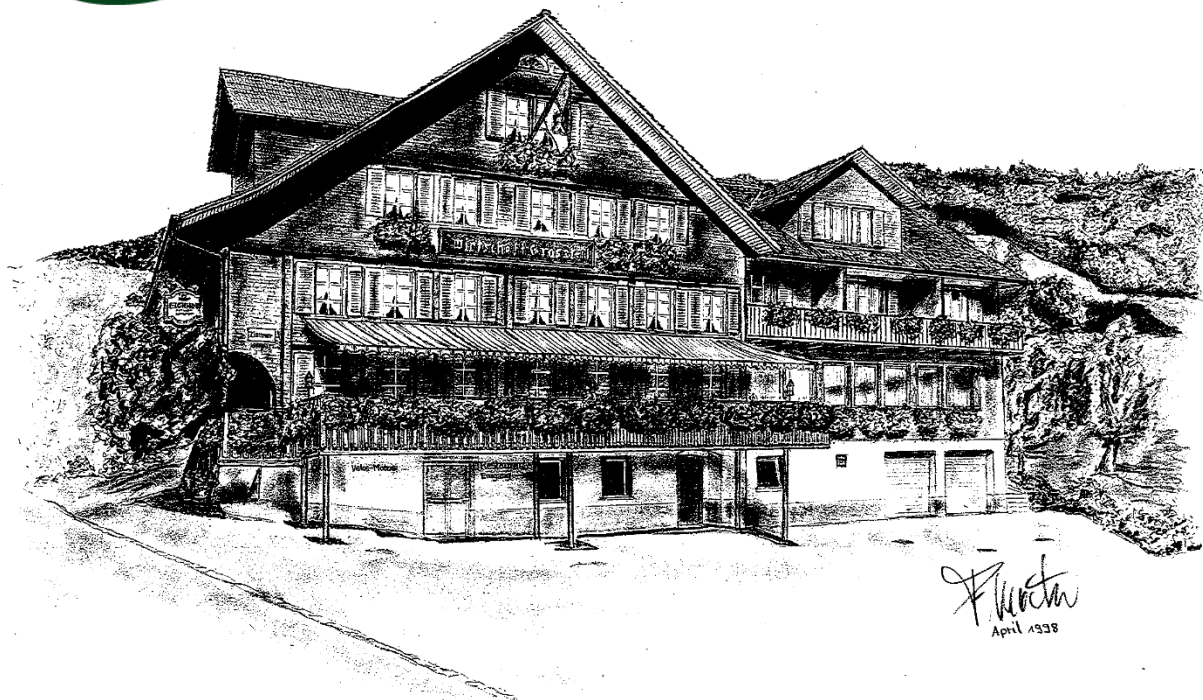




LANDGASTHOF
Grossteil



Harmonie & Freude...

...Leben & Erleben

Aperitif

die perfekte Einstimmung auf gemütliche Stunden



« **F**lamingo» CHF 9.80
(Hotel Starlino Rosé Vermouth, Bitterlemon, Himbeersirup, Prosecco, Eis)

« **C**herry **L**illet» (4cl Lillet, 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

« **G**lüh **W**ürmchen» CHF 8.90
(alkoholfreier Martini, Mango, Apfel, Zitrone, 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

Offene Weissweine und Rosé

			1dl	7.5dl
Schlossmattler «Cuvée weiss»	2023	CHF	7.50	52.00
Traubensorten Johanniter 74%, Pinot Blanc, Gewürztraminer und Sauvignon Blanc Weingut: Schlossmatt, Familie Enz Herkunft: Giswil, Obwalden Im Jahr 2015 entschloss sich die Familie Enz, im Schlossmattli entgegen aller Kritiken Wein anzupflanzen, und pflanzte 420 Rebstöcke der Sorte Johanniter, welche seit Beginn nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse gehegt und gepflegt werden. Seit dem Jahr 2018 konnten wir die erste kleinere Ernte nutzen, welche sich seither jedes Jahr kontinuierlich steigerte, sodass wir seit 2020 den vollen Ertrag von ca. 450-500 kg Trauben erreichen.				
Sauvignon blanc Zürich AOC	2022	CHF	7.20	49.00
Weingut: Zweifel Weine 1898 Herkunft: Zürich Wunderbarer Weisswein mit Aromen von Zitrus, Gras, Litschi, Stachelbeeren, würzig. Die Trauben wurden zu 15% in Barriques vergoren und langsam zur Reife gebracht. Hervorragend als Apéro, zu Spargeln, Meeresfrüchten, Gemüse.				
Primitivo Rosato (Roséwein)	2020	CHF	6.00	39.00
Weingut: Vigne Monache Herkunft: Tarantino, Manduria, Italien Weinbeschrieb: 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.				

Offene Rotweine

			1dl	7.5dl
UNSER NEUER HAUSWEIN IST TRINKREIF!!!				
«Gast Freundschaft» Rouge AOC	2022	CHF	7.50	52.00
Traubensorte: 60% Syrah und 40% Diolinoir Weingut: Le Rhytron d`Or, Familie Défayes Herkunft: Leytron, Wallis Weinbeschrieb: Er trägt einen ganz besonderen Namen und das nicht ohne Grund. Gäste herzlich willkommen heissen und mit Freude zu bewirten ist wohl einer der wichtigsten Grundsätze der Gastronomie. Wir präsentieren einen vollmundigen, runden, samtigen und kräftigen Wein. Mit guter Struktur und samtig weichen Tanninen. Er überrascht mit einem Bukett aus roten Früchten, Rauchtönen, Gewürzen und Pfeffer und zeigt sich intensiv in dichter, tiefer Farbe. Viel Freude beim «Gast Freundschaft» geniessen im doppelten Sinn!				
UNIRE Rosso Ticino IGT	2021	CHF	7.90	54.00
Traubensorte: Merlot, Galotta, Ferradou, Gamaret, Garanoir Weingut: Il Cavaliere Herkunft: Contone – Gambarogno, Tessin Intensive rubinrote Farbe. Frisches Bouquet von roten Früchten, der reiche Körper und die mittelkräftige Struktur machen aus ihm einen Wein von schöner Komplexität.				
Zweigelt Selektion	2018	CHF	6.80	46.00
Weingut: Fuhrgassl-Huber Herkunft: Neustift am Walde, Wien Weinbeschrieb: Intensive Farbe mit leichten violetten Reflexen. Die intensive Frucht erinnert an Edelholz, Holunder und reife Kirschen. Am Gaumen zeigen sich reife Zwetschgen. Die Harmonie auf der Zunge und der angenehme, weiche Abgang verleihen diesem Spitzenwein ein angenehmes Trinkerlebnis. Ein Wein mit Goldmedaille in der Landesweinbewertung				

Sommer-Menü

«Avocado-Crostini»
auf Zwirbel-Brotscheiben
mit Cherrytomaten und Rucola



Warme Kokos-Currysuppe mit Ananas



Zitronensorbet mit grünem Minzlikör



Rindsfilet «Drei Musketiere» (130g)
mit Barbecue-Sauce, Rosmarin-Kräuterbutter und Café de Paris Sauce
Gebackene Folienkartoffel mit Sauerrahmfüllung
und Gemüse garnitur














«Sommerduett»
Blätterteigkissen mit Vanillecreme und frischen Beeren
und Passionsfruchtparfait mit Rahmtupf

5 Gänge Menü	CHF	88.00
4 Gänge Menü ohne Sorbet	CHF	82.00
Hauptgang 130g	CHF	48.00
Hauptgang 160g	CHF	53.00









Gänge auch einzeln bestellbar.

Preise siehe a la carte Karte.

Vorspeisen

-  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 
-  Avocado-Crostini
auf Zwirbel-Brotscheiben, mit Cherrytomaten und Rucola CHF 14.00 
-  Vorspiiseportion Seiler's Grillchäsli «Klassik» paniert
mit Salatbouquett an italienischem Dressing und Tomatensalsa CHF 14.00 

Suppen








-  Tagessuppe CHF 7.00
-  Warme Kokos-Currysuppe mit Ananas CHF 11.00    
-  Tomatensuppe mit Basilikum, Sauerrahm
und Knoblauchcroutons CHF 10.00 
- auf Wunsch mit Obwaldner Gin plus CHF 3.00

Tatar-Variationen

All unsere Tatarvariationen werden mit Toast und Butter serviert.

 Beef-Steak-Tatar «Klassik»	Vorspeise	CHF	22.00	
	Hauptgang	CHF	33.00	
 Beef-Steak-Tatar «Gourmet» mit Zwiebeln und Knoblauch	Vorspeise	CHF	23.00	
	Hauptgang	CHF	34.00	
 Beef-Steak-Tatar «Provençale» mit Kräutern	Vorspeise	CHF	23.00	
	Hauptgang	CHF	34.00	
 Beef-Steak-Tatar «Piemont» mit Trüffelsalz und Trüffelöl	Vorspeise	CHF	25.00	
	Hauptgang	CHF	36.00	
 Gemüse-Tatar «Vegi» mit Gemüsebrunoise (ohne Fleisch)	Vorspeise	CHF	16.00	
	Hauptgang	CHF	26.00	
auf Wunsch mit Calvados, Whisky oder Cognac	plus	CHF	3.00	

Fisch, Vegi & Vegan (siehe auch Fitnesssteller & Bowls)

 Gebratenes Gotthard-Zander-Filet an Limetten-Passionsfruchtsauce serviert mit Trockenreis und Gemüse garnitur	Hauptgang	CHF	42.00	
	kleinere Portion	CHF	38.00	
 «Linsen-Curry» Gekochte grüne Linsen mit Gemüse Kokosmilch und Curry, dazu Trockenreis	Hauptgang	CHF	25.00	   
	kleinere Portion	CHF	22.00	

Bei Beilagenänderungen mit Folienkartoffel oder Krokette gibt es einen Aufpreis von CHF 2.00
Gerne bereiten wir Ihren Fitnesssteller auch mit Gemüse statt Salat zu. Aufpreis CHF 2.00

Fitnesssteller & BOWls

Fitnesssteller mit bunten, hausgemachten Salaten als...




...«Wanderlust-Fitness»

CHF 32.00

Schweins-Cordonbleu gefüllt mit Schinken und Bergchäs



... «Poulet-Fitness»

CHF 29.00 

Schweizer Geflügelbrust mit Waldhaus-Kräuterbutter



...«Rindsfilet-Fitness»

160g

CHF 52.00

mit hausgemachter Rosmarin-Kräuterbutter

130g

CHF 47.00



...»Schweinssteak-Fitness»

Hauptgang

CHF 30.00


mit Waldhaus-Kräuterbutter

kleinere Portion

CHF 26.00



«Seiler's Grillchäs-Fitness» Zwei Panierte Grillchäsli

CHF 26.00 

vom Seiler, mit Tomatensalsa und bunten Salaten garniert



«Vegi-BOWL»

CHF 23.00    

Peppige Salatbowl an Zitronenvinaigrette

mit buntem Allerlei, Peperoni, Blumenkohl und Avocado



«Potato-BOWL»



CHF 24.00  

Peppige Salatbowl an Zitronenvinaigrette

mit Folienkartoffel mit Sauerrahm und Schnittlauch



«Super-BOWL»

CHF 28.00  

Peppige Salatbowl an Zitronenvinaigrette

mit Rohschinken, Ananas und Melonenstückli

Gerne bereiten wir Ihren Fitnesssteller auch mit Gemüse statt Salat zu. Aufpreis CHF 2.00

Klassiker

	«Grossteiler Schwingerteller» Schweinssteak mit Waldhaus-Kräuterbutter dazu Pommes frites und Gemüse	Hauptgang kleinere Portion	CHF 31.00  CHF 27.00
	«Holzerkotelette Heiri» Panierte Schweinskotelette mit Bratensauce und Pommes frites serviert auf Wunsch mit Beilagengemüse	plus	CHF 31.00  CHF 5.00
	«SchniPo» Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück, mit Pommes frites und Zitrone auf Wunsch mit Beilagengemüse	Hauptgang kleinere Portion plus	CHF 23.00  CHF 19.50 CHF 5.00
	Kalbs-Cordonbleu mit Seiler Raclette und Schinken gefüllt serviert mit Pommes frites auf Wunsch mit Beilagengemüse	plus	CHF 42.00 CHF 5.00
	«Poulet-Fitness» Schweizer Geflügelbrust mit Waldhaus-Kräuterbutter garniert mit bunten Salaten		CHF 29.00
	Rindsfilet «Drei Musketiere» Gebratenes Obwaldner Rindsfilet mit Barbecue-Sauce Rosmarin-Kräuterbutter und Café de Paris Sauce Folienkartoffel mit Sauerrahm und Gemüse garnitur	160g 130g	CHF 53.00 CHF 48.00
	«Grossteiler Burger» Saftiger Rindshackburger im hausgemachten Kartoffelbun mit Speck, Zwiebeln, Tomate und Gurke an Grossteil-Sauce serviert mit Pommes frites im Körbli		CHF 29.00

Bei Beilagenänderungen mit Folienkartoffel oder Krokette gibt es einen Aufpreis von CHF 2.00
Gerne bereiten wir Ihren Fitnesssteller auch mit Gemüse statt Salat zu. Aufpreis CHF 2.00

