

Allgemeine Informationen

- Räumlichkeiten:**
- | | Sitzplätze |
|------------------|----------------|
| Gaststube/Fumoir | 40 |
| Bahnhof-Stübli | 16 |
| Giardino | 50 (abteilbar) |
| Garten | 40 |
- Öffnungszeiten:** Montag bis Samstag 08.00 - 23.30 Uhr
Sonn- und Feiertage geschlossen (für Anlässe geöffnet)
- Menu-Wahl:** In dieser Broschüre finden Sie eine Auswahl verschiedener Menu-Vorschläge. **Sollten Sie spezielle Wünsche haben, werden wir diese nach Möglichkeit gerne erfüllen.**
Um einen reibungslosen Serviceablauf zu gewährleisten, kann nur ein Menu pro Anlass serviert werden. Bitte teilen Sie uns eventuelle Spezialwünsche (z.B. vegetarische oder Diät-Menüs) sowie Anzahl Kinder mit
- Menu-Preise:** Die Preisangaben sind für 2020 gültig und inklusive MWST. Für eventuelle Menu-Änderungen verrechnen wir Ihnen nur die effektiven Mehrkosten.
- Personenzahl:** Bitte teilen Sie uns 24 Stunden vor Beginn Ihres Anlasses die definitive Personenzahl mit.
- Bestellung:** Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie die Bestellung frühzeitig vornehmen. Wenn möglich drei Wochen vor dem Anlass, damit wir sorgfältig vorbereiten und einkaufen können.
- Weine:** Unsere Weinkarte bietet eine Auswahl verschiedener Provenienzen. Sollte sich Ihr gewünschter Wein nicht darunter befinden, sind wir gerne bereit, diesen nach Möglichkeit für Sie zu organisieren.
- Fleischdeklaration:** Unser Schweins-, Rinds-, Kalbsfleisch und Poulet beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz, das Lammfleisch aus Neuseeland, das Pferdefleisch aus den USA und den Lachs aus Norwegen.
- Blumen:** Die passende Blumendekoration gibt Ihrem Fest die persönliche Note. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit. Die Berechnung erfolgt nach Tagespreisen des Floristen.
- Parkplätze:** Es sind genügend eigene Parkplätze vorhanden.
- Zimmer:** Wir verfügen über 6 gemütliche, preisgünstige Zimmer, alle mit TV.

APERITIFS - COCKTAILS - EMPFÄNGE

Bahnhöfli Aperero

Eine leicht alkoholhaltige Überraschung, spritzig und leicht

Fr. 25.00 pro Liter

Schweizer Aperero

Spritziger Weisswein aus unserem Weinangebot
ergänzt mit Fruchtsäften

Preis nach Aufwand

Internationaler Aperitif

Cynar, Campari, Vermouth, Rossi etc.
dazu Orangen- und Tomatensaft

Preis nach Aufwand

Bowles ab 15 Personen

Je nach Jahreszeit bereiten wir Ihnen gerne eine Bowle
aus frischen Früchten zu
(z.B. Orangen, Erdbeeren, Ananas, Kiwi etc.)

Fr. 10.00 pro Person

Champagner

Jedem sein Cüpli oder Kir Royal
Teilen Sie uns Ihre Lieblingsmarke mit

Preis nach Aufwand

Kleinigkeiten zum Aperitif

Crostini mit Tomaten, Zucchetti und Auberginen

Fr. 0.80 pro Stück

Pommes-Chips und Salzgebäck

Fr. 2.00 pro Person

Auswahl von kleinem Blätterteiggebäck

Fr. 3.00 pro Person

Mini-Käseküchlein

Fr. 1.20 pro Stück

Mini-Pizza

Fr. 1.80 pro Stück

Mini-Schinkengipfeli

Fr. 2.20 pro Stück

Cruditees (bunte Auswahl frischer, roher Gemüse)
serviert mit verschiedenen Saucen

Fr. 5.00 pro Person

Diverse Mini-Canapes (1/2 Toast)

Schinken, Salami, Spargeln, Ei, Käse, Thon

Fr. 3.00 pro Stück

Lachs, Tartar

Fr. 4.00 pro Stück

HAUS SPEZIALITÄTEN

SCHWEINS-CORDON-BLEU (CH)

Unsere Corden-bleu servieren wir Ihnen mit Pommes-frites und Rüebl
-oder als Fitnessteller plus Fr. 4.00

Alle Schweins-Corden-bleu können Sie gegen Aufpreis von Fr. 10.00
Auch mit Kalbfleisch bestellen.

Die Corden-bleu sind auch glutenfrei erhältlich

Cordon-bleu-Platte «Bahnhöfli» ab 2 Personen nur auf Vorbestellung

Wählen Sie Ihre drei Schweins-Corden-bleu-Favoriten a Fr. 35.00 pro Person aus!

Aufpreis für Zusatzgedeck Fr. 5.00

Das Klassische

Schinken und Käse

Fr. 29.00

Airbus A 380 (850-950g)

Schinken und Käse

Fr. 42.00

Popeye

Spinat, -Knoblauch, -Schinken und Käse

Fr. 31.00

Aglio

Knoblauchbutter, -Schinken und Käse

Fr. 30.00

Förster

Pilze, -Schinken und Käse

Fr. 30.00

Bauern

Specktranchen, -Zwiebeln und Käse

Fr. 29.00

Hawaii

Ananas, -Schinken und Käse

Fr. 30.00

Mexiko

Rassige Käse Jalapena, -Schinken und Käse

Fr. 31.50

Mathilda

Kräuterbutter, -Käse und Schinken

Fr. 30.00

Walliser

Tomaten, -Raclettekäse und Schinken

Fr. 30.00

Knödy

Senf Gurken, -Pommerysenf, -Schinken und Käse

Fr. 31.00

Tellergerichte

Zvieri-Teller
Schinken, Salami, Aufschnitt und Käse
Fr. 17.00

Bahnhöfli-Teller
Schinken, Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami und Käse
Fr. 23.00

Bunter Salatteller mit gebratenen Pouletstreifen und Brotroutons
Fr. 21.00

Beinschinken mit Kartoffelsalat
Fr. 22.50

Pastetli mit Butterreis und Gemüse
Fr. 20.50

Schweinsgeschnetztes
mit Nudeln
Fr. 22.00

Schweinsrahmschnitzel (vom Nierstück)
mit Nudeln und Saisongemüse
Fr. 26.00

Pouletcurry im Basmatireisring
mit Früchten garniert
Fr. 21.00

Eglifilets im Bierteig
mit Salzkartoffeln und Sauce Tartare
Fr. 27.00

Gebratenes Pouletbrüstchen an Pilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzli und Gemüse
Fr. 25.00

Spätzli-Gemüsegratin (vegetarisch)
Fr. 18.00

Nudeln „Alfredo“ (vegetarisch)
(mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Oregano und Rahm)
Fr. 18.50

Zusammengestellte Menus

Menu 1 Fr. 56.50

Bunter Blattsalat
mit Pilzen, Speck und Brotcroupons

Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
Weisswein-Risotto
Marktgemüse

Schoggimousse mit Rahm und Früchten garniert

Menu 2 Fr. 48.50

Haustrerrine mit Salatherzen an Kräutervinaigrette
Toast und Butter

Gespickter Rindsschmorbraten nach Grossmutter Art
Kartoffelstock
Saisongemüse

Meringues mit Glace und Rahm

Menu 3 Fr. 47.--

Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen
an Himbeervinaigrette

Schweinsbraten gefüllt mit Dörripflaumen
Nudeln
Marktgemüse

Warme Waldbeerensuppe
mit Vanilleglace und Rahm

**Stellen Sie aus unseren Vorschlägen
Ihr persönliches Menu zusammen**

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat	Fr. 7.00
Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	Fr. 11.00
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Ei (Wintersaison)	Fr. 9.50
Haussalat (Blattsalat mit Speck, Pilzen und Brotwürfeli)	Fr. 11.00
Hauterrine mit Salatherzen an Kräutervinaigrette und Toast	Fr. 13.00
Reich garnierter Rauchlachsteller mit Toast	Fr. 15.50

Warme Vorspeisen

Nudeln mit Frischlachswürfel an Kräuterrahmsauce	Fr. 14.50
Pilzragout auf Blätterteigkissen	Fr. 14.50

Suppen

Bouillon mit Sherry, Flädli, Ei oder Gemüsestreifen	Fr. 6.00
---	----------

Saisonsuppen

Frühling: Bärlauch- oder Spargelcremesuppe	Fr. 7.50
---	----------

Sommer: Tomatencreme mit frischem Basilikum (Saison) oder Gin	Fr. 7.50
--	----------

Herbst: Pilzcremesuppe	Fr. 8.50
---------------------------	----------

Winter: Kürbiscremesuppe	Fr. 7.50
-----------------------------	----------

Fischgericht

Vorspeise Hauptgang

Gebratene Lachstranche an Kräuterrahmsauce
mit Salzkartoffeln oder Reis

Fr. 17.00 Fr. 29.50

Selbstverständlich organisieren wir auch
Ihren Lieblingsfisch

Preis aus Anfrage

Fleischgerichte

Drei Filets „Bahnhöfli“ Fr. 49.00

Roastbeef mit Sauce Bearnaise Fr. 41.00

Rindsfilet an Eschalottenjus Fr. 51.00

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Fr. 36.00

Schweinsfilet an Calvadossauce Fr. 32.50

Schweinsbraten gefüllt mit Dörripflaumen Fr. 27.00

Pouletbrust an Pilzrahmsauce Fr. 25.00

Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit Marktgemüse

Dazu servieren wir Ihnen nach Wahl

Kartoffelgratin, Spätzli, Nudeln, Pommes-frites,
Reis oder Röstikroketten

Desserts

Meringues mit Glace und Rahm Fr. 9.50

Caramelköpfler mit Rahm und Früchten garniert Fr. 8.50

Schokoladenmousse mit Rahm und Früchten garniert Fr. 9.50

Panna-Cotta mit Früchtesauce und Rahm Fr. 7.00

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch Fr. 9.00

Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm Fr. 10.50

Diverse Sorbets mit Likör Fr. 9.00

Fruchtwähe mit Rahm Fr. 6.50

Aargauer Süssmostcreme mit Apfelstückli Fr. 9.00

Desserttraum „Bahnhöfli“ Fr. 16.00
Der beliebte Hit mit vielerlei süssen Köstlichkeiten

Fragen Sie nach unseren Saisondesserts

Dessertbuffet (ab 20 Personen) Preis nach
Absprache