufpreis CHF 2.00 Aufpreis Gemüsefitness CHF 2.00

Geheimtipps



«BäBu» Grossteiler Bärlauch Burger CHF 29.00
Saftiger Rindshackburger mit Bärlauch
im hausgemachten Kartoffelbun
mit Speck, Frühlingszwiebeln, Tomate und Gurke an Grossteil-Sauce
serviert mit Pommes frites im Körbli



Rindsfilet «Béarnaise»	160g	CHF 53.00
Gebratenes Obwaldner Rindsfilet	130g	CHF 47.00

an Sauce Béarnaise, mit Frühlingskartoffeln und jungem Gemüse

Senioren-Menü

«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-Cafeglase im Cheliglas mit Rahm

3 Gängemenü CHF 35.00 Hauptgangteller CHF 23.00

Wir geben grossen Einsatz, eine vielseitige Auswahl anzubieten. Unser Küchenteam stimmt die einzelnen Komponenten der Gerichte optimal aufeinander ab und studiert diese ein. Um den Ablauf in unserem kleinen Küchenteam gewährleisten zu können, bitten wir Sie, Umbestellungen möglichst zu vermeiden, bzw. gering zu halten.

Beilagenänderungen mit Rösti oder Kroketten Aufpreis CHF 2.00 Aufpreis Gemüsefitness CHF 2.00

Noch ein «Supplement» gewünscht?

Waldhaus-Kräuterbutter	Portion	CHF	2.00	 
Braune Sauce	Portion	CHF	2.00	
Whisky-Rahmsauce	Portion	CHF	3.50	
Sauce Hollandaise oder Béarnaise	Portion	CHF	5.00	
Pommes frites	kleine Port.	CHF	4.50	    
Pommes frites	grosse Port.	CHF	8.50	    
Kartoffelkroketten	12 Stück	CHF	5.50	
Schälchen Frühlingkartoffeln		CHF	4.50	    
Schälchen Bärlauchnudeln		CHF	4.50	
Schälchen Mischgemüse		CHF	5.00	    
Beilagenportion Spargeln an Butter		CHF	9.00	 
Tellerli Rohschinken (50g) oder Kochschinken (50g)		CHF	6.00	

Zum krönenden Abschluss

 «Eiskaffee Grossteil» mit Kirsch geschwungen	CHF	12.00
 Drei Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanillesauce	CHF	11.50
 Bunter Dessertteller Apfelküchlein mit Zimtzucker & Eiercognac-Parfait & Orangensalat	CHF	13.50
 Weisses Schoggimousse mit Mohnsamen, Früchtegarnitur und Rahmtupf	CHF	12.50

...und unsere süssen Minis

 1 Stück Apfelküchlein mit Vanilleglace	CHF	7.00
 Mini-Eiercognac-Parfait mit Rahmtüpfli	CHF	7.00
 Eine Nocke Weisses Schoggimousse mit Mohnsamen und Rahmtüpfli	CHF	7.00
 Moccaglace in der Kaffeetasse mit Espresso übergossen	CHF	6.90
Vanilleglace in der Kaffeetasse mit Espresso übergossen	CHF	6.90