

LANDGASTHOF
Grossteil



Harmonie & Freude...

...Leben & Erleben

Aperitif

die perfekte Einstimmung auf gemütliche Stunden



Christchindli (Blutorangensirup, Soda, Prosecco, Eis) CHF 11.50

«Santa Tonic» CHF 10.80

Mandarinenlikör (4cl Clementino, Tonic, Eis)

«Cherry Lillet» (4cl Lillet, Grapos Kirschsafft, Tonic, Eis) CHF 10.80

Apérol Sprizz (Apérol, Soda, Prosecco, Orangenschnitz, Eis) CHF 11.50

Hugo (Holunderblüten-Sirup, Soda, Prosecco, Eis) CHF 11.50

Alkoholfrei

«Mrs Claus» (Mandarinensirup, Tonic, Soda, Eis) CHF 8.90

«KiBi» (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

oder ein toller Durststiller: Kirschsafft-Schorle  3dl CHF 4.50

Offene Weissweine und Rosé

			1dl	7.5dl
Petite Arvine (Armonia weiss)	2023	Fr.	7.80	54.00
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.				
Dézaley Grand Cru AOC	2023	CHF	8.20	56.00
Traubensorte: 100% Chasselas Weingut: Jean-François Neyroud, Chardonne Herkunft: Lavaux, Waadt Weinbeschreibung: Schöne Goldfarbe. In der Nase blumige Noten, Linden- und Weinblüten, sowie Feuerstein. Im Mund füllig, geschmeidig, reich, strukturiert mit blumigen Noten und Honig.				
Primitivo Rosato (Roséwein)		CHF	6.20	42.00
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
Cuvée «Gastfreundschaft» Rouge AOC	2022	CHF	7.80	54.00
Traubensorte: 60% Syrah und 40% Diolinoir Weingut: Le Rhytron d'Or, Familie Défayes Herkunft: Leytron, Wallis Weinbeschreibung: Ein vollmundiger, runder, samtiger und kräftiger 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.				
Juan Gil	2021	CHF	8.20	56.00
Traubensorte: Monastrell Weingut: Bodega Juan Gil, Spanien Herkunft: Jumilla Weinbeschreibung: Kraftvoller und würziger Wein. Innert 12 Monaten reift er in französischen Barriques, wodurch er eine feine Röstaromatik bekommt.				
Zweigelt Selektion	2018	CHF	6.90	48.00
Weingut: Fuhrgassl-Huber Herkunft: Neustift am Walde, Wien Weinbeschreibung: 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. Landesweinbewertung: Goldmedaille				
Ripasso «Solane»	2018	CHF	7.50	52.00
Valpolicella Classico Superiore 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!				

Menü «Festtags-Stimmung»

Lachs-Tatar mit Creme fraîche und Zwiebeln
begleitet von einem Salatbouquet an Zitronenvinaigrette
dazu Toast und Butter



«Kaminfeuer»

Süsskartoffel-Rahmsuppe mit Ingwer und Kartoffelchip



Orangensorbet mit Grand Marnier



«Rindsfilet Advent Advent»

Obwaldner Rindsfilet (130g) an Barolo-Rotweinjus
mit hausgemachten Maiskroketten und Gemüse garnitur



Weisses Schokoladen-Pistazienmousse
mit Panna Cotta-Himbeerglace
Rahmtupf und Früchte garnitur

«Big Party» 5 Gänge	CHF 95
«Feierlaune» 4 Gänge (ohne Sorbet)	CHF 87
«Kleine Fete» 3 Gänge (VS Lachs, HG, Dessert)	CHF 76
Alle Gänge auch einzeln bestellbar...	Preise siehe a la carte Karte

Festtags-Wein

Château Citran 2019 7.5dl CHF 72.00
Grand Cru Bordeaux
Traubensorte: Cabernet Sauvignon & Merlot
Weingut: Haut-Médoc, Château Citran Herkunft: Bordeaux
Weinbeschrieb: Fester Gaumen, mit viel Stoff und einem herrlichen Spiel zwischen
blauen und roten Beeren. Angenehme Tannin Struktur und volle Geschmeidigkeit.

Vorspeisen & Tatar



Kleiner grüner Salat an französischem Hausdressing

CHF 9.50  



Kleiner gemischter Salat an Hausdressing

CHF 12.00 



«Schmutzli» Bunte Blattsalate
an Zitronendressing mit Mandarinen-Schmetterlingen und Erdnüssen

CHF 13.00  



«Chefsalat»
Bunt gemischte Salate mit gebratenem Speck und Eischeiben

CHF 13.50 



Lachs-Tatar mit Creme fraîche und Zwiebeln
begleitet von einem Salatbouquet an Zitronenvinaigrette
dazu Toast und Butter

CHF 17.00



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

Vorspeise
Hauptgang

CHF 23.00

CHF 34.00

CHF +3.00

Suppen



Tagessuppe

CHF 7.50



«Kaminfeuer»
Süßkartoffel-Rahmsuppe mit Ingwer und Kartoffelchip

CHF 11.00  



«Proseccoschaum-Süpli»
mit Blätterteig-Käsestange

CHF 12.50 

Vegi & Vegan

Fisch & Fitness



«Kroketli-Fitness»

Hausgemachte Maiskroketten
garniert mit bunten Salaten

Hauptgang	CHF	26.00	✓
kleinere Portion	CHF	23.00	



«Linsen-Curry»

Gekochte grüne Linsen mit Gemüse
Kokosmilch und Curry, dazu Trockenreis

Hauptgang	CHF	25.00	✓			
kleinere Portion	CHF	22.00				



«Vegi-Cordonbleu»

Panierter Wirsing gefüllt mit Aubergine
Raclettekäse und gedämpften Zwiebeln
serviert mit Pommes frites
auf Wunsch mit Beilagengemüse

Hauptgang	CHF	26.00	✓
plus	CHF	5.00	



Gebratene Seeforelle
vom Glaubenberg (Namaycush)
an Weisswein-Orangensauce
mit Trockenreis und Gemüse garnitur

Hauptgang	CHF	34.00
kleinere Portion	CHF	29.00



«Poulet-Fitness»

Schweizer Geflügelbrust mit Waldhaus-Kräuterbutter
garniert mit bunten Salaten

CHF	29.00
-----	-------

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

Winterliche Köstlichkeiten



«Maria & Josef's Leibspeise»
Schweinssteak vom Nierstück
an Dörrfeigen-Sauce
mit Pommes frites und Gemüse

Hauptgang

CHF 33.00 

kleinere Portion

CHF 29.00



«Weihnachtspäckli»
Kalbs-Cordonbleu gefüllt mit
cremigem Brie und Birnenweggenfüllung
dazu Kartoffelkroketten und Gemüse

CHF 46.00



«Rindsfilet Advent Advent»
Gebratenes Obwaldner Rindsfilet
an Barolo-Rotwein-Jus
serviert mit Maiskroketten und Gemüsegar nitur

180g

CHF 59.00

130g

CHF 49.00



«Chinti-Chicken»
Pouletgeschnetzeltes an Asia-Curry
mit Kokosmilch und Gemüse, im Reisring serviert
(dieses Gericht kann auf Wunsch auch scharf bestellt werden)

Hauptgang

CHF 33.00  

kleinere Portion

CHF 29.00



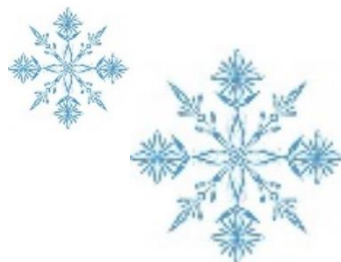
«Drei-Königs-Burger»
Saftiger Rindshackburger im hausgemachten Kartoffelbun
mit Speck, Zwiebeln, Tomate und Gurke an Grossteil-Sauce
serviert mit Pommes frites im Körbli

CHF 30.00



«Drei Nüsse für Aschenbrödl»
Pouletbrust an Amaretto-Baumnuss-Sauce
mit Kernser Nüdeli und Gemüsegar nitur

CHF 34.00



Bei Beilagenänderungen mit Maiskroketten oder Kroketten gibt es einen Aufpreis von CHF 2.00

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



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

plus

CHF 32.00
CHF 5.00

Noch ein «Supplement» gewünscht?

Waldhaus-Kräuterbutter

Portion CHF 2.50

Braune Sauce

Portion CHF 3.50

Cognac-Rahmsauce

Portion CHF 4.00

Barolo-Rotwein-Sauce

Portion CHF 4.50

Amaretto-Baumnussauce

Portion CHF 4.50

Dörrfeigen-Sauce

Portion CHF 4.50

Pommes frites

kleine Port. CHF 4.50

Pommes frites

grosse Port. CHF 8.50

Kartoffelkroketten

10 Stück CHF 5.50

Hausgemachte Maiskroketten

1 Stück CHF 2.50

Schälchen Nudeln oder Reis

CHF 4.50

Schälchen Mischgemüse

CHF 5.00

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-Cafeglace im Cheliglas mit Rahm

3 Gängemenü CHF 38.00 Hauptgangteller CHF 24.00

Zum krönenden Abschluss

	«Eiskaffee Grossteil» mit Kirsch geschwungen	CHF 13.00
	Hausgemachtes Lebkuchenparfait mit Rahm und Früchten	CHF 12.00
	Vermicelle mit Kirsch, Meringue, Rahm	CHF 11.00
	«Coupe Nesselrode» Vermicelle mit Kirsch	gross CHF 13.00
	Meringue, Rahm und einer Kugel Vanilleglace	Versucherli CHF 10.50
	Drei Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanillesauce	CHF 12.00
	Weisses Schokoladen-Pistazienmousse	CHF 13.50
	mit Panna Cotta-Himbeerglace, Rahm und Früchtégarnitur	

...und unsere süssen Minis



	Mini- Weisses Schoggi-Pistazienmousse mit Rahmtüpfli	CHF 7.50
	1 Stück Apfelküchlein mit einer Mini-Kugel Vanilleglace	CHF 7.50
	Mini-Lebkuchenparfait mit Rahmupf	CHF 7.90
	1 Kugel Haselnussglace mit Haselnusslikör	CHF 7.50