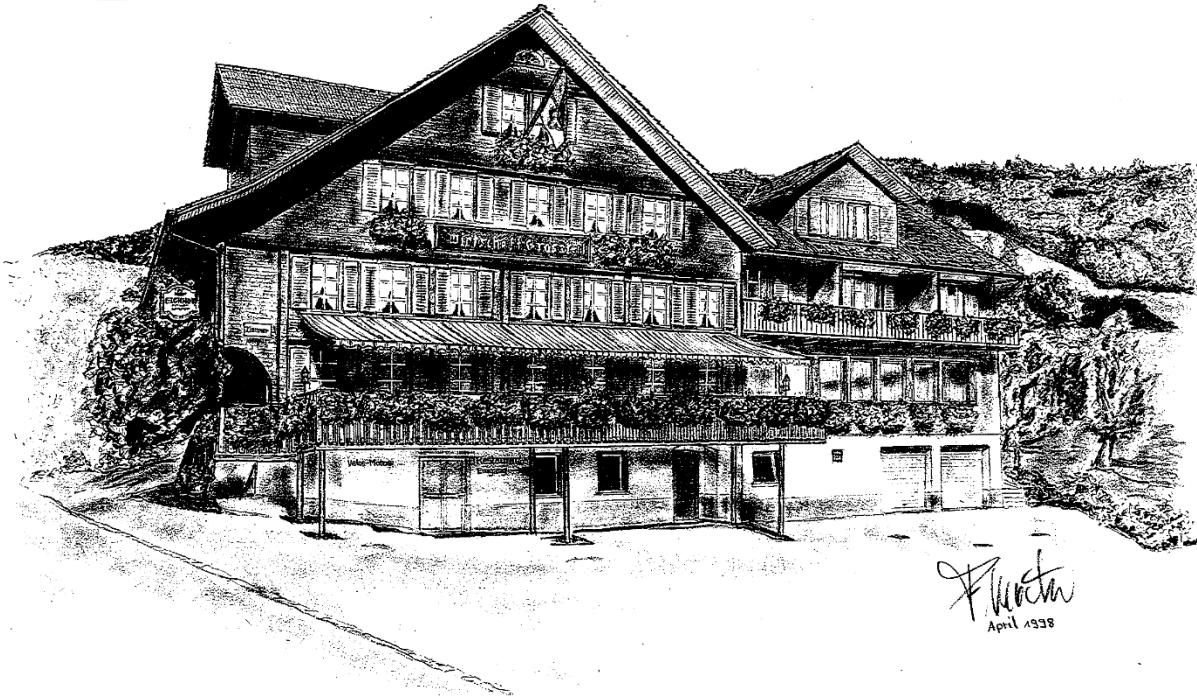




LANDGASTHOF  
*Grossteil*



Harmonie & Freude...

... Leben & Erleben

# Aperitif die perfekte Einstimmung auf gemütliche Stunden



**S**arti-Sprizz CHF 11.50

(Sarti aus Sizilien mit Blutorange, Mango, Maracuja, Soda, Prosecco, Eis)

**«A**nti **W**interblues» CHF 10.80

Mandarinenlikör (4cl Clementino, Tonic, Eis)

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

**A**pérol Sprizz (Apérol, Soda, Prosecco, Orangenschnitz, Eis) CHF 11.50

**H**ugo (Holunderblüten-Sirup, Soda, Prosecco, Eis) CHF 11.50

## Alkoholfrei

**«N**eustart» (Mandarinen/Orangensirup, Tonic, Soda, Eis) CHF 8.90

**«K**Bi» (Grapos Kirschsaft, Bitterlemon, Soda, Eis) CHF 8.90

**H**ugolino (Holunderblütensirup, Tonic, Soda, Eis) CHF 8.90

**S**anbitter mit Orangenmost CHF 8.90

**A**lkoholfreier Martini mit Eis (auf Wunsch mit Soda) CHF 6.00

oder ein toller Durststiller: **K**irschsaft- **S**chorle 3dl CHF 4.50

## Offene Weissweine und Rosé

1dl 7.5dl

Cuvée Madame Rosemarie 2022 CHF 8.50 58.00

Traubensorte: Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner & Pinot Gris

Weingut: Adrian Mathier Herkunft: Salgesch, Wallis

Weinbeschrieb: Für die schöne Säure und die leichte Pfeffernote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restssüsse verantwortlich. Der Sylvaner verleiht ihm seine Langlebigkeit.

Immer wieder ein besonderer Genuss!

Aigle Les Murailles - Chablais AOC 2022 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.

## 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

Weinbeschrieb: 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.

Zweigelt Selektion 2018 CHF 6.90 48.00

Weingut: Fuhrgassl-Huber Herkunft: Neustift am Walde, Wien

Weinbeschrieb: 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 Spitzwein ein angenehmes Trinkerlebnis. Landesweinbewertung: Goldmedaille

Ripasso «Solane» 2021/2022 CHF 7.50 52.00

Valpolicella Classico Superiore

Traubensorte: Corvina, Rondinella & Molinara Weingut: Santi Herkunft: Venetien

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

# Menü «Schneezauber»

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum  
begleitet von einem Salatbouquet an Zitronenvinaigrette  
dazu Toast und Butter



«Hüttengaudi»  
Cremesüppli von der Petersilienwurzel  
mit Rahmtupf



Ravioli-Halbmonde  
gefüllt mit Älplermagronen  
an Butter mit Röstzwiebeln



«Pistenbully»  
Obwaldner Rindsfilet «130g»  
an Barolo-Sauce  
mit Maiskroketten und Gemüse



Hausgemachtes Apérolparfait  
mit Rahm und Früchten garniert

«Schneesturmvariante» 5 Gänge	CHF	97.00
«Pulverschneeveriante» 4 Gänge (Lachs/Suppe/HG/Dessert)	CHF	85.00

oder Sie stellen sich Ihren «Schneezauber»  
mit den einzelnen Schneeflöckli selbst zusammen! Preise siehe a la carte Karte.

# Vorspeisen & Tatar



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



Geräuchter Lachs an Meerrettichschaum  
begleitet von einem Salatbouquet an Zitronenvinaigrette  
dazu Toast und Butter

CHF 17.00



«Frostbeule» Ravioli-Halbmonde  
gefüllt mit Älplermagronen, an Butter  
serviert mit Röstzwiebeln (Ravioli von der Safra Genuss Manufaktur)

CHF 14.00



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

Vorspeise CHF 23.00

Hauptgang CHF 34.00

CHF +3.00

# Suppen



Tagessuppe

CHF 7.50



«Hüttengaudi»  
Cremesüppli von der Petersilienwurzel mit Rahmtupf garniert

CHF 10.00



«Kaminfeuer»  
Karotten-Orangensuppe mit Ingwer, Rahmtupf und Orangenchip

CHF 11.00

# Vegi & Vegan & Fisch



«Vegi-Cordonbleu» Paniert Wirsing gefüllt mit Aubergine Raclettekäse und gedämpften Zwiebeln, serviert mit Pommes frites auf Wunsch mit Beilagengemüse	Hauptgang plus	CHF 26.00 CHF 5.00	
«Linsen-Curry» Gekochte grüne Linsen mit Gemüse Kokosmilch und Curry, dazu Trockenreis	Hauptgang kleinere Portion	CHF 25.00 CHF 22.00	
Gebratene Lachstranche mit Zitronen-Dillbutter auf Rahmwirsing dazu Safrankartoffeln	Hauptgang kleinere Portion	CHF 38.00 CHF 34.00	
«Krokettli-Fitness» Hausgemachte Maiskroketten garniert mit bunten Salaten	Hauptgang kleinere Portion	CHF 26.00 CHF 23.00	

## Spezialitäten



«Grossteiler Burger» Saftiger Rindshackburger im hausgemachten Kartoffelbun mit Speck, Zwiebeln, Tomate und Gurke an Grossteil-Sauce serviert mit Pommes frites im Körbli		CHF 30.00	
«Pistenbully» Obwaldner Rindsfilet an Barolosauce mit Maiskroketten und Gemüsegarnitur	180g 130g	CHF 59.00 CHF 49.00	
Rindsfilet-Streifen «Café de Paris» an Café de Paris-Sauce mit Kernser Nudeln und Gemüsegarnitur	160g 130g	CHF 49.00 CHF 43.00	

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

# Hacktätschli-Variationen

(mit Rinds- & Schweinehackfleisch)



## Hacktätschli «Oriental»

an Currysauce, mit Reis und Früchtegarnitur

Hauptgang  
kleinere Portion

CHF 27.00  
CHF 23.00



## Hacktätschli «Deftiger Schneeball»

mit Raclettekäse gespickt, an Bratensauce

Hauptgang  
kleinere Portion

CHF 29.00  
CHF 25.00

dazu Kernser Hörnli-Teigwaren und Gemüsegarnitur



## Hacktätschli «Pariser Art»

mit Café de Paris-Sauce

Hauptgang  
kleinere Portion

CHF 30.00  
CHF 26.00

dazu Kartoffelkroketten und Gemüse

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

## Noch ein «Supplement» gewünscht?

Waldhaus-Kräuterbutter	Portion	CHF 2.50	
Zitronen-Dillbutter	Portion	CHF 2.50	
Braune Sauce	Portion	CHF 3.50	
Cognac-Rahmsauce	Portion	CHF 4.00	
Barolo-Sauce	Portion	CHF 4.50	
Café de Paris-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		CHF 4.50	
Schälchen Reis		CHF 4.50	
Schälchen Safrankartoffeln		CHF 4.50	
Schälchen Mischgemüse		CHF 5.00	

# 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	
 «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	
 «Grossteiler Burger» Saftiger Rindshackburger im hausgemachten Kartoffelbun mit Speck, Zwiebeln, Tomate und Gurke an Grossteil-Sauce serviert mit Pommes frites im Körbli		CHF 30.00	
 «Poulet-Fitness» Schweizer Geflügelbrust mit Waldhaus-Kräuterbutter garniert mit bunten Salaten		CHF 29.00	
 «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	

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

# 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 Chelglas mit Rahm

3 Gängemenü CHF 38.00    Hauptgangteller CHF 24.00

## Zum krönenden Abschluss

	«Eiskaffee Grossteil» mit Kirsch geschwungen	CHF 13.00
	Caramelköpfli mit Rahm	CHF 9.50
	Drei Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanillesauce	CHF 12.00
	Hausgemachtes Apérol-Parfait mit Rahm & Früchten garniert	CHF 12.00
	Dessertteller «Winterdream»	CHF 13.50
Apfelküchlein mit Zimtzucker & Apérol-Parfait, Orangensalat und Rahmtupf		

## ...und unsere süßen Minis



	1 Stück Apfelküchlein mit Vanilleglace	CHF 7.50
	Mini-Apérol-Parfait mit Rahmtüpfl	CHF 7.90
	Hausgebackener Brownie mit Mini-Kugel Haselnussglace	CHF 8.00
	Moccaglace in der Kaffeetasse mit Espresso übergossen	CHF 7.50
	Vanilleglace in der Kaffeetasse mit Espresso übergossen	CHF 7.50