
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

Firä grossi Hunger

Salate

Grüner Blattsalat	8.50
Kleiner gemischter Salat	10.50
Grüner Blattsalat mit gebratenen Kernser Edelpilzen	12.00
Grosser Salatteller garniert mit Ei und Früchten	17.50

Suppen

Tagessuppe	7.50
Bouillon mit Flädli oder Ei	
Kleine Portion	8.00
Grosse Portion	11.00
Marroni-Currysuppe mit Rahm	
Kleine Portion	9.00
Grosse Portion	13.00

Unsere Empfehlung

Bergmandli-Steak mit Käse, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Wurst & Speck
serviert mit panierten Krokettten & Gemüse 38.00

Rinds-Tatar serviert mit Toast & Butter
Vorspeise 21.50
Hauptgang 28.50

Gebratene Rindsfiletwürfel an einer Pfefferrahmsauce
serviert auf Gemüsebeet mit panierten Krokettten 39.50

Entrecote an einer Pfefferrahmsauce
serviert mit Reis & Gemüse 46.50

Wochenende-Menü

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. 23.00

Klassiker

Schnitzel-Pommes-Frites (drei panierte Schnitzel)	
Schweinefleisch	26.00
Kalbfleisch	36.00

Cordon-bleu serviert mit Pommes-Frites & Gemüse	
Schweinefleisch	33.00
Kalbfleisch	43.00

Nano-bleu (kleines Cordon-bleu) serviert mit Pommes-Frites & Gemüse	
Schweinefleisch	21.50
Kalbfleisch	31.50

Schweins-Rahmschnitzel an Kernser Pilzrahmsauce	
serviert mit Nudeln & Gemüse	34.50

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter	
serviert mit panierten Kroketten & Gemüse	34.50

Das beliebte «Poulet Alpenrösli»	
halbes Poulet knusprig gebacken	17.50
mit milder oder pikanter Sauce	19.50
nur Sauce	2.00

Pommes-Frites	
Portion	8.00
Beilage	6.50

Fitnesssteller

serviert mit reichhaltigen, saisonalen & frischen Salaten

Vegi-bleu	
Kleine Portion	21.00
Grosse Portion	27.00

Grilliertes Pouletbrüstli mit hausgemachter Kräuterbutter	31.50
---	-------

Fitnesssteller

serviert mit reichhaltigen, saisonalen & frischen Salaten

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter 32.50

Nano-bleu (kleines Cordon-bleu)

Schweinefleisch 21.50

Kalbfleisch 31.50

Cordon-bleu

Schweinefleisch 33.00

Kalbsfleisch 43.00

Vegetarisch

Vegi-bleu serviert mit Pommes-Frites & Gemüse

Kleine Portion 21.00

Grosse Portion 27.00

Vegi-Tatar serviert mit Toast & Butter

Vorspeise 18.50

Hauptgang 23.50

Pilzpastetli mit Kernser Edelpilzen

serviert mit Pommes-Frites & Gemüse 27.50

Grosser reichhaltiger Gemüseteller

serviert mit panierten Kroketten 24.50

plus Spiegelei 3.00

Original Giswiler Äplermagronen

Teigwaren mit gerösteten Zwiebeln, Kartoffeln, Rahm & Käse

serviert mit Apfelmus

Kleine Portion 17.00

Grosse Portion 23.00

Lisi Spezialitäten

Ä Mockä Fleisch ufem heissä Stei

Rinds-Filet (Obwaldner Weiderind)

s: 150 g 41.50

m: 250 g 62.00

l: 350 g 76.00

xl: 450 g 94.00

Pouletbrüstli 31.00

Entrecôte 220 g (Obwaldner Weiderind) 43.50

Dazu servieren wir drei hausgemachte Saucen und Pommes-Frites.

Firä chly Hungär

Fleisch & Käse

Holtermöckli Bio Sbrinzmöckli als Apéro 8.00

Holzerteller (Spezialitäten aus Giswil)

Trockenfleisch, Wurst & zwei Sorten Käse serviert mit Ei, Dörrbirnen, Nüssen & Tomaten

Kleine Portion 28.00

Grosse Portion 45.00

Fleischherkunft

Kalb-, Rind- & Schweinefleisch Region Obwalden, Schweiz

Poulet Schweiz

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, Bio 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 Beck Berwert, Stalden

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

Torten & Cremen Jessy's, Wilen

Buirähofglace Familie Eberli, Giswil

Fisch Forellen-Farm Lutherbach, Ennetmoos

Egli Fischknusperli, Estland



Ihre Gastgeberin: Edith Abächerli & Team