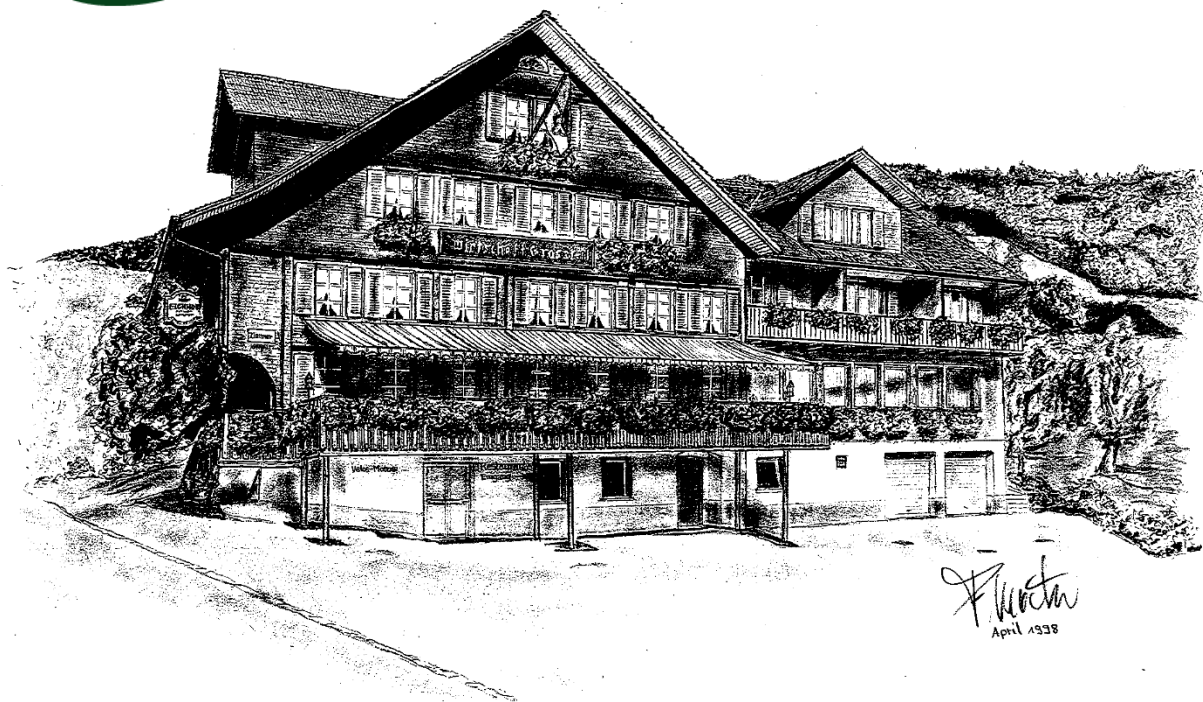




LANDGASTHOF
Grossteil



Harmonie & Freude...

...Leben & Erleben

Aperitif die perfekte Einstimmung auf gemütliche Stunden



«**P**rimäli» (Erdbeer-Sirup, Bitterlemon, Prosecco, Eis) CHF 11.50

«**K**ir**R**oyal» Cassis Likör mit Prosecco im Champagnerglas CHF 10.00

«**L**imoncello Sprizz» (5cl Limoncello, Soda, Prosecco, Limette, Eis) CHF 11.50

Apérol Sprizz (5cl Apérol, Soda, Prosecco, Orange, Eis) CHF 11.50

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

Alkoholfrei

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

«**T**onic **T**wist» (Mandarine, Orange, 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 6.50

Offene Weissweine und Rosé

		1dl	7.5dl
Pinot Grigio, Summa Summarum	CHF	6.50	42.00
Traubensorte: Pinot Grigio			
Produzent: Barisi Dinkel Herkunft: Veneto, Italien			
Ein frischer und eleganter Weisswein, der mit klaren Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und einem Hauch von weissen Blumen begeistert. Dieser Pinot Grigio eignet sich hervorragend als Aperitif oder als Begleiter zu leichten Fischgerichten, Salaten oder frischen Meeresfrüchten.			
Zweifel QUINTETT Assemblage Weiss	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.			

Offene Rotweine

			1dl	7.5dl
Cuvée «Gioia» Rouge AOC	2022	CHF	7.80	54.00
Traubensorte: Merlot, Cabernet, Syrah				
Weingut: John & Mike Favre Herkunft: St. Pierre de Clages, Wallis				
Weinbeschrieb: 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. Schönes lebhaftes kaminrotes Kleid mit lila Reflexen. Ein harmonischer Wein, der seinem Namen "Freude" voll und ganz gerecht wird. Erleben Sie Schluck für Schluck ein bisschen Freude und geniessen Sie das gemütliche Beisammensein in Harmonie.				
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 Spitzenwein ein angenehmes Trinkerlebnis. Landesweinbewertung: Goldmedaille				
Moma Rosso Rubicone IGT	2023	CHF	7.50	52.00
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.				

Frühlings-Menü

Bärlauch-Hüttenkäse auf Rustico-Brot
mit Salatbouquet an Zitronenvinaigrette



Spargelcremesuppe
mit Rahmtupf und Kräuteröl



Gebackene Frühlingsrolle
auf Asia-Gemüsesalat mit Sesam-Dipsauce



Erfrischendes Zitronensorbet
mit einem Schuss Aperol



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



«Hausgemachtes Beeren-Parfait»
Halbgefrorenes von gemischten Beeren
mit Früchtégarnitur 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



Kleiner grüner Salat an französischem Hausdressing

CHF

9.50



Kleiner gemischter Salat an Hausdressing

CHF

12.00



Der Vorspeisenliebling



«Chefsalat»

Bunt gemischte Salate mit gebratenem Speck und Eischeiben

CHF

13.50



«Bärlauch-Hüttenkäse auf Rustico-Brot
mit Salatbouquet an Zitronenvinaigrette

CHF

13.00



Hausgemachte Frühlingsrolle, gebacken
auf Asia-Gemüsesalat, mit Sesam-Dipsauce

CHF

13.00



Suppen



Tagessuppe

CHF

7.50



Hausgemachte Spargelcremesuppe
mit Rahmtupf und Kräuteröl

CHF

10.00



Kressecreme-Süpli mit Rahmtupf

CHF

10.00



Tatar



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

Vorspeise	CHF	23.00
Hauptgang	CHF	34.00
	CHF	+3.00



«Bärlauch-Beef-Steak-Tatar»
mit Giswiler Bärlauch
dazu Toast und Butter
auf Wunsch mit Calvados, Whisky oder Cognac

Vorspeise	CHF	24.00
Hauptgang	CHF	35.00
	CHF	+3.00

Frühlingsboten

Unser Frühlings-Bestseller



«Spargel-Cordonbleu»
Schweins-Cordonbleu gefüllt mit Schinken
Raclette und Spargel, serviert mit Pommes frites und Gemüse

CHF 37.00



Kalbsgeschnetzeltes «Frühlingsart»
an Cognac-Rahmsauce mit Spargelstückli
dazu Bärlauchspätzli und Gemüse

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	40.00
kleinere Portion	CHF	36.00


Beilagenänderungen mit Maiskroketten/Kroketten/Bärlauchspätzli/Gemüsefitness Aufpreis CHF 2.00

Klassiker



«Grossteiler Schwingerteller»
Schweinssteak mit Waldhaus-Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Gemüse

Hauptgang

CHF 32.00 

kleinere Portion


CHF 28.00

Nur bei uns im Grossteil... und seit 40 Jahren auf der Speisekarte



«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

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

plus

CHF 44.00

CHF 5.00



Rindsfilet «Béarnaise»
Gebratenes Obwaldner Rindsfilet
an Sauce Béarnaise, mit Frühlingkartoffeln und Gemüse

180g

CHF 59.00

130g

CHF 49.00









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

CHF 29.00

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 Maiskroketten/Kroketten/Bärlauchspätzli/Gemüsefitness Aufpreis CHF 2.00

Vegi & Vegan

 Hausgemachte Bärlauch-Spätzli mit Gemüsewürfeli und Frühlingszwiebeln an Rahm, mit geriebenem Grossteiler Sbrinz	Hauptgang kleinere Portion	CHF 26.00 CHF 23.00	✓
 Portion Spargeln an Butter mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln dazu ein Teller Rohschinken (50g) dazu ein Teller Kochschinken (50g)	Hauptgang kleinere Portion plus plus	CHF 24.00 CHF 21.00 CHF 6.00 CHF 6.00	✓ 
 «Kroketli-Fitness» Hausgemachte Maiskrokette garniert mit bunten Salaten	Hauptgang kleinere Portion	CHF 26.00 CHF 23.00	✓
 «Veganoff» Veganes Stroganoff mit Paprika, Peperoni Kichererbsen und Essiggurken serviert mit Frühlingskartoffeln	Hauptgang kleinere Portion	CHF 26.00 CHF 23.00	✓    

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 Kartoffelkrokette und buntem Gemüse

 «Goldrichtig»
Mini-Cafeglase im Cheliglas mit Rahm

3 Gängemenü CHF 38.00 Hauptgangteller CHF 24.00

Noch ein «Supplement» gewünscht?

Waldhaus-Kräuterbutter	Portion	CHF	2.50	✓	🚫
Braune Sauce	Portion	CHF	3.50	🚫	
Sauce Hollandaise oder Béarnaise	Portion	CHF	6.00		
Pommes frites	kleine Port.	CHF	4.50	✓	🚫 🚫 🌱
Pommes frites	grosse Port.	CHF	8.50	✓	🚫 🚫 🌱
Kartoffelkroketten	10 Stück	CHF	5.50	✓	
Schälchen Frühlingskartoffeln		CHF	5.00	✓	🚫 🚫 🌱
Schälchen Bärlauch-Spätzli		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	13.00
🌿 Hausgemachtes Beeren-Parfait mit Rahm und Früchten	CHF	12.00
🌿 Schoggi-creme mit Rahmtupf	CHF	8.90

...und unsere süssen Minis

🌿 Mini-Beeren-Parfait mit Rahmtüpfli	CHF	7.50
🌿 Mini-Schoggi-creme im Gläsli	CHF	6.50
🌿 «Affogato Mocca» Moccaglance mit Espresso übergossen	CHF	7.50
🌿 «Affogato Vanille» Vanilleglance mit Espresso übergossen	CHF	7.50

🌿 «Gentlemans Finish»	CHF	9.80
Espresso oder Kaffee creme mit 2cl Schnäpsli nach unserem Tagesangebot (nicht nur für Gentlemen bestellbar... natürlich auch für die Ladies)		