

LANDGASTHOF
Grossteil



Harmonie & Freude...

...Leben & Erleben

Aperitif

die perfekteEinstimmung auf gemütliche Stunden



Sarti-Spritz CHF 11.50

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

«Lillet Wild Berry» (5 cl Lillet, Schweppes Wild Berry, Eis) CHF 11.50

«Kir Royal» Cassis Likör mit Prosecco im Champagnerglas CHF 10.00

Aperol Spritz (5 cl Aperol, Soda, Prosecco, Orange, Eis) CHF 11.50

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

Alkoholfrei

«Lillet Wild Berry 0.0»
(5 cl alkoholfreier Lillet, Schweppes Wild Berry, Eis) CHF 9.90

«Jsotta Tonic» (4cl Jsotta, Tonic, Orange, Soda, Eis) CHF 8.90

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

Sanbitter mit Orangenmost CHF 8.90

Alkoholfreier Martini (4 cl)mit Eis (auf Wunsch mit Soda) CHF 6.50

Offene Weine Weiss & Rosé

1 dl

7.5 dl

«Optimo» Die Weisse Perfektion 2024 CHF 7.50 52.00

Traubensorte Amigne, Marsanne Blanche, Païen / Heida, Sylvaner, 12.5 % Vol.

Weingut Adrian & Diego Mathier, Salgesch, Wallis

Nase Frisch und zartfruchtig mit feinen Zitrusnoten und einem Hauch von Heu

Gaumen Leicht, lebendig und wunderbar unkompliziert mit animierender Frische

Nobler Weisser, Nadine Saxer 2024 CHF 7.20 49.00

Traubensorte Riesling-Silvaner, 12 % Vol.

Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Zürich

Nase Exotische Aromen mit einem Hauch von Pfirsich

Gaumen Erfrischend, mit angenehm mildem Schmelz

Oeil de Perdrix «La Matze» Rosé 2024 CHF 7.20 49.00

Traubensorte Pinot Noir, 13.5 % Vol.

Weingut Adrian & Diego Mathier, Salgesch, Wallis

Nase Aromenbouquet von roten Beeren, Pfirsich, Bonbon anglaise und Erdbeeren

Gaumen schöne Säure, elegant und gehaltvoll, trocken im Gaumen

Offene Weine Rot

1 dl

7.5 dl

Cuvée Tradition (neuer Hauswein) 2024 CHF 7.80 54.00

Weingut L'Orpailleur, Frédéric Dumoulin

Herkunft Uvrier (Ortsteil von Sitten/Sion) Mittelwallis

Traubensorten Humagne rouge für das Samtige und Fruchtige
Merlot aus dem Eichenfass für die Kraft und Würze
Cornalin für die Frische und die Kirsche
Syrah Spätlese für das Runde und Ancelotta für die tiefrote Farbe

Erice DOC Nero d'Avola Torre dei Venti 2022 CHF 7.20 49.00

Traubensorte Nero d'Avola, 13 % Vol.

Weingut Casa Vinicola Fazio, Sizilien, Italien

Nase Kirschen, Brombeeren, Vanille und eine angenehme Würznote

Gaumen Fruchtig, weich und gut strukturiert. Angenehmer Abgang mit mittlerer Länge.

Juan Gil 2021 CHF 8.20 56.00

Traubensorte Monastrell, 14.5 % Vol.

Weingut Bodega Juan Gil, Jumilla, Spanien

Nase Intensive, dunkle Fruchtnote mit Kirschen, Kirschsaff, Kokos, Blüten, Kräutern

Gaumen Satt, stoffig und füllig, mit schönem Druck; weiches, feinkörniges Tannin, sehr gut ausbalanciert durch frische und saftige Säure; feiner, lang anhaltender Kirschduft

Sommer-Menü

«Bruschetta» (3 Stück)

Geröstetes Brot mit Tomaten an Olivenöl, mit Zwiebeln und Knoblauch
mit kleinem Salatbouquet an italienischem Dressing



Rindsbouillon

mit hausgemachten Flädli und Schnittlauch



«Ravioli mit Ricotta und Zitronenmelisse»

von der Genussmanufaktur Safra
an Butter mit Tomaten und Pinienkernen
auf Wunsch Reibkäse



Obwaldner Rindsfilet «Merlot» (130 g)

an feiner Merlot-Rotweinsauce
dazu Steinpilznudeln und Gemüse garnitur



Mini-Beerenparfait (hausgemacht)

mit Rahmtupf und frischen Beeren

5-Gänge-Menü	CHF	89.00
4-Gänge-Menü (ohne Ravioli)	CHF	76.00
Menühauptgang 130 g	CHF	49.00
Hauptgang 180 g	CHF	59.00
Gänge auch einzeln bestellbar.	Preise siehe À-la-carte-Karte.	

Sommerliche Getränke-Spezials

Erdinger Weissbier	5 dl	CHF	7.00
Erdinger Weissbier alkoholfrei	5 dl	CHF	7.00
Gespritzter Weisswein süss oder sauer	2 dl	CHF	7.90
«Garten-Icetea» Hausgemachter Eistee	3 dl	CHF	4.50
«Iced Espresso Latte» Espresso auf Eis mit kaltem Milchschaum		CHF	5.50

Vorspeisen & Suppen



Kleiner grüner Salat an französischem Hausdressing

CHF

9.50



Kleiner gemischter Salat an Hausdressing

CHF

12.00



Der Vorspeisenliebling



«Chefsalat»

CHF

13.50



Bunt gemischter Salat mit gebratenem Speck und Eischeiben



«Bruschetta» (3 Stück)

CHF

14.00



Geröstetes Brot mit Tomaten an Olivenöl, mit Zwiebeln und Knoblauch
mit kleinem Salatbouquet an italienischem Dressing



Tagessuppe

CHF

7.50



Tomatensuppe mit Rahmtupf und Basilikum

CHF

10.00



Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli und Schnittlauch

CHF

8.50

Tatar-Variationen

All unsere Tatarvariationen werden mit Toast und Butter serviert - dazu gehackte Zwiebeln, Kapern und Sambal Olek. Die Schärfe bestimmen Sie am Tisch selber.



Beef-Steak-Tatar «Klassik»

Vorspeise	CHF	23.00
Hauptgang	CHF	34.00



Beef-Steak-Tatar «Gourmet»
mit Zwiebeln und Knoblauch

Vorspeise	CHF	24.00
Hauptgang	CHF	35.00



Beef-Steak-Tatar «Provençale»
mit Kräutern

Vorspeise	CHF	24.00
Hauptgang	CHF	35.00

auf Wunsch mit Calvados, Whisky oder Cognac	plus	CHF	3.00
---	------	-----	------

zusätzliche Scheibe Toast	plus	CHF	0.60 Stück
---------------------------	------	-----	------------

Beim kleinen Tatar servieren wir 3 Scheiben Toast,
beim grossen Tatar 5 Scheiben Toast.

Benötigen Sie zusätzliche Toastscheiben (CHF 0.60), lassen Sie es uns wissen.

Vegi & Vegan



«Linsen-Curry»

Gekochte grüne Linsen mit Gemüse
Kokosmilch und Curry, dazu Trockenreis

Hauptgang	CHF	25.00
kleinere Portion	CHF	22.00



«Ravioli mit Ricotta und Zitronenmelisse»
von der Genussmanufaktur Safra
an Butter mit Tomaten und Pinienkernen
auf Wunsch Reibkäse

CHF	27.00
-----	-------



Fitnesssteller & Bowl

Fitnesssteller mit bunten, hausgemachten Salaten als...



...«Wanderlust-Fitness»

CHF 35.00

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Speck und Giswiler-Stockkäse



... «Poulet-Fitness»

CHF 29.00 

Schweizer Geflügelbrust mit Waldhaus-Kräuterbutter



... «Schweinssteak-Fitness»
mit Waldhaus-Kräuterbutter

Hauptgang

CHF 30.00

kleinere Portion

CHF 26.00



... «Krokettli-Fitness»
Hausgemachte Maiskroketten

Hauptgang

CHF 26.00

kleinere Portion

CHF 23.00

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



«Sommer-BOWL»

CHF 26.00 

Peppige Salat-Bowl an Zitronenvinaigrette
mit buntem Allerlei, Peperoni, Blumenkohl und Rüebl
Rohschinken und Melone

Fisch



«Eglifilet Limone»

Hauptgang

CHF 40.00 

In Obwaldner Mehl gebratene Eglifilets
mit Zitronen-Dillbutter
Trockenreis und Gemüse

kleinere Portion

CHF 36.00

oder als Fitnesssteller mit bunten Salaten garniert

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

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

CHF 44.00

plus

CHF 5.00



Obwaldner Rindsfilet «Merlot»
Gebratenes Obwaldner Rindsfilet
an Merlot-Rotweinsauce
dazu Steinpilznudeln und Gemüsegar nitur

180 g

CHF 59.00

130 g

CHF 49.00



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

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/Steinpilznudeln/Gemüsefitness Aufpreis CHF 2.00

Senioren-Menü

«Vitamine fürs Fitbleiben»

Kleines Schüsseli gemischter Salat an Hausdressing
oder ein Teller von unserer Tagessuppe



«Evergreen»

Ein Schweinsrahmschnitzeli (90 g) an Rahmsauce
mit Kartoffelkroketten und buntem Gemüse



«Goldrichtig»

Mini-Cafeglace im Cheliglas mit Rahm

3-Gänge-Menü CHF 35.00 Hauptgangteller CHF 23.00

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			
Merlot-Rotweinsauce	Portion	CHF	4.50			
Pommes frites	kleine Port.	CHF	4.50	✓	☐	✗
Pommes frites	grosse Port.	CHF	8.50	✓	☐	✗
Kartoffelkroketten	10 Stück	CHF	5.50	✓		
Schälchen Nudeln		CHF	4.50	✓		
Schälchen Steinpilznudeln		CHF	5.50	✓		
Schälchen Reis		CHF	4.50	✓		
Schälchen Mischgemüse		CHF	5.00	✓	☐	✗