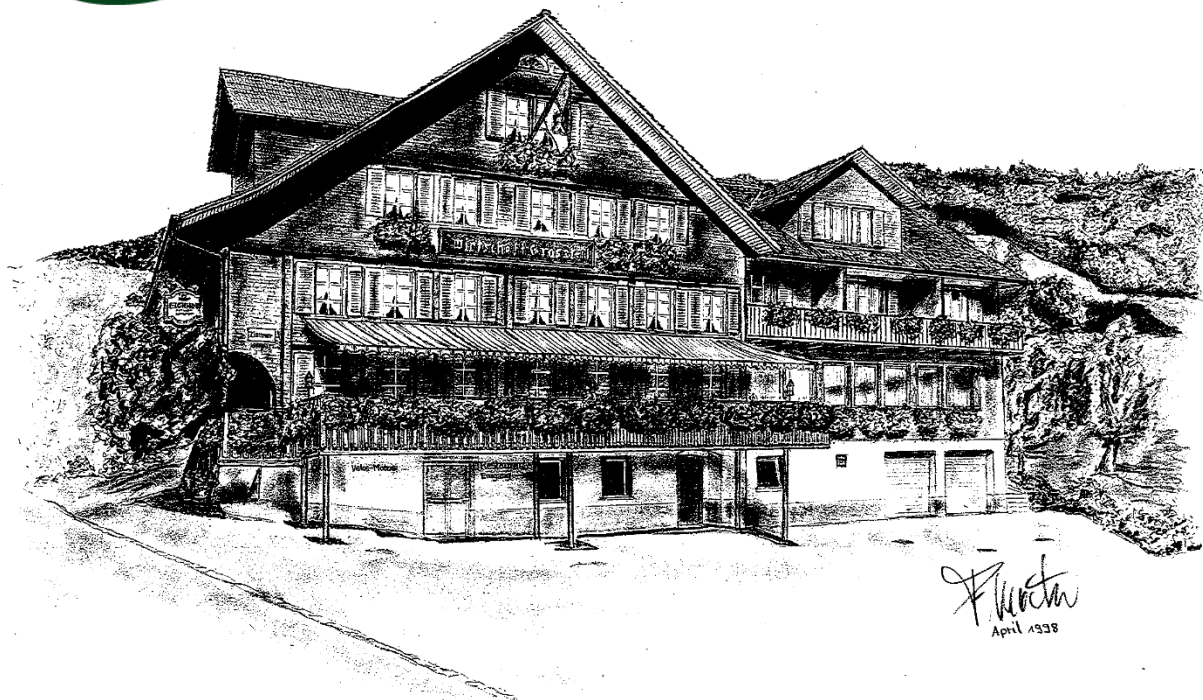




LANDGASTHOF  
**Grossteil**



Harmonie & Freude...

...Leben & Erleben

# Aperitif

die perfekte Einstimmung auf gemütliche Stunden



«**M**adame **G**ibier» CHF 9.80  
(Cassis-Sirup, Sauser, Prosecco, Eis, Traube)

«**R**osé **G**olden **B**ellini» im Champagnerglas CHF 13.50  
(Champagner Nicolas Feuillate, White Peach)

**A**pérol Sprizz (Apérol, Soda, Prosecco, Orangenschnitz, Eis) CHF 9.80

**H**ugo (Holunderblüten-Sirup, Soda, Prosecco, Eis) CHF 9.80

## Alkoholfrei

«**B**il-lionär» CHF 8.90  
Melonensirup, Passionsfruchtsaft, Tonic, Soda, Eis

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

**S**anbitter mit Orangenmost CHF 7.90

**H**ugolino (Holunderblütensirup, Tonic, Soda, Eis) CHF 7.90

**S**odarosa 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.

|                   |      |     |      |       |
|-------------------|------|-----|------|-------|
| Weisser Burgunder | 2020 | CHF | 7.20 | 49.00 |
|-------------------|------|-----|------|-------|

Weingut: Bischel Herkunft: Appenheim

Weinbeschreibung: Die Trauben werden sehr selektiv gelesen. Ein frischer und sehr fruchtiger Weissburgunder mit kühler und geschliffener Aromatik. Aromen von Zitrusfrüchten, Kernobst und reifen Steinfrüchten. Am Gaumen ist er schlank mit feiner Säure und einer Spur Mineralik. Der elegante Schmelz und die perfekte Balance zwischen Frucht und Säure machen diesen Weissburgunder zu einer wahren Trinkfreude. Weingut des Jahres 2020 in Deutschland!

|             |      |     |      |       |
|-------------|------|-----|------|-------|
| Petula Rosé | 2023 | CHF | 7.00 | 48.00 |
|-------------|------|-----|------|-------|

Weingut: Marrenon, Herkunft: Luberon, Südliche Rhône, Frankreich

Weinbeschreibung: Aromen von kleinen roten Beeren, mit einem Hauch von Erdbeere und Himbeere, untermalt von sanften Gewürzen. Eine ausdrucksstarke, fruchtige und knackige Nase. Rund, mit Noten von roten Johannisbeeren und Mango, - ein Rosé, der zu jeder Mahlzeit passt.

## Offene Rotweine

|                               |      |     |      |       |
|-------------------------------|------|-----|------|-------|
|                               |      |     | 1dl  | 7.5dl |
| «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

Weinbeschreibung: 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!

|                        |      |     |      |       |
|------------------------|------|-----|------|-------|
| Muri-Gries Lagrein DOC | 2021 | CHF | 7.90 | 54.00 |
|------------------------|------|-----|------|-------|

Weingut: Klosterkellerei Muri-Gries Herkunft: Südtirol

Weinbeschreibung: Ein milder aber doch voller Wein mit angenehmer Herbe.

Rubin bis dunkel-granatrot mit zartem Veilchen-Duft. „Ein Treffer für Kenner“

|                         |      |     |      |       |
|-------------------------|------|-----|------|-------|
| Moma Rosso Rubicone IGT | 2021 | CHF | 7.20 | 49.00 |
|-------------------------|------|-----|------|-------|

Traubensorte: 80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Weingut: Umberto Cesari Herkunft: Emilia-Romagna

Der Moma Rosso wird 6 Monate in italienischen Eichenfässern, 3 Monate in Flaschen gelagert.

Dichtes Rubinrot. Intensiv fruchtig, erinnert an Wald- und Himbeeren. Rund und samtig.

Anhaltende Frucht im Abgang.

# Schlemmer- Menü «Volltreffer»



## «Herbstsalat»

Bunte Blattsalate an Grossteil-Dressing  
mit gebratenem Speck und Champignons

## oder

Kleiner Mini-Wildburger im Kartoffelbun  
mit Damhirsch-Hackfleisch  
roten Zwiebeln und Haus-Burger-Sauce



Kürbiscremesuppe mit Honig verfeinert  
Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Rahmtupf



## «Wild-Schlemmer-Teller»

Medaillon vom Hirsch & Reh, kleines Töpfli Wildpfeffer  
Wildrahmsauce und Steinpilzbutter  
Spätzli und Herbstgemüse



## «Dessertvariation Herbstwind»

Kleines Panna Cotta mit Preiselbeeren-Coulis  
Rotweinzwetschgen, Haselnussglace und Rahm

Menü 4 Gänge (mit Salat oder Burger) CHF 84.00  
Gänge auch einzeln bestellbar – Preise siehe a la carte Karte...

# Menü

## «Streifschuss»



Kürbiscremesuppe mit Honig verfeinert  
Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Rahmtupf



Kleines Rehschnitzel «Weidmannsheil» 130g  
an Wildrahmsauce mit Cognac  
serviert mit Spätzli und Grossteils Herbstgemüse und Früchtegarnitur



1 Stück Apfelküchlein  
mit einer Mini-Kugel Vanilleglace

Menü 3 Gänge

CHF

57.00

## Suppen



Tagessuppe (es hed solangs hed)

CHF 7.00




Kürbiscremesuppe mit Honig verfeinert  
Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Rahmtupf

CHF 11.00 ✓












«Rotkäppli»  
Rotkrautsuppe mit Rahmtupf und Zimtglace

CHF 12.00 ✓ 

# Vorspeisen

|  |           |   |
|--|-----------|---|
|  Kleiner grüner Salat an französischem Hausdressing   | CHF 9.50  |   |
|  Kleiner gemischter Salat an Hausdressing   | CHF 12.00 |    |
|  «Herbstsalat» Bunte Blattsalate an Grossteil-Dressing mit gebratenem Speck und Champignons                             | CHF 14.50 |    |
|  Nüsslisalat «Mimosa» an französischem Hausdressing mit gehacktem Ei und Schnittlauch                                   | CHF 14.50 |   |
|  Kleiner Mini-Wildburger im hausgemachtem Kartoffelbun, mit Damhirsch-Hackfleisch roten Zwiebeln und Haus-Burger-Sauce | CHF 16.00 |   |

# Fisch, Vegi & Vegan

|   |                               |                        |   |
|---|-------------------------------|------------------------|---|
|  «Weidmann's Kein-Glück-Teller»<br>Wildbeilagen ohne Gejagtes<br>Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni<br>und Früchtegarnitur<br>auf Wunsch mit Wildrahmsauce (nicht vegetarisch) | Hauptgang<br>kleinere Portion | CHF 26.00<br>CHF 23.00 |    |
|  Gebratenes Saiblingsfilet<br>mit Eierschwämmli, Zwiebeln und Trauben<br>an Butter, serviert mit Trockenreis und Gemüsegarnitur  | Hauptgang<br>kleinere Portion | CHF 41.00<br>CHF 37.00 |    |
|  «Linsen-Curry»<br>Gekochte grüne Linsen mit Gemüse<br>Kokosmilch und Curry, dazu Trockenreis  | Hauptgang<br>kleinere Portion | CHF 25.00<br>CHF 22.00 |     |

# Wilde Hauptgerichte



Wild-Schlemmer-Teller CHF 46.00  
Medaillon vom Hirsch & Reh  
kleines Töpfli mit hausgemachtem Wildpfeffer  
Wildrahmsauce und Steinpilzbutter  
Spätzli, Grossteils Herbstgemüse und Früchtegarnitur



Rehschnitzel «Weidmannsheil» 160g CHF 45.00  
an Wildrahmsauce mit Cognac 130g CHF 40.00  
serviert mit Spätzli und Grossteils Herbstgemüse und Früchtegarnitur



Hausgemachter Pfeffer Hauptgang CHF 35.00  
serviert mit Spätzli und Grossteils Herbstgemüse kleinere Portion CHF 31.00  
und Früchtegarnitur  
(je nach «Jäger's Glück Gems, Damhirsch, Rothirsch oder Reh...  
unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft)



Wildgeschnitzeltes «Hubertus» Hauptgang CHF 39.00  
an Weinbrandsauce mit Trauben kleinere Portion CHF 35.00  
serviert mit Spätzli und Grossteils Herbstgemüse und Früchtegarnitur



«Damhirsch-Medaillons» 160g CHF 47.00  
rosa gebraten, an Preiselbeer-Rotweinjus 130g CHF 42.00  
serviert mit Spätzli und Grossteils Herbstgemüse und Früchtegarnitur

# Altbewährte 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



Cordonbleu «das Klassische»  
mit Seiler Raclette und Schinken gefüllt  
serviert mit Pommes frites  
auf Wunsch mit Beilagengemüse

Schwein  
Kalb

CHF 31.00  
CHF 42.00

plus

CHF 5.00



«Poulet-Fitness»  
Schweizer Geflügelbrust mit Waldhaus-Kräuterbutter  
garniert mit bunten Salaten

CHF 29.00



Rindsfiletstreifen «Stroganoff»  
an würziger Paprikasauce mit Peperoni  
Champignons und Gurken, serviert mit Reis

Hauptgang  
kleinere Portion

CHF 44.00  
CHF 39.00



«Beef-Steak-Tatar»  
mit Toast und Butter serviert  
auf Wunsch mit Calvados, Whisky oder Cognac
























Vorspeise  
Hauptgang

CHF 22.00  
CHF 33.00  
CHF +3.00





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



# Noch ein «Supplement» gewünscht?

|                               |              |     |      |   |
|-------------------------------|--------------|-----|------|---|
| Waldhaus-Kräuterbutter        | Portion      | CHF | 2.00 |     |
| Steinpilz-Butter              | Portion      | CHF | 2.00 |     |
| Braune Sauce                  | Portion      | CHF | 3.00 |    |
| Wildrahmsauce                 | Portion      | CHF | 4.00 |   |
| Preiselbeer-Rotweinsauce      | Portion      | CHF | 4.00 |   |
| Pommes frites                 | kleine Port. | CHF | 4.50 |         |
| Pommes frites                 | grosse Port. | CHF | 8.50 |         |
| Kartoffelkroketten            | 12 Stück     | CHF | 5.50 |    |
| Hausgemachte Spätzli (nature) | kleine Port. | CHF | 5.00 |    |
| Hausgemachte Spätzli (nature) | grosse Port. | CHF | 9.00 |    |
| Schälchen Nudeln oder Reis    |              | CHF | 4.50 |    |
| Schälchen Mischgemüse         |              | CHF | 5.00 |     |
| Schälchen Herbstgemüse        |              | CHF | 6.00 |    |
| Beilagen-Schälchen Marroni    |              | CHF | 6.00 |    |

## Zum Krönenden Abschluss

|   |             |     |       |
|---|-------------|-----|-------|
|  Eiskaffee Grossteil» mit Kirsch geschwungen |             | CHF | 12.00 |
|  «Dessertvariation Herbstwind»               |             | CHF | 13.50 |
| Kleines Panna Cotta mit Preiselbeer-Coulis, Rotweinzwetschgen, Haselnussglace und Rahm  |             |     |       |
|  Vermicelle                                  | gross       | CHF | 11.00 |
| mit Kirsch, Meringue, Rahm  | Versucherli | CHF | 8.50  |
|  «Coupe Nesselrode» Vermicelle mit Kirsch    | gross       | CHF | 13.00 |
| Meringue, Rahm, und einer Kugel Vanilleglace  | Versucherli | CHF | 10.50 |

## ...und unsere süssen Minis

|   |     |      |
|---|-----|------|
| 1 Stück Apfelkuchlein mit einer Minikugel Vanilleglace        | CHF | 7.50 |
| Mini-Panna Cotta mit Preiselbeer-Coulis                       | CHF | 7.50 |
| Lauwarmer Schoggikuchen mit Rahmtupf                          | CHF | 7.90 |
| Mocca- oder Vanilleglace in der Tasse mit Espresso übergossen | CHF | 6.90 |