

Winterkarte 2026

SPEISEKARTE

11:30 Uhr – 13:30 Uhr & 17:30 Uhr – 21:00 Uhr
13:30 Uhr – 17:30 Uhr kleine Karte



Werter Gast

Wir begrüßen Sie recht herzlich im Hotel Bahnhof. Es freut uns, dass Sie uns das Vertrauen schenken und wir Sie für einige Augenblicke verwöhnen dürfen.

Wir arbeiten mit einheimischen Produzenten, die uns stets mit frischen Bio-zertifizierten Produkten beliefern.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie sehr gerne gegen Vorweisung Ihres Allergiker-Passes.

Einen schönen Aufenthalt und recht guten Appetit wünschen Ihnen:

Familie Zumstein,
und alle Mitarbeiter/innen.

Unsere Produzenten



Im Bahnhof legen wir grössten Wert auf Frische, Qualität und Nachhaltigkeit.

Deshalb beziehen wir die Zutaten für unsere Gerichte vor allem von regionalen Produzenten, die mit Liebe und Sorgfalt arbeiten.

Von knackigem Gemüse aus der Umgebung über frisches Fleisch von Bauern unseres Vertrauens bis hin zu handgemachten Spezialitäten – jeder Bissen erzählt eine Geschichte aus unserer Region.

Wir sind stolz darauf, die Vielfalt und den Reichtum unserer Heimat auf Ihren Teller zu bringen und gleichzeitig die Menschen zu unterstützen, die mit ihrer Arbeit die Grundlage für unseren Genuss schaffen.

Zebu (Bio Suisse)

Galloway

Wild (Reh, Hirsch, Gams)

Schwein

Kalb & Rind

Bio Sbrinz

Eier

Fische

Pilze

Saisonales Gemüse

Pommes

Pasta

Weichtiere

Foie gras (Entenleber)*

Sigi Albert Grossteil / Giswil CH

Familie Krummenacher Dornegg / Giswil CH

von unseren Jägern / ausschliesslich Zentralschweiz

Familie Windlin / Giswil & CH

CH

Noldi Windlin / Giswil

Familie Zumstein / Giswil

Ennetmoos / Nidwalden CH & Frankreich

Kernser Edelpilze / Kerns

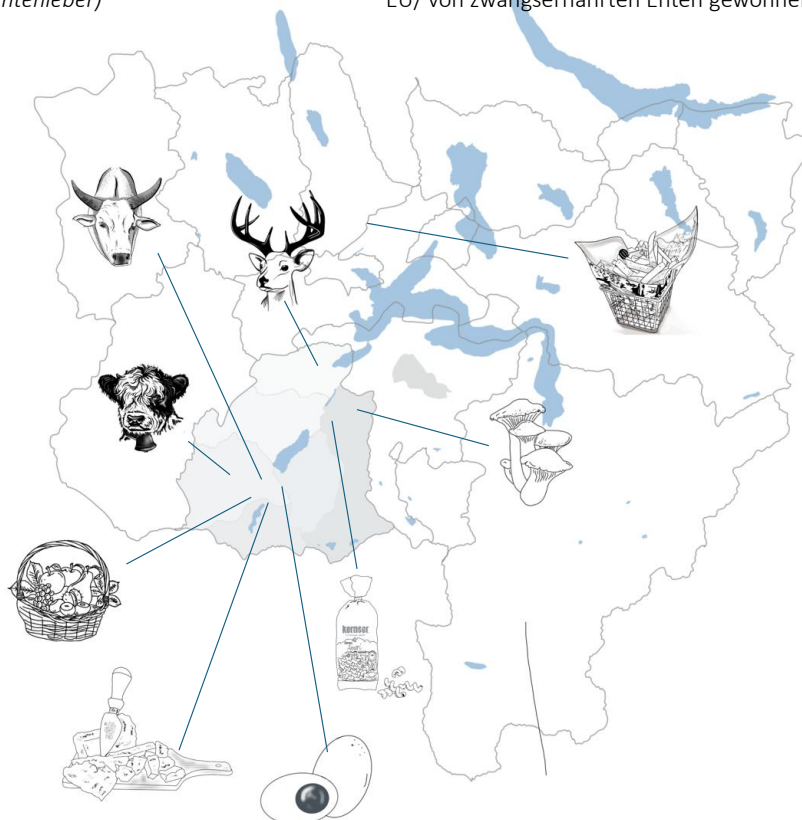
Brigitte Flühler / Giswil

Kartoffeln von Zentralschweizer Bauern

Pasta Röthlin AG / Kerns

Frankreich/Nordwestpazifik

EU/ von zwangsernährten Enten gewonnen.



Apéro - Empfehlung

Hausapéro «Lillet» auch ohne Alkohol Lillet mit Mango; erfrischend, wenig Alkohol	CHF 10.-
Hugo alkoholfrei	CHF 10.-
Hugo	CHF 10.-
Aperol Spritz alkoholfrei	CHF 10.-
Aperol Spritz	CHF 10.-
Clementino Spritz mit Clementinen	CHF 10.-
Sanbitter alkoholfrei	CHF 6.-
Cüpli Prosecco Bernard; Cuvée Prestige Extra Dry	CHF 9.-
Champagner , Moët et Chandon brut (Schöppli 2dl)	CHF 32.-
Weisser Spritzer , süss oder sauer	CHF 10.-
Hausmarke weiss ; Bursinel Grand crû – Régis Widmer Waadtland	CHF 6.50/dl
Heida du Valais – J.R. Germanier Vétroz	CHF 8.50/dl
Osé Rosato die Merlot Ticino – Tamborini	CHF 7.50/dl
Dessertwein – Strevi Orsi, Moscatotraube Piemont	CHF 11.-/dl
Holzschindlä Apéro-Plättli mit «Einheimischem» Sbrinzmöckli von Noldi Windlin (Grossteil), Fette Berta (Doppelrahmkäse), Trockenfleisch & Wurst vom Galloway-Rind (Fam. Krummenacher Dornegg), Rohschinken, Früchte, Apèronüssli	Pro Person CHF 21.50
Apéro-Trio Sbrinzmöckli von Noldi Windlin aus Giswil, Oliven, Galloway-Wurst (Fam. Krummenacher Grossteil)	CHF 11.-
Frittierte Krokette n mit Rindfleisch und Schinken Curry-Dattel Dip und hausgemachte BBQ-Sauce	CHF 14.-



Wintermenu

CHF 140.- pro Person inklusive Hausapéro & Wein
CHF 110.- für 4 Gänge ohne Apéro & Wein

Appetitanreger

Hausapéro «Lillet» auch ohne Alkohol
Lillet mit Mango; erfrischend, wenig Alkohol



Hausgemachte Entenleber-Terrine

Apfel-Schalotte – Zwetschge – Brioche-Toast
Heida du Valais J.R. Germanier, Vétroz 2023



Bratkäsesuppe

Käseschnittchen mit Speck & Essiggemüse
Osé Rosato die Merlot Ticino – Tamborini 2023



DUO von

Galloway-Filet & Niedergegarte Wagyu-Brust

Produzenten: Grossteil Familie Krummenacher & Wagyu Farm Sevelen

Sauce Hollandaise mit Estragon Staub – Kalbsjus

Kartoffel-Sellerie-Mousseline

Frühjahrs-Kartoffel

Karotten & Rosenkohl

Sant`Uberto; Bolgheri Superiore 2018 - Villanoviana



Tartlette-Vanillecreme

Apfel-Zimtglace – Portweinbirne

Strevi «Orsi»; Passito aus dem Piemont, süsslich DOCG 2013

Einzelpreis CHF 14.50

& / oder

Käse aus nah & fern

Obwaldner Birnenbrot

Merlot Ticino «Tributo» Settemaggio 2021

Einzelpreis CHF 16.-

VORSPEISEN

Salatbuffet

- Kleiner Teller CHF 8.-
- Mittlerer Teller (Suppenteller) CHF 11.-
- Grosser Teller (flach) CHF 18.-

Nüsslisalat

gehacktem Ei, süss-saurer Kürbis, Speck, Brotcroûtons, Kürbisdressing

CHF 17.-

Zusätzlich gebratene Kernser Edelpilze

CHF 2.50

Hausgemachte Entenleber-Terrine

Apfel-Schalotte – Zwetschge – Brioche-Toast

CHF 27.-

Wintersalat

Saisonale Blattsalate – Haselnüsse – Heidelbeeren – süss-saure Radiesli
Giswiler Demeter Sellerie-Knusperli & BBQ-Dip
Senfkorn-Gemüse-Vinaigrette

CHF 18.-

Rinds-Tatar

Frittiertes Eigelb – Eingemachte Senfkörner – Hausgemachtes
Essiggemüse – Briochetoast – Butter
Nach Wunsch gewürzt (mild/ halbscharf / scharf / extra Scharf)

CHF 25.-

Im Reisessig gebeizter Ennetmooser Bachsaibling

Bitter-Blattsalate – Meerrettich – Gurken & Radiesli
Senfkorn-Gemüse-Vinaigrette

CHF 25.-

SUPPEN

Bratkäsesuppe

Mini Käseschnittchen mit Speck & Essiggemüse
über Gasse im 2 Portionen Einmachglas erhältlich CHF 18.-; Refill CHF 12.-

CHF 13.-

Pastinaken-Birnencreme

Portweinbirne – Pastinakenchips

CHF 12.-

Tagessuppe

Täglich frisch zubereitet

CHF 8.-

In unserer Speisekarte möchten wir Ihnen zwei besondere Fleischsorten vorstellen, die beide von zwei Züchtern aus Giswil kommen. Beide Rinderrassen werden artgerecht gehalten und tragen durch ihre Weidewirtschaft zur nachhaltigen Landschaftspflege bei. Wir freuen uns wahnsinnig mit diesen beiden regionalen Produzenten zusammen arbeiten zu dürfen.

Galloway



Die Galloway Rinder werden von der Familie Krummenacher auf dem Bergbauernhof Dornegg gehalten. Die Tiere sind bekannt für ihr dichtes Fell und die robuste Natur. Sie liefern zartes marmoriertes Fleisch mit einem besonders intensiven Geschmack.

Zebu



Die Zwerg-Zebu Rinder werden von Albert Sigi auf dem Bergbauernhof Dichtigä gehalten. Die Tiere sind bekannt für ihre kleine Postur und die robuste Natur. Sie liefern zartes marmoriertes Fleisch mit einem besonders Wildähnlichen Geschmack.

Galloway Entrecote Sauce Bearnaise

Innerschweizer Regio Pommes & Marktgemüse

CHF 48.-

Beef Wellington (Wartezeit 30 Min.)

US-Rindsfilet im Blätterteig mit Pilzen, Rohschinken und Mangold
Kartoffel-Sellerie-Stock – Frühjahrs-Kartoffel – Gemüsevariation

CHF 56.-

Doppelter Wagyu Burger

Brioche-Bun – Rotkabis-Apfel-Salat – Käse – Speck – Spiegelei –
Haussauce – Innerschweizer Regio Pommes

CHF 32.-

Beuf Bourignion

Zebu Ragout – Wagyu-Würfel – Champignons & Silberzwiebel
Frühjahrskartoffeln und Wurzelgemüse

CHF 39.-

kl. CHF 31.20

Rindsfilet-Geschnetztes «Stroganoff»

Paprikasauce – Kernser Fettuccine
Peperoni – Champignons – Creme-Fraiche

CHF 39.-

kl. CHF 29.20

Duo von Galloway-Filet & Niedergegarte Wagyu-Brust

Sauce Hollondaise mit Estragonstaub – Kalbsjus
Kartoffel-Sellerie-Mousseline – Frühjahrskartoffel
Karotten und Rosenkohl

CHF 62.-



FISCH

Gebratener Loup de mer «Grenobler Art» 
Safranrisotto – Rosenkohl & Cherry-Tomätli

CHF 42.-

FLEISCHLOS

Original Giswiler Holzhackermagronen 
Äplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus

CHF 19.-
Kl. CHF 15.20

Zusätzlich mit gebratenen Speckscheiben

CHF 2.50

Giswiler Demeter-Randen-Steak   
Blaubeer-Portwein-Sauce
Safranrisotto – Wintergemüse

CHF 28.-

Kürbis Ravioli von Pastarazzi-Teigaffen Sarnen 
Spinat – Kürbis – Cherry-Tomätli & Kürbiskerne
Gehobelter Giswiler Bio-Sbrinz

CHF 26.-
Kl. CHF 20.80



BAHNHOF - EVERGREENS

Bahnhofschnitzel

Tomaten – Speck – Käse überbacken – Innerschweizer Regio Pommes Frites CHF 31.-

Schacher-Seppli Cordon Bleu « Hommage an Ruedi Ryman » Standard 220g CHF 35.-
Innerschweizer Regio Pommes Frites Macher 400g CHF 44.-
Saisongemüse (mind. 20 min.)

Doppelter Wagyu Burger

Brioche-Bun – Rotkabis-Apfel-Salat – Käse – Speck – Spiegelei – Haussauce CHF 32.-
Innerschweizer Regio Pommes

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce

Freiämter Butterrösti CHF 21.-

Schweinsschnitzel

2 panierte Schnitzel - Gemüse - Innerschweizer Regio Pommes Frites CHF 29.-
Kl. CHF 23.20

Kalbslebergeschnetzeltes an Kräutersauce oder in Butter gebraten

Freiämter-Butterrösti – Marktgemüse CHF 38.-

Rinds-Tatar

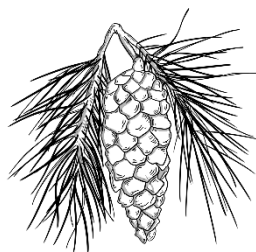
Frittiertes Eigelb – Eingemachte Senfkörner – Hausgemachtes Essiggemüse CHF 34.-
Brioche-toast – Butter Kl. CHF 25.-
Nach Wunsch gewürzt (mild/ halbscharf / scharf / extra Scharf)

Obwaldner Rösti mit Käse überbacken

Gebratener Speck – Spiegelei CHF 27.-

Maxon US-Prime Rindsfilet-Steak

mit Kräuterbutter überbacken CHF 58.-
Innerschweizer Regio-Pommes Frites & saisonales Gemüse



Nachmittagskarte von 13:30 – 17:30 Uhr

Sandwiches:

Schinken/Salami/Käse
oder gemischt

CHF 8.-
CHF 9.-

Grüner Blattsalat

Sauce nach Wahl (French, Italienne, Balsamico oder Kürbis-Dressing)

CHF 9.50

Gemischter Salat

Sauce nach Wahl (French, Italienne, Balsamico oder Kürbis-Dressing)

CHF 13.-

Wintersalat

Saisonale Blattsalate – Haselnüsse – Heidelbeeren – süss-saure Radiesli
Demeter Sellerie-Knusperli & BBQ-Dip – Senfkorn-Gemüse-Vinaigrette

CHF 18.-

Tagessuppe

CHF 8.-

Holzschindlä Apéro-Plättli mit «Einheimischem»

Pro Person

Sbrinzmöckli von Noldi Windlin (Grossteil), Fette Berta
(Doppelrahmkäse), Trockenfleisch & Wurst vom Galloway-Rind
(Fam. Krummenacher Grossteil), Rohschinken, Früchte, Apèronüssli

CHF 21.50

Rinds-Tatar

Frittiertes Eigelb – Eingemachte Senfkörner – Hausgemachtes Essiggemüse –
Briochetoast – Butter
Nach Wunsch gewürzt (mild / halbscharf / scharf / extra Scharf)

CHF 34.-
Kl. CHF 25.-

Original Giswiler Holzhackermagronen

Äplermagronen, auch «Hindersimagronen» genannt, mit Apfelmus

CHF 19.-
Kl. CHF 15.20

Zusätzlich mit gebratenen Speckscheiben

CHF 2.50

Obwaldner Röstli mit Käse überbacken

Mit gebratenem Speck & Spiegelei

CHF 27.-

Schweinsschnitzel

2 panierte Schnitzel - Gemüse - Innerschweizer Regio Pommes Frites

CHF 29.-
Kl. CHF 23.20



Dessert

Kleine Portion

Coupe Dänemark 

CHF 10.40

CHF 13.-

Bananensplit 

CHF 9.60

CHF 12.-

Eiskaffee 

CHF 9.60

CHF 12.-

Sorbet Variation mit Früchten garniert  

CHF 13.-

Mini-Dessert nach Wahl

Pro Stück

CHF 8.-

- Schokoladenmousse mit Mango-Ragout 
- Apfelchüechli mit Vanillesauce oder Vanilleglace 
- Tartlette Vanillecreme mit Rotweibirne & Nusskrokant 
- Tiramisu mit Banane & Kaffee 
- Mango-Sorbet mit Joghurt-Espuma   
- Zwetschgen-Zimtmousse mit Portwein-Blaubeeren  

Glacé mit Schuss

Jeweils

CHF 9.-

- Waldbeerensorbet mit Holunderlikör
- Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune
- Zitronensorbet mit Vodka
- Vanilleeis mit Whisky
- Mocca mit Baileys

Dessertwein – Strevi Orsi, Moscatotraube Piemont

1dl/ CHF 11.-



Wir verarbeiten ausschliesslich Buirähofglacé vom Biohof Emmeti aus Giswil
ohne künstliche Aroma- und Farbstoffe/ohne Konservierungs- und Bindemittel

Möchten Sie gerne weitere Infos vom Hotel Bahnhof?

Wie sieht ein Catering aus?

Wer arbeitet in der Küche?

Woher stammt der Käse im Cordon Bleu?

Welche Events finden im Bahnhof statt?

Und vieles mehr.....

Folgen Sie uns dafür auch gerne auf Instagram.



HOTELBAHNHOFGISWIL



HOTEL BAHNHOF GISWIL
CH-6074 Giswil
Familie Zumstein
041 675 11 61
info@bahnhofgiswil.ch
www.bahnhofgiswil.ch



Auszug aus der Weinbibel

Für weitere Wünsche verlangen Sie bitte unsere grosse Weinkarte mit über 160 Provenienzen

Weissweine

Hausmarke; Bursinel Grand Cru, Grain Blanc – Regis Widmer	7dl	Fr. 45.-
Johannisberg – Leukersonne	7dl	Fr. 52.-
Fendant Sélection Roland Collombin	7dl	Fr. 45.-
Cuvée Madame Rosmarie, A. Mathier	7dl	Fr. 58.-
Amigne Balavaud Grand Cru; J.R. Germanier, Vétroz « 2 Abeilles »	7dl	Fr. 56.-

Rosé

Oeil de Perdrix du Valais; Leukersonne Gebrüder Seewer	7dl	Fr. 49.-
Rosé im Steinkrug; Zweifel Weine	7dl	Fr. 52.-

Rotweine

Hausmarke Barbera d'Asti – Terra Felice Piemont	7dl	Fr. 45.-
	Magnum	Fr. 95.-
Tellen Cabernet Jura Barrique - Peter Krummenacher, Kägiswil	7dl	Fr. 53.-
Le Rouge, Luzerner Cuvée – Toni Ottiger, Kastanienbaum	7dl	Fr. 55.-
Pinot noir, Classique – Lampert Maienfeld	7dl	Fr. 52.-
Maienfelder Cuvée rouge (Syrah/Cabernet/Merlot) – Lampert Barrique	7dl	Fr. 63.-
Pinot noir du Valais Leukersonne, – Gebr. Seewer, Leuk	7dl	Fr. 49.-
Positivo Assemblage rouge du Valais; Leukersonne – Jörg Seewer	7dl	Fr. 51.-
	Magnum	Fr. 109.-
Cuvée Madame Rosmarie Mathier, Assemblage rouge	7dl	Fr. 59.-
Humagne rouge, Jean-René Germanier, Vétroz	7dl	Fr. 73.-
Cornalin Reserve, Jean-René Germanier, Vétroz	7dl	Fr. 73.-
Baroq, (Merlot/Cabernet/Cornalin), Jean-René Germanier, Vétroz	7dl	Fr. 62.-
	Magnum	Fr. 119.-
Merlot Reserva "Aurelio" Cantina di Cavalière	7dl	Fr. 75.-
Merlot Ticino « Sassi Grossi », Gialdi SA Mendrisio	7dl	Fr. 82.-
Primitivo "Senza Parole"	7dl	Fr. 48.-
Villa Donoratico, Bolgheri Tenuta Argentiera	7dl	Fr. 69.-
	Magnum	Fr. 154.-
Oreno Tenuta Sette Ponti	7dl	Fr. 109.-
	Magnum	Fr. 228.-
Valpolicella Ripasso Superiore – Fasoli Gino La Corte del Pozzo	7dl	Fr. 55.-
Amarone della Valpolicella, Speri DOCG	7dl	Fr. 75.-
Unplugged Merlot; Hannes Reh, Burgenland	7dl	Fr. 57.-
Gabarinza; Qualitätswein Gernot Heinrich, Gols am Neusiedlersee	7dl	Fr. 79.-
Sentido Ribera del Duero; Vinedos Neo's Tempranillo	7dl	Fr. 52.-
Rioja Crianza "Landaluce"; Fincas de Landaluce	7dl	Fr. 47.-
Aalto; Bodegas Aalto – Mariano Garcia 100% Tempranillo	7dl	Fr. 79.-
	Magnum	Fr. 159.-
Character Douro Red – Wine & Soul – Douro Portugal	7dl	Fr. 57.-
Kopar – Villany-Cuvée DHC (Ungarn)	7dl	Fr. 64.-
Clémentin du Pape Clément 2 ^{ème} vin de Pape Clément	7dl	Fr. 72.-

Kleine Weinkarte

Verlangen Sie unsere Weinbibel mit Weinen aus der ganzen Welt mit über 160 Provenienzen.

Weissweine

Fendant – Leukersonne, Familien Seewer, Susten

Johannisberg – Leukersonne, Familien Seewer, Susten

1dl **5dl**

4.60

23.-

5.-

25.-

Rosé - und Rotweine

Rosé du Valais – Leukersonne, Familien Seewer, Susten

Dôle – Leukersonne, Familien Seewer, Susten

Solis AOC – Leukersonne, Familien Seewer, Susten

1dl **5dl**

4.60

23.-

4.60

23.-

36.-

Aus den Trauben: Syrah/Merlot/Gamay. Glänzendes Rubinrot mit leichten Violettreflexen. Vollmundig, warm mit samtigen Gerbstoffen. Beeriger ausgeprägter Cassisgeschmack. Passt zu jedem gediegenen Mahl, hervorragend zu Pasta

Weisswein 7dl Ausschank

Hausmarke Bursinel Grand crû; Regis Widmer Waadtland (CH) 2024 Fr. 6.50/dl

CHASSELAS TRAUBE. Ein feinfruchtiger, frischer und rassiger Tartegnin. Lassen Sie sich überraschen!

Passt zu: Idealer Apérowein, gut kombinierbar mit leichten Vorspeisen, Suppen und Süsswasserfischen. Zabigplättli

Heida du Valais; Jean René Germanier Vétroz

2023

Fr. 8.50/dl

Savagnin blanc. Im Oberwallis Heida genannt oder Païen im Unterwallis. Erste Gärung in neuen Barriques. Die zweite Gärung beschränken wir auf eine gewisse Anzahl der Barriques. An der Nase fruchtbetont, Aprikosen, Pfirsiche. Im Gaumen herrlich erfrischende Säure. Diskrete gut eingebundene Röstnoten. Abgang langanhaltend, begleitet von leichten, eleganten Tanninen. Dieser trockene, im Barrique ausgebaute Heida ist einzigartig. **Passt zu: Aperitif, Süsswasserfische, Krusten- und Schalentiere, Hors d'Oeuvres und Bergkäse.**

Rosé-und Rotweine 7dl Ausschank

Osé Rosato die Merlot Ticino – Tamborini (CH)

2023

Fr. 7.50/dl

100% MERLOT

Der junge Rosato di Merlot aus dem Tessin ist eine wahre Entdeckung unter den Roséweinen und verspricht grossen Trinkgenuss. Der Osé ist ein idealer Apérowein und gut kombinierbar mit frischen und leichten Gerichten.

Hausmarke Barbera d'Asti; Terra Felice (I)

2024

Fr. 6.50/dl

100% BARBERA Im Basso Monferrato angebaut. Sehr limitierter Ertrag; 600-700g /Quadratmeter. Wird im temperaturkontrollierten Stahltank ausgebaut Wunderbar fruchtig und süffig.

Passt ausgezeichnet zu Pasta & Pizza, verschiedene leichte Fleischgerichte & Käse.

Merlot Ticino Barrique «Tributo» Settemaggio, Sopraceneri 2021 Fr. 9.-/dl

100% MERLOT Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Die Nase zeigt Noten von roten Früchten (Beeren, Kirsche und Schwarzkirsche). Im Mund ist er trinkfertig und angenehm zu trinken und zeichnet sich durch Eleganz, Struktur und Nachhaltigkeit aus. Die Tannine sind seidig und elegant. Nase und Mund sind in perfekter Balance.

“Sentido” Ribera del Duero, Bodegas Conde Delgados y Ortos 2020 Fr. 7.50/dl

93 Parker Punkte Eine Rarität die zu Spaniens Elite gehört! **100 % TEMPRANILLO; Tinta del pais**

Anfänglicher Ausbau in Stahltanks, gefolgt von Barrique-Ausbau in amerikanischen & französischen Barriques. Dunkle, dichte & elegante Farbe. Intensive Aromatik, ein Früchtekorb in der Nase, weich und dennoch voll & kräftig. Herliche Fruchtaromen und tolle Noten an Kaffee und Schoko, bleibt sehr lange im Abgang hängen. **Passt zu: hellem und dunklem Fleisch, Grilladen, Wild, Käse und alle edlen Gerichte.**

Primitivo “Senza Parole” (I)

DOC 2023

Fr. 7.-/dl

PRIMITIVO Der schwarzrote Primitivo Salento IGT amabile Senza Parole beeindruckt mit einem intensiven Fruchtbouquet, das Noten von Beeren, Steinobst und Dörrfrüchten vereint. Mit seiner weichen, vollmundigen Struktur und dem leicht süsslichen Anklang entfaltet er sich sanft am Gaumen und endet mit einem angenehmen Abgang. Dieser Primitivo, einer der beliebtesten in der Schweiz, wird in einem Karton mit 6 Flaschen geliefert und bietet perfekten Genuss für besondere Momente.

Sant'Uberto Bolgheri Superiore - Villanoviana

2018

Fr. 10.50/dl

Grandioser Maremma-Genuss für Bolgheri-Fans

Kraftvoller, tanninhaltiger und aromatischer Rotwein aus der Toskana (Bolgheri DOC), eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot, der intensive Noten von dunklen Beeren, Pfeffer, Muskatnuss und Tabak mit feinen Eichenholz- aromen verbindet und sich durch ein samtiges Tannin sowie einen langen, würzigen Abgang auszeichnet.



Bahnhof Giswil

UNSERE **GUTSCHEINAUSWAHL:**

Machen Sie Ihren Liebsten, Freunden und / oder Bekannten eine Freude und schenken Sie kulinarische Gaumen(vor)freude in Form eines Gutscheines.

?



Wertgutschein

Unser einzigartiger Familienbetrieb mit einer breit gefächerten Küche bietet für alle Gäste das passende Gericht. Egal ob glutenfrei, vegan, experimentierfreudig oder währschaftliche Küche - wir bedienen die Beschenkten ganz nach ihren Wünschen.

105.-

Hotelübernachtung

Unser verträumtes Hotel am Bach im Herzen der Schweiz bietet einen wunderbaren Ausblick auf das Innerschweizer Bergpanorama.



92.-



Schlemmermenü

Ein gemütliches Mittag- oder Abendessen in ungezwungener Atmosphäre geniessen. Wir kochen mit mehrheitlich regionalen Zutaten - frisch zubereitet und liebevoll angerichtet

69.-

Kulinarische Wanderung

Der gut 10 km lange Weg führt entlang dem Sarnersee von Sarnen via Sachseln nach Giswil. Dabei wird an unterschiedlichen Gastronomen Halt gemacht und immer ein Gang gegessen.



260.-

für 2 P.



+ Übernachtung
65.- Fr.- pro Person

Härlzlitsch «Sags & zeigs mit Herz!»

Die Geschenkidee für Verliebte und Romantiker! Besuchen Sie unser «Härlzlitsch» am offenen Kaminfeuer. Die Romantik-Ecke mit dem speziell dekorierten Härlzlitsch garantiert einen unvergesslichen Abend.

520.-

Mountain biken in Obwalden

Pauschale mit 2 Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive Frühstücksbuffet, einem täglichen 3-Gang-Biker-Nachtessen sowie einem Biker-Touren-Lunch.



All unsere Gutscheineangebote finden Sie auf unserer Webseite www.bahnhofgiswil.ch. Bequem von zu Hause aus auswählen, persönlich signieren und ausdrucken.

