

---

# Häzglich 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

---

---

# BUIRÄHOF-GLACE<sup>®</sup>



<b>Erfrischende Verführung</b>	<b>Kleine Portion</b>	<b>Preis</b>
Coupe Bananensplit .....	7.50	11.00
Coupe Dänemark .....	7.50	11.00
Eiskaffee .....	7.50	9.50
Coupe Loiwi Vanille- & Caramelglace & Caramelsauce .....		11.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune .....		11.00
Zitronensorbet mit Vodka .....		11.00
Frappe in diversen Aromen .....		8.50

## **Glace-Kugeln**

Preis pro Kugel

Zwetschgen Sorbet .....	3.50
Joghurt-Waldbeer Sorbet .....	3.50
Zitronen Sorbet .....	3.50
Mandarinen Sorbet .....	3.50
Erdbeer Sorbet .....	3.50
Kaffee .....	3.50
Caramel .....	3.50
Schoggi .....	3.50
Vanille .....	3.50

---

---

Zimt .....	3.50
Haselnuss .....	3.50
Rahmzuschlag .....	1.50

## *Desserts*

<b>Süsse Verführung</b>	<b>Kleine Portion</b>	<b>Preis</b>
Dessertteller mit Hausspezialitäten Lassen Sie sich überraschen .....		14.50
Jule's Dessertvariation Mit drei mini Dessert .....		10.50
Meringues mit Glace .....	7.50	9.50
Meringues mit Rahm .....	7.50	9.50
Kaffee & drei süsse Versüächerli .....		8.50
Gourmet-Kaffee Espresso oder Kaffee mit zwei hausgemachten Jule's Schoggeli .....		8.50

Wir produzieren hausgemachte Kuchen.

Torten & Desserts werden kreiert von der Kleinteiler Konditorin-Confiseurin  
Julia Degelo, Jule's Schoggi.



*Meine Gastgeberin: Edith Abächerli*