
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

Prosecco & Moscato

Prosecco	10 cl	75 cl
Prosecco	7.50	38.00
Moscato	10 cl	37.5 cl
Moscato d'Asti, Santo Stefano DOCG	7.00	26.00

Von funkeln der hellgelber Farbe, feiner, schäumender Perlage und sehr frischem, lieblichem Duft nach Muskateller-Trauben.
Begeistert mit seiner Leichtigkeit (4,5° Alk.) und ausgezeichnetener Qualität

Offenweine

Weissweine	10 cl	50 cl
Schweiz: Epresses AOC Waadt	5.00	22.50
Schweiz: Heida AOC Wallis	6.50	
Schweiz: Gewürztraminer AOC Tartagnin Waadt	7.00	
Rotweine	10 cl	50 cl
Schweiz: Merlot Runchet Tamborini Tessin	5.00	21.00
Schweiz: Bündner Maienfelder Pinot Noir	7.00	
Schweiz: Hauswein Cuvee Pinot noir, Gamay, Merlot	7.00	
Schweiz: In Exelsis Chablais AOC Waadt	7.00	35.00
Italien: Nero d'Avola rosso di Sicilia igT	5.50	
Italien: «Le Are» Valpolicella class. DOC Ripasso	6.50	
Italien Piemont: «Elena» Barbera d'Alba	7.50	
Österreich: Zweigelt Selection	6.50	

Flaschenweine

Weisswein **50 cl**
Schweiz: Johannisberg AOC Wallis 21.50

10 cl **75 cl**

Schweiz: Heida AOC Wallis 6.50 48.00
Schweiz: Gewürztraminer AOC Tartagnin Waadt 7.00 49.00

Die Geschmacksrichtung ist sehr fruchtig, sehr aromatisch und leicht süss.

Rotwein **10 cl** **75 cl**
Zweigelt Selection Wien 6.50 47.00

Intensive Farbe, die intensive Frucht erinnert an Edelholz, Holunder und reife Kirschen. Die Harmonie auf der Zunge und der angenehme Abgang verleihen diesem Spitzenwein ein angenehmes Trinkerlebnis.

Bündner Maienfelder CH 7.00 48.00
Pinot Noir AOC, Rutishauser

«Hauswein» CH 7.00 48.00
«Cuvee, Pinot noir, Gamay, Merlot» Chamoson, Wallis

In Exelsis Chablais AOC Waadt CH 7.00 49.00

Typ Ripasso Cabernets & andere Traubensorten, 12 Monate Barrique

Geschmack warmer, süsser Gewürze, rauchige und mineralische Noten unterstützt mit einer leichten Röstnote. Gleichzeitig kraftvoll und süss mit feinen Tanninen. Sehr langes Finale.

Nero d'Avola rosso di Sicilia igT 5.50 38.00
Ein samtiger und fruchtiger Rotwein, der ausschliesslich aus Nero d'Avola Trauben hergestellt wird.

Primitivo Puglia Luccarelli 41.00
Dieser Wein aus Apulien mit seiner bekannten Traubensorte Primitivo, überzeugt durch seine fruchtige und würzige Note.

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

«Le Are» Valpolicella class. DOC Ripasso Venezien 6.50 46.00

Dieser Valpolicella wird im Februar mit dem süssen Trester des Recioto und Amarone nochmals vergärt. Der Wein erlangt dadurch mehr Komplexität und ein Hauch der Aromen des Amarone. Anschliessend erfolgt eine 1-jährige Lagerung im grossen Holzfass.

«12 Uvas» de la suerte, Spanien 46.00

Cuvée Tempranillo, Garnacha, Syrah & Cabernet Sauvignon
Fruchtige Note, nach dunklen Beeren & Schokolade

«Elena» Barbera d'Alba DOP 7.50 55.00

Der Duft ist opulent, komplex mit reifen Früchten. Im Geschmack zeigt er gut ausgewogene Struktur, harmonische Tannine und Säure und ist anhaltend im Abgang. Der «Elena» wird 12 Monate in Barriques, anschliessend 12 Monate in der Flasche ausgebaut.

Crognolo IGT 59.00

Sangiovese Cabernet Sauvignon Merlot
Komplexes Bouquet nach dunkeln Früchten und Beeren, Gewürzen, Tabak, Edelhölzer und Kakao.
Weicher Auftakt, kräftige Struktur, komplexes Aromenspiel, präsenste und reife Tannine im Abgang.

Dark Knight, Toscana IGT, Castello di Gabbiano 62.00

Cabernet Sauvignon, Merlot & Sangiovese
Noten von Kaffee, Schokolade & Gewürzen

Pôpa tinto DOC Douro, Portugal 65.00

Tinta Roriz, Tourigo Franca, Tourigo Nacional, Tinta Barroca
Volle Fruchtaromen – Beeren, Pflaumen, Kirschen & Gewürze. Ein eleganter Wein aus dem Douro Tal

Barolo «Audace» DOCP Riserva, Piemont 69.00

Dieser aus Nebbiolo-Trauben gekelterter Wein ist eine Wucht, erinnert im Duft an Rosen und Veilchen. Er reift während drei Jahren in grossen Holzfässern, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Don Juan Barrique, AOC Christian Guyot Bernex Genève CH 74.00

100% Tempranillo
Ein grosser Wein mit Charakter, kraftvoll und verführerisch! Sehr begrenzte Weinproduktion und Länge, ohne Technik, mit der grössten Sorgfalt manueller Leistung!

Castello di Bolgheri, Toscana 110.00

Dieser hervorragende Bolgheri Superiore wird nur in den besten Jahren erzeugt.
Dunkles, tintenfarbiges Kirschtrot; in der Nase sehr satt und intensiv mit Noten von reifen Kirschen und dunklen Beeren, feine Röstaromen; rund und füllig im Gaumen mit eleganten, süssen Tanninen, saftig und doch weich, ein harmonischer, eleganter Wein.