
Häzlich Willkommen

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
Nüsslisalat mit caramelisiertem Speck	13.00
Grosser Salatteller mit Ei & Früchten	17.50

Suppen

Tagessuppe	7.00
Bouillon mit Flädli oder Ei	
Kleine Portion	7.00
Grosse Portion	10.50
Marroni/Currysuppe mit Rahm	
Kleine Portion	8.00
Grosse Portion	11.00
Rotkrautsuppe	
Kleine Portion	8.00
Grosse Portion	11.00

Unsere Empfehlung

Bergmandli-Steak mit Käse, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Wurst & Speck serviert mit Kroketten & Gemüse	35.50
Entrecote an einer Pfefferrahmsauce serviert mit Reis & Gemüse	38.50
Pouletbrüstli mit Apfel & Käse überbacken serviert mit Reis & Gemüse	28.50
Rinds-Tatar serviert mit Toast & Butter	
Vorspeise	18.50
Hauptgang	26.50
Kalbsschnitzel «Calvados» serviert mit Nudeln & Gemüse	44.50
Schweinssteak «Calvados» serviert mit Nudeln & Gemüse	32.50
Tafelspitz vom Obwaldner Weiderind, Gemüse und Kartoffeln serviert mit Preiselbeeren & Meerrettichschaum	34.00
Entenbrust à l'orange serviert mit Gemüse garnitur & Servietten-Knödel	41.00
Rindsfilet-Stroganoff vom Obwaldner Weiderind serviert mit Kräuter-Seitling, Essiggurken, Peperonistreifen, Reis & Gemüse	52.00

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

Kalbfleisch 34.00

Cordon-bleu serviert mit Pommes-Frites & Gemüse

Schweinefleisch 29.50

Kalbfleisch 39.50

Schweins-Rahmschnitzel an einer Pilzrahmsauce

serviert mit Nudeln & Gemüse 26.50

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter

serviert mit Kroketten & Gemüse 29.50

Käseschnitte mit Ei 17.00

Käseschnitte mit Speck & Ei 19.00

Fitnessteller

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

Vegetarisch

Grosser reichhaltiger Gemüseteller serviert mit Salzkartoffeln	24.50
Vegi-bleu serviert mit Pommes-Frites & Gemüse	
Kleine Portion	18.00
Grosse Portion	24.00
Vegi-Tatar serviert mit Toast & Butter	
Vorspeise	12.50
Hauptgang	19.50
Ur-Dinkel Nudelpfanne an Safran serviert mit frischen Cranberry, Bohnen, Romanesco & Sbrinzspäne	25.50
Raclette mit Seilerkäse und Kartoffeln serviert mit Silberzwiebeln, Essiggurken & Maisköbli	
Kleine Portion	17.00
Grosse Portion (serviert in zwei Service)	22.50

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
Ente	Frankreich

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 Sunnis, 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 Röthlin, Kerns
Buirähofglace	Familie Rohrer, Flüeli-Ranft



Meine Gastgeberin: Edith Abächerli