

---

# Häzlich Willkommä

Wir freuen uns, Sie bei uns als Gast begrüssen zu dürfen.

Lassen Sie Ihren Aufenthalt bei uns zum Erlebnis werden, geniessen Sie unser Angebot «einfach ausser gewöhnlich». Schweifen Sie ihren Blick von unserer grossen Aussichtsterrasse über unser idyllisches Bergpanorama vom Rudenzerberg, Stanserhorn bis zur Rigi. Schlürfen Sie dazu einen köstlichen Kaffee aus der ersten Obwaldner Kaffeerösterei «1315» im ersten Restaurant mit diesem Kaffeeangebot. Gönnen Sie sich dazu ein Stück hausgemachten Kuchen oder ein feines Tortenstück aus Julia's Hausbäckerei «Jul's Schoggi», ein kühlendes Dessert mit schmackhaften Obwaldner Buirähof-Glacen oder eines unserer regionalen Gerichte aus unserer abwechslungsreichen Menükarte.

Gefallen Ihnen die hübschen Dekorationen aus Ton und Drechslerkunst? Diese stehen Ihnen gerne zum Kauf zur Verfügung. Eine weitere breite Auswahl von handgefertigten Unikaten finden Sie in der Nische am Ende des Getränkebuffets.

Die Lage unseres Lokals ist inmitten von Sehenswürdigkeiten. So bietet sich das Thema «Zeitgeschichte im Kleinteil» für unser Gasthaus an, was sich auf unserer Menükarte widerspiegelt. Mit begleiteten Touren bringen wir Sie den historischen Kulturgütern im Kleinteil näher. Erfahren Sie interessante Details und Geschichten über die Sehenswürdigkeiten von Giswil. Zudem konnte erfreulicherweise die bereits bestehende Kegelbahn erhalten werden und bietet eine wunderbare Bereicherung zu unserem Angebot. Machen Sie sich um ein Erlebnis reicher und lassen Sie sich danach in unserer Lokalität kulinarisch verwöhnen, bei einem Apéro oder einer anschliessenden köstlichen Mahlzeit.

Melden Sie sich bei der Gastgeberin Edith Abächerli, damit Sie Ihre Ideen und Wünsche besprechen können. Lassen Sie sich inspirieren mit all Ihren Sinnen, wir tun unser möglichstes, dass Ihr Aufenthalt bei uns zum unvergesslichen Erlebnis wird.

Ihre Gastgeberin  
Edith Abächerli und Team

---

---

# *Firä grossi Hunger*

## **Salate**

Grüner Blattsalat .....	7.50
Kleiner gemischter Salat .....	9.50
Grüner Blattsalat mit gebratenen Kernser Edelpilzen .....	10.50
Nüsslisalat mit Pilzen, Croutons & Ei .....	12.50

## **Suppen**

Tagessuppe .....	6.50
Marroni-Currysuppe mit Rahm	
Kleine Portion .....	6.50
Grosse Portion .....	9.50

---

## Unsere Empfehlung

Bergmandli-Steak mit Käse, Auberginen, Zucchetti, Tomaten, Wurst & Speck serviert mit Kroketten & Gemüse .....	35.50
Pouletbrüstli mit Apfel & Käse überbacken serviert mit Reis & Gemüse .....	28.50
Rinds-Tatar serviert mit Toast & Butter	
Vorspeise .....	18.50
Hauptgang .....	26.50
Gebratene Rindsfiletwürfel an einer Pfeffer-Rahmsauce serviert auf Gemüsebeet mit hausgemachten Country Cuts .....	36.50

---

## Wochenend-Hit

Von Freitagabend bis Sonntagabend servieren wir Ihnen jeweils ein 3-Gang-Menü. Fragen Sie unser Personal nach dem Menü-Angebot.

## Wochen-Hit

Als Wochen-Hit servieren wir abwechselnd einen Gratin oder einen Eintopf. Fragen Sie unser Personal nach dem Wochen-Angebot ..... 19.50

## Klassiker

Schnitzel-Pommes-Frites (drei panierte Schnitzel) Schweinefleisch .....	24.00
Cordon-bleu serviert mit Pommes-Frites & Gemüse Schweinefleisch .....	29.50
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter serviert mit Krokette & Gemüse .....	29.50
Käseschnitte mit Ei .....	17.00
Käseschnitte mit Speck & Ei .....	19.00

---

## **Fitnessteller**

serviert mit reichhaltigen, saisonalen & frischen Salaten

Vegi-bleu .....	24.00
Grilliertes Pouletbrüstli mit hausgemachter Kräuterbutter .....	26.50
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter .....	29.50

## **Vegetarisch**

Vegi-bleu

serviert mit Pommes-Frites & Gemüse

Kleine Portion .....	18.00
Grosse Portion .....	24.00

---

# *Lisi Spezialitäten*

## **Ä Mockä Fleisch ufem heissä Stei**

Rinds-Filet (Obwaldner Weiderind)

s: 150 g ..... 39.50

m: 250 g ..... 59.00

l: 350 g ..... 72.00

xl: 450 g ..... 89.00

Pouletbrüstli ..... 26.50

Entrecote 220 g (Obwaldner Weiderind) ..... 39.50

Dazu servieren wir drei hausgemachte Saucen & Pommes-Frites.

---

# Firä chly Hungär

## Fleisch & Käse

Holzermöckli Sbrinzmöckli als Apéro .....	8.00
Holzerteller (Spezialitäten aus Giswil)	
Trockenfleisch, Wurst & zwei Sorten Käse serviert mit Ei, Dörrbirnen, Nüssen & Tomaten	
Kleine Portion .....	23.50
Grosse Portion .....	39.50

## Fleischherkunft

Rindfleisch .....	Region Obwalden, Schweiz
Schweinefleisch .....	Region Obwalden, Schweiz
Poulet .....	Schweiz
Fischknusperli .....	Alaska

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

## Unsere einheimischen Lieferanten sind:

Eier .....	Eugen Amgarten, Giswil
Käse .....	Familie Riebli, Alp Jänzimatt, Molkerei Schnider, Käserei Windlin Bio Sbrinz, Giswil
	Seiler Käserei AG, Giswil
Rahm .....	Molkerei Schnider, Giswil
Pilze .....	Kernser Edelpilze, Familie Häcki, Kerns
Fleisch .....	Metzgerei Stutzer & Flüeler, Kerns
Brot .....	Bäckerei Sunni, Vogler Hans, Lungern
Kaffee .....	Kaffee Rösterei 13/15 Sarnen
Trockenfleisch und Wurst .....	Familie Eberli, Giswil
Früchte und Gemüse .....	Mundo AG, Rothenburg
Getränke .....	Pilatus Getränke, Alpnach
Teigwaren .....	Pasta Röhlin, Kerns
Buirähofglace .....	Familie Rohrer, Flüeli-Ranft

---



*Mein Gastgeberin: Edith Abächerli*