

LANDGASTHOF
Grossteil



Harmonie & Freude...

...Leben & Erleben

Aperitif

die perfekteEinstimmung auf gemütliche Stunden



«**M**adame **G**ibier» CHF 10.80
(Cassis-Sirup, Sauser, Prosecco, Eis, Traube)

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

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

«**S**igfried-**R**oyal» CHF 8.90
Alkoholfreier Gin, Cassis-Sirup, Tonic, Soda, Eis

«**K**i **B**i» (Grapos Kirschsafft, 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

Offene Weissweine und Rosé

			1dl	7.5dl
Petite Arvine (Armonia weiss)	2022	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.				
Aigle Les Murailles - Chablais AOC	2023	CHF	7.50	52.00
Traubensorte: Chasselas Weingut: Henri Badoux Herkunft: Aigle, Waadt Er ist seit über einem Jahrhundert nicht wegzudenken. Dieser ikonische Chasselas aus dem Chablais offenbart Noten von Bratäpfeln und weissen Blüten. Er weist einen dynamischen Gaumen von angenehmer Frische auf, der sich durch einen köstlichen, intensiven und anhaltenden Körper zieht.				
Primitivo Rosato (Roséwein)	2023	CHF	6.00	39.00
Weingut: Vigne Monache Herkunft: Tarantino, Manduria, Italien Weinbeschreibung: 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
Hauscuvée «Gioia» Rouge AOC	2022	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 & Kirsche) und würzige Noten (Pfeffer & Süssholz). Der angenehm strukturierte Gaumen mit seinen seidigen Tanninen und schönen Textur strahlt elegante Aromen von Unterholz, Süssholz und Röstaromen aus.				
Figuero 12 (Crianza) Tinto Fino	2021	CHF	7.90	54.00
Traubensorte: Tempranillo Weingut: Garcia Figuero, Herkunft : Ribera del Duero, Spanien Weinbeschreibung: Dunkle, kirschrote Farbe mit granatenen Reflexen. In der Nase eingehender Duft nach dunklen Beeren und Lakritze, der sich gut mit den vanilligen Holzduften harmonisiert. Am Gaumen zeigt er einen gehaltvollen und ausgeglichenen Körper mit eleganten und geschmeidigen Tanninen, die gut in die frischen, lebendigen Fruchtaromen eingebunden sind. Eignet sich hervorragend zu dunklem Fleisch, Wild, zu gebratenem Fisch, zu kräftigen und würzigen Gerichten.				
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
mit Spiegelei von der Wachtel



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 Waldbeeren Kompott
Apfelküchlein mit Zimtzucker, Haselnussglace und Rahm

Menü 4 Gänge (mit Salat oder Burger) CHF 88.00
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 Apfelkuchlein
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 ✓



Waldpilzcremesuppe mit Rahmtupf

CHF 11.00 ✓

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 15.00 



Nüsslisalat «Mimosa» an französischem Hausdressing
mit gehacktem Ei und Schnittlauch

CHF 15.00  



Kleiner Mini-Wildburger
im hausgemachtem Kartoffelbun, mit Damhirsch-Hackfleisch
roten Zwiebeln, Haus-Burger-Sauce und Spiegelei von der Wachtel

CHF 17.00

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 26.00 

CHF 23.00

CHF

+4.50



Gebratenes Saiblingsfilet
mit Kernser Edelpilzen an Butter
serviert mit Trockenreis und Gemüsegarnitur

Hauptgang
kleinere Portion

CHF 41.00 

CHF 37.00



«Linsen-Curry»
Gekochte grüne Linsen mit Gemüse
Kokosmilch und Curry, dazu Trockenreis

Hauptgang
kleinere Portion

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
und Früchtegarnitur

kleinere Portion

CHF 31.00

(je nach «Jäger's Glück Gams, Damhirsch, Rothirsch oder Reh...
unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft)



Wildgeschnetztes «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 32.00
CHF 28.00



«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
plus

CHF 32.00
CHF 44.00
CHF 5.00



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

CHF 29.00



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

Vorspeise
Hauptgang

CHF 23.00
CHF 34.00
CHF +3.00

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

Noch ein «Supplement» gewünscht?

Waldhaus-Kräuterbutter	Portion	CHF	2.50	✓ 
Steinpilz-Butter	Portion	CHF	2.50	✓ 
Braune Sauce	Portion	CHF	3.50	
Wildrahmsauce	Portion	CHF	4.50	
Preiselbeer-Rotweinsauce	Portion	CHF	4.50	
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	6.50	✓

Zum Krönenden Abschluss



Eiskaffee Grossteil» mit Kirsch geschwungen

CHF 12.00



«Dessertvariation Herbstwind»

CHF 13.50

Kleines Panna Cotta mit Waldbeeren-Kompott, Apfelküchlein mit Zimtzucker
Haselnussglace und Rahm



Vermicelles

gross

CHF 11.00

mit Kirsch, Meringue, Rahm

Versucherli

CHF 8.50



«Coupe Nesselrode» Vermicelles mit Kirsch

gross

CHF 13.00

Meringue, Rahm und einer Kugel Vanilleglace

Versucherli

CHF 10.50

...und unsere süssen Minis

1 Stück Apfelküchlein mit einer Minikugel Vanilleglace

CHF 7.50

Mini-Panna Cotta mit Waldbeeren-Kompott

CHF 7.90

Mini-Latte Macchiato Törtchen mit Rahmtüpfli

CHF 7.50

Mocca- oder Vanilleglace in der Tasse mit Espresso übergossen

CHF 6.90