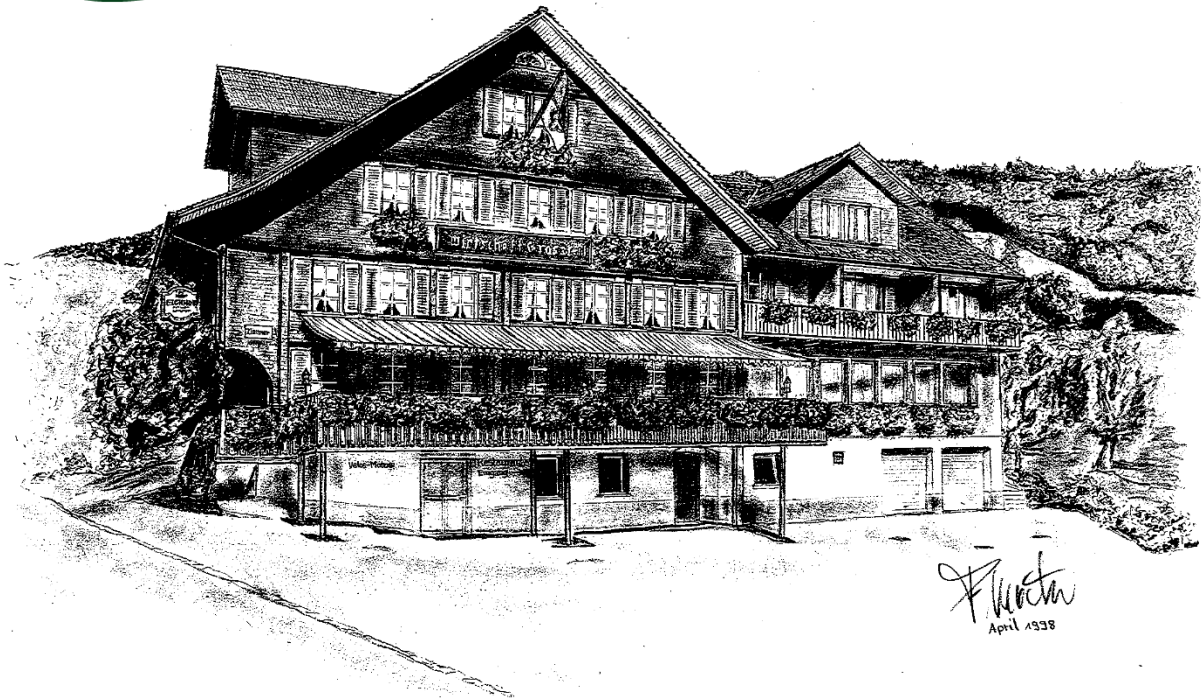




LANDGASTHOF
Grossteil



Harmonie & Freude...

...Leben & Erleben

Aperitif

die perfekte Einstimmung auf gemütliche Stunden



«**M**adame **G**ibier»

(Cassis-Sirup, Sauser, Prosecco, Eis, Traube)

CHF 10.80

«**K**ir **R**oyal» im Champagnerglas

(Champagner Nicolas Feuillate, Creme de Cassis)

CHF 12.80

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

CHF 10.80

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

CHF 10.80

Alkoholfrei

«**S**igrid-**R**oyal»

Alkoholfreier Gin, Cassis-Sirup, Tonic, Soda, Eis

CHF 8.90

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

CHF 8.90

Sanbitter mit Orangenmost

CHF 8.90

Hugolino (Holunderblütensirup, Tonic, Soda, Eis)

CHF 8.90

Sodarosa Pink Grapefruit von J. Gasco

CHF 6.50

Offene Weissweine und Rosé

1dl 7.5dl

Zweifel QUINTETT Assemblage Weiss 2022 CHF 7.20 49.00

Traubensorte: Sauvignon Blanc, Riesling Sylvaner, Kerner, Chardonnay, Würzer

Produzent: Zweifel Herkunft: Aargauer und Zürcher Weinlagen

Mit besten Reblagen, der seit über 600 Jahren vererbten Passion und einem innovativen Geist vermitteln Zweifel Weine puren Weingenuss.

Ein Wein mit Geschmacksnoten von Mango, Litschi, Gras, mit würziger Note. Ein begeisternder Apérowein und grossartiger Begleiter zu leichten Gerichten.

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.

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

Weinbeschrieb: Vollmundig, rund, samtig und kräftig. 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.

«Malbec M» Vin de Pays Suisse 2020 CHF 7.90 54.00

Traubensorte: Malbec

Weingut: Charles Rolaz Herkunft: Rolle, Genfer See

Weinbeschrieb: Intensives Bouquet mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Granatapfel, Brombeeren und Blaubeeren, verbunden mit floralen Noten von Veilchen und würzigen Aromen von schwarzem Pfeffer, Vanille und Kaffee. Der elegante, reichhaltige und komplexe Gaumen besticht durch Noten von kleinen schwarzen Früchten, Kirschen und Himbeeren mit harmonischen Tanninen. Der seidige, lang anhaltende Abgang und der Ausbau in auserlesenen Eichenfässern versprechen ein grosses Lagerpotenzial. Passt sehr gut zu Geschmortem, Lamm, Wild und Pilzgerichten. Auch zu Desserts mit Schokolade und Mokka.

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 Töpfl 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» Wildbeilagen ohne Gejagtes Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Früchtegarnitur auf Wunsch mit Wildrahmsauce (nicht vegetarisch)	Hauptgang kleinere Portion CHF	CHF 26.00 CHF 23.00 +4.00	
 Gebratenes Saiblingsfilet mit Eierschwämmli, Zwiebeln und Trauben an Butter, serviert mit Trockenreis und Gemüsegarnitur	Hauptgang kleinere Portion CHF	CHF 41.00 CHF 37.00	
 «Linsen-Curry» Gekochte grüne Linsen mit Gemüse Kokosmilch und Curry, dazu Trockenreis	Hauptgang kleinere Portion CHF	CHF 25.00 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	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	
 Rindsfiletstreifen «Stroganoff» an würziger Paprikasauce mit Peperoni Champignons und Gurken, serviert mit Reis	Hauptgang	CHF 44.00	
	kleinere Portion	CHF 39.00	
 «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	

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