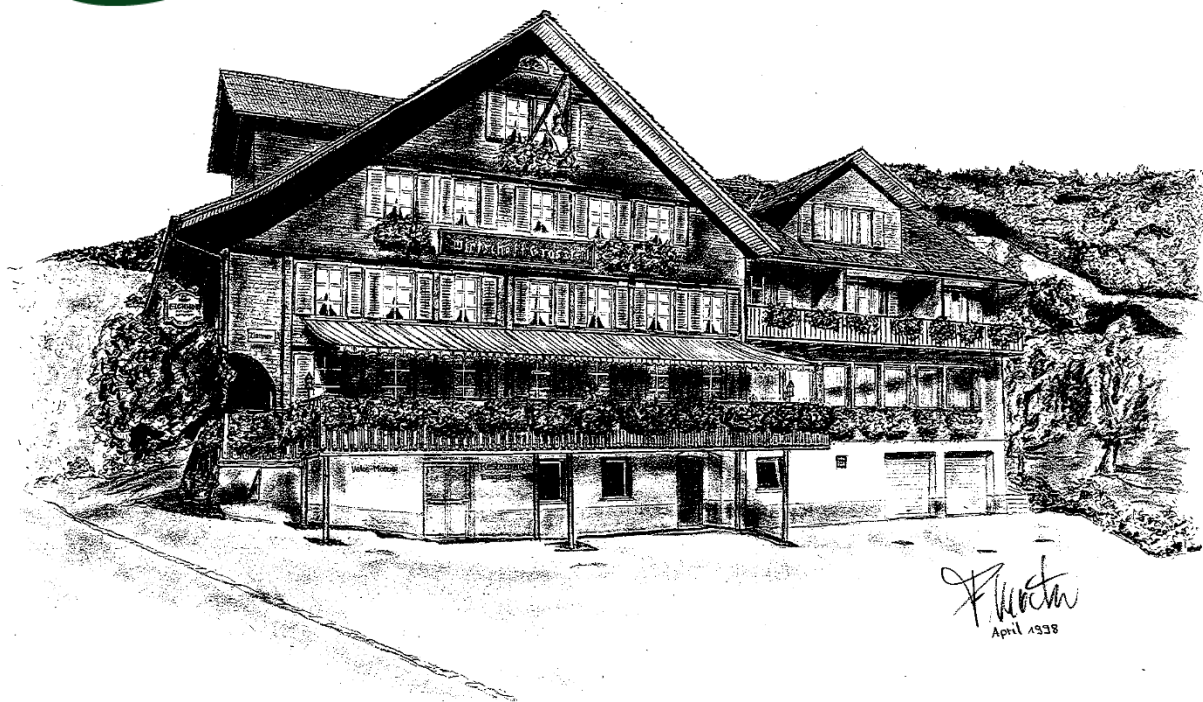




LANDGASTHOF
Grossteil



Harmonie & Freude...

...Leben & Erleben

Aperitif

die perfekte Einstimmung auf gemütliche Stunden



«**P**rimäli» (Erdbeer-Sirup, Bitterlemon, Prosecco, Eis) CHF 10.80

«**K**ir**R**oyal» Cassis Likör mit Prosecco im Champagnerglas CHF 9.80

«**C**herry **L**illet» (4cl Lillet, Grapos Kirschsaf, Tonic, Eis) CHF 10.80

Apérol Sprizz (Apérol, Soda, Prosecco, Orangenschnitz, Eis) CHF 10.80

Hugo (Holunderblüten-Sirup, Soda, Prosecco, Eis) CHF 10.80

Alkoholfrei

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

«**K**i**B**i» (Grapos Kirschsaf, Bitterlemon, Soda, Eis) CHF 8.90

Hugolino (Holunderblütensirup, Tonic, Soda, Eis) CHF 8.90

Sanbitter mit Orangenmost CHF 8.90

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

Weineempfehlung im «Halbeldi»

5dl

Primitivo del Salento, I.G.P. Puglia, Siebedupf Weine 25.00

Vollmundig, mit viel dunkler Beerenfrucht, leichten Anklängen von Kirschenkonfitüre, süssen Gewürznoten und einem samtigen Mundgefühl. Ein toller «Italiener aus Apulien»!

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.

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

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

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

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.

Ripasso Solane Valpolicella Classico Sup. 2021 CHF 7.10 48.00

Traubensorte: Corvina, Rondinella & Molinara

Weingut: Santi Herkunft: Venetien

Weinbeschreibung: Fantastische Balsamico-Aromen vermählen sich auf's Schönste mit Vanillenoten und reifen Fruchtparfums. Der kleine Bruder des Amarone!

Rioja « La Hoja » Crianza tinto DOCa 2020 CHF 7.20 49.00

Traubensorte: Tempranillo

Weingut: Bodegas Tierra Labastida, Gebrüder FernándeZ Herkunft: Labastida, Spanien

Dieser kirschrote Rioja begeistert mit Aromen von sehr reifen Kirschen, schwarzer Johannisbeere, Trockenpflaume und würzigen Komponenten von Zimt Zedernholz, Walnuss und etwas Vanille. Am Gaumen wirkt er konzentriert, charaktervoll, voluminös mit samtiger Struktur, spürbarem Holz, gut eingebundener Säure und lang anhaltendem Abgang.

Frühlings-Menü

Bärlauch-Hüttenkäse
auf Rustiko-Brot, garniert mit kaltem Grillgemüse



Spargelcremesuppe
mit Rahmtupf und Kräuteröl



Gebackene Mini-Frühlingsrollen (2Stk.)
auf Asia-Gemüsesalat
mit Sesam-Cracker



Erfrischendes Zitronensorbet
mit einem Schuss grünem Bitterlikör



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



Schoggimousse mit einem Hauch Kaffee-Aroma
Mini-Kugel Pistacheglacé
Früchtgarnitur und Rahm



6 Gänge Menü	CHF 99.00
5 Gänge Menü ohne Sorbet	CHF 93.00
4 Gänge Menü Hüttenkäse/Suppe/HG/Dessert	CHF 82.00

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	
 «Bärlauch-Hüttenkäse auf Rustiko-Brot garniert mit kaltem Grillgemüse	CHF 13.00	
 Gebackene Mini-Frühlingsrollen (2 Stk.) auf Asia-Gemüsesalat, mit Sesam-Cracker	CHF 13.00	 
 Tagessuppe	CHF 7.50	
 Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Rahmtupf und Kräuteröl	CHF 10.00	
 «Kresse-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» Kernser Nudeln mit Bärlauch, Frühlingszwiebeln Rahm und geriebenem Grossteiler Sbrinz	Hauptgang	CHF 24.00	
	kleinere Portion	CHF 21.00	
 «Gärtner-Rösti» Kartoffelrösti in Pflanzenöl gebraten belegt mit buntem Gemüse	Hauptgang	CHF 25.00	   
	kleinere Portion	CHF 22.00	
 Portion Spargeln an Butter mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln dazu ein Teller Rohschinken (50g) dazu ein Teller Kochschinken (50g)	Hauptgang	CHF 24.00	 
	kleinere Portion	CHF 21.00	
	plus	CHF 6.00	
	plus	CHF 6.00	

Frühlingsboten

 «Spargel-Cordonbleu» Schweins-Cordonbleu gefüllt mit Schinken Raclette und Spargeln, serviert mit Pommes frites und Gemüse		CHF 36.00
 Kalbsgeschnetzeltes «Frühlingsart» an Bärlauch-Rahmsauce mit Spargelstückli dazu Butterrösti und Gemüse garnitur	Hauptgang	CHF 46.00
	kleinere Portion	CHF 41.00
 «BäBu» Grossteiler Bärlauch Burger Saftiger Rindshackburger mit Bärlauch im hausgemachten Kartoffelbun mit Speck, Frühlingszwiebeln, Tomate und Gurke an Grossteil-Sauce serviert mit Pommes frites im Körbli		CHF 29.00
 Gebratenes Saiblingsfilet auf Spargeln an leichter Pernodsauce dazu Frühlingskartoffeln und farbenfrohes Gemüse	Hauptgang	CHF 38.00
	kleinere Portion	CHF 34.00

Beilagenänderungen mit Rösti oder Krokettchen 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	
 Kalbs-Cordonbleu «das Klassische» mit Seiler Raclette und Schinken gefüllt serviert mit Pommes frites auf Wunsch mit Beilagengemüse		CHF 42.00	
	plus	CHF 5.00	
 Rindsfilet «Béarnaise» Gebratenes Obwaldner Rindsfilet an Sauce Béarnaise, mit Frühlingkartoffeln und jungem Gemüse	160g	CHF 53.00	
	130g	CHF 47.00	
 «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

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-Cafeglance im Cheliglas mit Rahm

3 Gängemenü CHF 35.00 Hauptgangteller CHF 23.00






Noch ein «Supplement» gewünscht?

Waldhaus-Kräuterbutter	Portion	CHF	2.50				
Braune Sauce	Portion	CHF	3.00				
Whisky-Rahmsauce	Portion	CHF	4.00				
Sauce Hollandaise oder Béarnaise	Portion	CHF	6.00				
Pommes frites	kleine Port.	CHF	4.50				
Pommes frites	grosse Port.	CHF	8.50				
Kartoffelkroketten	12 Stück	CHF	5.50				
Schälchen Frühlingkartoffeln		CHF	5.00				
Schälchen Bärlauchnudeln		CHF	5.00				
Schälchen Mischgemüse		CHF	5.00				
Beilagenportion Spargeln an Butter		CHF	9.00				
Tellerli Rohschinken (50g) oder Kochschinken		CHF	6.00				

Zum krönenden Abschluss

 «Eiskaffee Grossteil» mit Kirsch geschwungen	CHF 12.00
 Drei Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanillesauce	CHF 12.00
 Bunter Dessertteller Apfelküchlein mit Zimtzucker Eiercognac-Parfait & Orangensalat	CHF 13.50
 Schoggimousse mit einem Hauch Kaffeearoma Mini-Kugel Pistacheglaze Früchtégarnitur und Rahmtupf	CHF 12.50

...und unsere süssen Minis

 1 Stück Apfelküchlein mit Vanilleglaze	CHF 7.50
 Mini-Eiercognac-Parfait mit Rahmtüpfli	CHF 7.50
 Eine Nocke Mocca-Schoggimousse mit Rahmtüpfli	CHF 7.50
 Moccaglaze in der Kaffeetasse mit Espresso übergossen	CHF 6.90
 Vanilleglaze in der Kaffeetasse mit Espresso übergossen	CHF 6.90

Getränke

Spirituosen

Träsch	50.0 Vol%	2cl	CHF	4.50
Zwetschgen/Pflümli/Kirsch/Kräuter	40.0 Vol%	2cl	CHF	4.50
Marc de Dôle	41.0 Vol%	2cl	CHF	5.50
Williams, Hecht	43.0 Vol%	2cl	CHF	7.30
Zuger Kirsch, Hecht	40.0 Vol%	2cl	CHF	7.30
Humbel Kirsch, 198	43.0 Vol%	2cl	CHF	13.20
Honigchrüter	30.0 Vol%	2cl	CHF	5.30
Cognac R. Martin/Calvados	40.0 Vol%	2cl	CHF	9.90
Studers Vieille Prune/Poire	42.0 Vol%	2cl	CHF	9.90
Studers Nussknacker	28.0 Vol%	2cl	CHF	7.50
Grappa Sibona	40.0 Vol%	2cl	CHF	9.00
Grappa di Amarone	45.0 Vol%	2cl	CHF	11.50
Grappa Morcote	43.0 Vol%	2cl	CHF	9.00
Fernet	42.0 Vol%	2cl	CHF	6.50
Appenzeller	29.0 Vol%	4cl	CHF	6.90
Gordon's Gin	40.0 Vol%	4cl	CHF	8.50
Studer Gin	42.4 Vol%	4cl	CHF	9.80
Etter Gin	40.0 Vol%	4cl	CHF	12.50
Rum, Havanna Club	37.5 Vol%	4cl	CHF	8.50
Wodka weiss	40.0 Vol%	4cl	CHF	7.80
Whisky Ballantines	40.0 Vol%	4cl	CHF	9.50
Whisky Lagavulin 16J.	43.0 Vol%	4cl	CHF	15.50
Whisky Maccallan 12J.	40.0 Vol%	4cl	CHF	12.50

Kaffee

Kaffee crème/Epresso crème			CHF	4.60
Schale (Milchkaffee)			CHF	5.00
Kaffee Fertig (Träsch, Zwätschge, Chrüter oder Wisi)			CHF	5.50
Kaffee Heiri (mit Theilersbirne)			CHF	5.70
Cappuccino			CHF	5.70
Latte Macchiato			CHF	5.90
Warme Ovomaltine/Schoggi			CHF	5.00
Kalte Ovomaltine/Schoggi		3dl	CHF	5.20
Kalte Ovomaltine/Schoggi		5dl	CHF	6.40
Apfelpunsch/Orangepunsch			CHF	5.00
Glas Tee			CHF	4.60
(Hagebutten, Schwarz-/Grüntee, Pfefferminz, Kamille, Eisenkraut, Kräuter, Früchte, Lindenblüten, Ingwer)				
Trachtencheli (heller Kaffee mit Amaretto und Rahmhaube)			CHF	7.20
Kaffee Baileys (dunkler Kaffee mit Baileys und Rahmhaube)			CHF	7.40
Coretto Grappa			CHF	7.40
Kaffee Schümli-Pflümli (2cl Pflümli, heller Kaffee, Zucker, Rahmtupf)			CHF	7.40
«Williams-Flämmli» (2cl Williams, Espresso, 2 Würfel Zucker)			CHF	9.80

Getränke

Getränke im Offenausschank		2dl	3dl	5dl	1l
Tafelwasser (Kohlensäure angereichert)	CHF	3.90	4.50	5.60	9.90
Grapos Eistee	CHF	3.90	4.50	5.60	10.90
Grapos Zitrone	CHF	3.90	4.50	5.60	10.90
Grapos Cola	CHF	3.90	4.50	5.60	10.90
Grapos Apfelsaft	CHF	3.90	4.50	5.60	10.90
Grapos Kirsch	CHF	4.50	5.10	6.30	12.00
Rivella rot	CHF	3.90	4.50	5.60	10.90
Sinalco	CHF	3.90	4.50	5.60	10.90
Orangenmost	CHF	3.90	4.50	5.60	10.90
Orangensaft	CHF	4.50	5.10	6.30	12.00
Schorle Apfel, Orange oder Kirsch	CHF	3.90	4.50	5.60	10.90

Hahnenwasser im Grossteil

Für «Giswiler Sandbodenwasser» (Leitungswasser) verrechnen wir 50 Rappen pro dl.

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

Alkoholfreie Getränke

Fläschli		2dl	3dl	5dl	1l
Mineralwasser nature	CHF		5.00	6.70	9.90
Rivella rot oder blau	CHF		5.00		10.90
Coca Cola / Cola Zero	CHF		5.00		
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	CHF	5.00			

Bier

Bier im Offenausschank		2dl	3dl	5dl
Eichhof Lager	CHF	4.10	4.70	5.90
Eichhof Hubertus (dunkel)	CHF	4.10	4.70	5.90
Panaché	CHF	4.10	4.70	5.90
Flasche Bier «Eichhof Lager		5.8dl	CHF	6.10
Suure Most klar oder alkoholfrei		4.9dl	CHF	6.10
«Eichhof alkoholfrei»		5dl	CHF	6.10

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

Hugo/Apérol Spritz		CHF	10.80	
Hugolino (ohne Alkohol)		CHF	8.90	
Cynar/Martini	(16.5 Vol. %)	4cl	CHF 7.00	mit Orangensaft CHF 9.00
Campari	(23.0 Vol. %)	4cl	CHF 7.00	mit Orangensaft CHF 9.00
Appenzeller	(29.0 Vol. %)	4cl	CHF 7.00	