

Vorspeisen

Kräuterrahmsuppe mit Gewürzblüten

9.50

Serviert mit frischem Toast

Eierschwämmlicremesuppe mit Rahmhaube

10.50

Kürbiscremesuppe „Jamaikanische Art“

12.50

Mit Zitronengras, Ingwer, Kokosmilch und Muskatkürbis. Serviert mit einer gebratenen Riesengrille

Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano

21.50

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan. Serviert mit frischem Ciabatta Brot

Gegrillter Mozzarella in einem Mantel aus Parmaschinken

17.50

Auf Gurkensalat mit Joghurt und Meerrettich

Serviert mit frischem Toast

Erntefrischer Nüsslisalat mit Ei und Croutons

12.50

Serviert wahlweise mit französischer oder italienischer Salatsauce

Specialità in Autunno

Gnocchi di Patate al Pesto e Gamberetti 25.50

Kartoffelgnocchi an Pistazienpesto mit Krevetten

Spaghetti alla Crema e Burro di Tartufo 22.50

Spaghettini an Trüffelcremebutter

Papardelle di Bosco 25.50

Breitbandnudeln mit Steinpilzen, Eierschwämmli und Champignons, an einer feinen Rahmsauce mit Kräutern

Spaghetti alla Bolognese 19.50

Mit Rindfleisch-Tomatensauce und Parmesan

Penne Malfate 20.50

Mit Peperoni, Speck, Schinken, Champignons, Rahm und frischen Kräutern

Tagliatelle di Tartufo 5g 29.50

Frische italienische Nudeln in feinstem Olivenöl geschwenkt, mit frischem Herbsttrüffel serviert

Schnell und Köstlich

Rindstatar, pikant angemacht

Aus 100% Rindfleisch, garniert mit Salatbouquet, dazu Toast und Butter

Als Vorspeise

23.50

Als Hauptspeise

31.50

Chefsalat

24.00

Bunte Blattsalate mit Ananas und gebratenen Pouletstreifen in Mango – Chutney

Indisches Curry mit Gemüse und Pilzen

21.50

Im Reising serviert und mit frischer Ananas garniert

Asiatische Gemüse-Frühlingsrollen

21.50

An bunten Salaten, serviert mit Sweet-Chili und Sojasauce

Gebackener Schafskäse mit Honig und Preiselbeeren

25.00

Garniert mit Salatbouquet

Unsere Röstis

Clochard Rösti

19.50

Mit grillierter Cervelatwurst und Spiegelei

Äpler Rösti

19,50

Mit Schinken, Zwiebeln, Bergkäse, begleitet von einem Spiegelei

Herkunftsnachweis:

Hirsch

Neuseeland, Österreich

Reh

Österreich, Deutschland

Lammkotellet

Neuseeland

Wildhasenrücken

Österreich, Ungarn

Herbstspezialitäten

Hirschsteak

38.50

An einer Rotweinsauce mit Preiselbeeren, serviert mit Kartoffelstock und Romanesco in Butter geschwenkt

Hirschkraut „Bahnhöfli Art“

26.50

Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Apfelrotkraut mit glasierten Maroni und eine Birne mit Preiselbeeren

Rehgeschnetzeltes „Williams“

29.50

In einer feinen Birnen-Wildrahmsauce, serviert mit Butternudeln und Broccoli mit Mandelbutter

Lammkotelette vom Grill

29.50

An einer Rotwein-Balsamico Sauce, serviert mit Rosmarin-Bräterli und Bohnenröllchen mit Speck

Wildhasenrückenfilet im Schinkenkleid

32.50

An einer Preiselbeer-Trüffelsauce, serviert mit Pommes Duchesse und Mandelbroccoli

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb

37.00

Serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse

Kalbsleberli

32.50

In feinstem Olivenöl, Zwiebeln und Knoblauch, serviert mit Butterrösti und Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

35.50

An Champignonrahmsauce, serviert mit Rösti und einer Gemüse garnitur

Cordon Bleu

Schwyzer, Appenzeller, oder Fribourger Art

29.50

Kalb fleisch, gefüllt mit Greyerzer und Schinken

37.00

Zu allen Cordon Bleus servieren wir Ihnen Pommes frites und eine bunte Gemüse garnitur

Bahnhöfli Spezialitäten

Serviert von 18.00 Uhr – bis 22.00 Uhr

Sämiges Käsefondue

Fr. 26.50 pro Person

ab 2 Personen

Fondue Bourguignonne

Mit hausgemachten Saucen begleitet von Ihrer Lieblingsbeilage

Fr. 42.50 pro Person

Charbonnade

Unsere Spezialität für die gemütliche Runde

und den Gourmet-Plausch

300 g Fleisch pro Person

Grillieren Sie zartes Rindfleisch / Schweinefleisch / Pouletbrüstchen auf einem Tisch-Holzkohlegrill

Dazu servieren wir Ihnen verschiedene hausgemachte Saucen

mit Ihren Lieblingsbeilagen

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 8 %