

---

# 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 Jessy's Hausbäckerei, ein kühlendes Dessert mit schmackhaften Obwaldner Buirähof-Glacen oder eines unserer regionalen Gerichte aus unserer abwechslungsreichen Menükarte.

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

<b>Prosecco</b>	<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
Prosecco .....	8.00	59.00

<b>Moscato</b>	<b>10 cl</b>	<b>37.5 cl</b>
Moscato d'Asti, Santo Stefano DOCG .....	7.00	26.00

Von funkelnder hellgelber Farbe, feiner, schäumender Perlage und sehr frischem, lieblichem Duft nach Muskateller-Trauben. Begeistert mit seiner Leichtigkeit (4,5% vol.) und ausgezeichneter Qualität.

# Weisswein

<b>Schweiz</b>	<b>10 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>
Epesses AOC Waadt .....	5.00	22.50	
Johannisberg AOC Wallis .....		21.50	
Heida AOC Wallis .....	7.00		48.00
Unire Bianco Ticino IGT .....	7.00		49.00

Merlot Bianco & Sauvignon Blanc  
Ein erfrischender, weicher, fruchtig und leichter Weisswein.

---

# Rotwein

<b>Schweiz</b>	<b>10 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>
Bündner Maienfelder CH ..... Pinot Noir AOC, Rutishauser	7.00		49.00
Hauswein CH ..... «Cuvee, Pinot noir, Gamay, Merlot» Chamoson, Wallis	7.00		49.00
In Exelsis Chablais AOC Waadt CH ..... Typ Ripasso Cabernets & andere Traubensorten, 12 Monate Barrique Geschmack warme, süsse Gewürze, rauchige und mineralische Noten unterstützt mit einer leichten Röstnote. Gleichzeitig kraftvoll und süss mit feinen Tanninen. Sehr langes Finale.	7.00	35.00	49.00
Merlot-Primitivo, Wallis CH ..... Die würzigen Aromen des Primitivo mit den fruchtigen Noten des Merlot ergänzen sich hervorragend.	7.00		49.00
Merlot 1er AOC, Genf CH ..... Domaine de Beauvent Bernex, Merlot – Bio im Eichenfass ausgebaut Flexibilität und Eleganz, dieser Merlot zeigt eine starke Persönlichkeit, die durch die Reifung in Eichenfässer verstärkt wird. Rund und vollmundig, zeichnet er sich durch offene und sehr ausgewogene Tanine aus.			62.00
Primo Barrique, Il Cavaliere Contone, Tessin CH Gambarogno ..... Ferradou IGT Svizzera Italiana Gut strukturierter, aussergewöhnlich samtiger und eleganter Wein. Die Reifung im Barrique verleiht ihm Süsse und rundet ab.			79.00
39.7° Galotta Barrique AOC, Genf CH ..... Christian Guyot Bernex, 100 % Galotta Die Galotta ist eine Schweizer Rebsorte und ist eine Kreuzung von Gamay und Ancellotta (italienische Sorte) und schätzt einen heissen Sommer und eine lange Reifezeit im Herbst. Daraus ergibt es einen sehr bunten Wein, einen ziemlichen kräftigen Körper und schöne Tannine.			98.00

**Rotwein Italien****10 cl****50 cl****75 cl**

Primitivo Puglia Luccarelli ..... 46.00

Dieser Wein aus Apulien überzeugt durch seine fruchtige und würzige Note.

«Le Are» Valpolicella class. DOC

Ripasso Venezien ..... 7.00 ..... 48.00

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.

Negramaro Salento ..... 49.00

Ein kräftiger, tanninreicher doch samtiger, fruchtiger Rotwein aus Apulien.

«Elena» Barbera d'Alba DOP ..... 8.00 ..... 59.00

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 ausgebaut.

Ebesco Bolgheri Rosso DOC Toscano ..... 62.00

Merlot Cabernet Franc

Dunkle, intensive rubinrote Farbe. Aromen: Erdbeeren, Kräuternoten und süsse Gewürze.

**Rotwein Spanien/Portugal****10 cl****50 cl****75 cl**

«12 Uvas» de la suerte, Spanien ..... 48.00

Cuvée Tempranillo, Garnacha, Syrah & Cabernet Sauvignon

Fruchtige Note, nach dunklen Beeren & Schokolade.

Altos de la Finca VDT, Finca Constancia Spanien ..... 65.00

Aus den besten Trauben der Rebsorten Petit Verdot und Syrah geklettert. Eine nicht alltägliche Cuvée die es in sich hat. Ein kräftiger, gehaltvoller Wein und weichen Trinkgenuss.

Pôpa tinto DOC Douro, Portugal ..... 69.00

Tinta Roriz, Tourigo Franca, Tourigo Nacional, Tinta Barroca

Volle Fruchtaromen – Beeren, Pflaumen, Kirschen & Gewürze. Ein eleganter Wein aus dem Douro Tal.

Alle Preise inkl. 8.1% MWST