



# Herzlich willkommen im Bahnhöfli

Es freut uns, dass Sie sich für unser Haus entschieden haben.

Wir sind ständig bestrebt eine zuverlässige, qualitativ wertvolle Dienstleistungen zu erbringen.

Für den Fall, dass wir Ihre Erwartungen nicht zur Zufriedenheit erfüllen konnten, teilen Sie uns bitte Ihre Konstruktive Kritik mit. Wir möchten gerne an unserer Aufgabe wachsen. Wenn Sie zufrieden waren freuen wir uns, wenn Sie es Ihren Freunden weiter erzählen.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Gastgeber Elke & Peter Hatt  
und die ganze Bahnhöfli-Mitarbeiter

# Allgemeine Bankett Informationen

## Menüvorschläge

Im Anhang finden Sie Vorschläge von Menüs und Gerichten. Die Vorschläge sind beliebig kombinierbar, variieren aber teilweise saisonbedingt. Die einzelnen Preise sind auf Menüportionen kalkuliert, so können Sie schnell und einfach Ihr Menü errechnen. Bitte einigen Sie sich wenn möglich bei Ihrer Auswahl auf ein Einheitsmenu, wobei wir Allergien und Vegetarier selbstverständlich gerne berücksichtigen. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl bis spätestens eine Woche vor Anlass mitzuteilen. Gerne erfüllen wir Ihnen, sofern möglich auch persönliche Wünsche. Fragen Sie uns ungeniert! Auch können Sie für Vereinsanlässe, Gruppen,... individuelle Menus nach Ihrem Budget anfragen.

## Anzahl der Gäste

Gerne erwarten wir von Ihnen die definitive Teilnehmerzahl bis spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungstermin zu melden. Die gemeldete Teilnehmerzahl dient auch als Verrechnungsbasis. Kinder sind willkommene Gäste in unserem Haus. Wir haben Kinderstühle, die wir Kleinkindern gerne zur Verfügung stellen.

## Blumendekoration

Die Tische sind mit hausüblichem Blumenschmuck dekoriert. Selbstverständlich dürfen Sie auch gerne Ihre eigene Tischdekoration vorbeibringen oder von Ihrem Floristen anliefern lassen.

## Verlängerung

Ab Mitternacht berechnen wir pro Stunde eine Servicepauschale von CHF 100.- damit garantieren wir Ihnen eine vorzügliche Betreuung bis zum Ende Ihres Anlasses.

## Raummieten Saal/Räume

Bei einem Umsatz von ein Tausend Franken, verlangen wir keine zusätzliche Raummiete bzw. fünf Hundert Franken für die kleineren Räume.

## Stuhlhussen

Gerne können Sie bei uns Stuhlhussen für Ihren Anlass zu 7.50 p. Per. Mieten.

## Zahlungskonditionen

Für Bankette akzeptieren wir keine Kreditkarten. Bei grösseren Buchungsvolumen kann eine Anzahlung verlangt werden.

## Annullierung

Bei Annullierung eines definitiv bestätigten Anlasses kommt folgende Tabelle zur Anwendung:  
8 Tage vor Anlass 50% des Arrangements  
7–1 Tage vor Anlass 70% des Arrangements  
Am Tag des Anlasses 100% des Arrangements

**Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!**

## Aperogebäck

CHF

Blätterteigvariationen	ca. 5 Stück	5.50
Chäschüchli/Schinkengipfel/Pizza	pro Stück	2.50
Belegte Toast in verschiedenen Variationen		7.—
Gemüsedipps mit verschiedenen Saucen für 4 per.		9.—

Früchte Bowle mit/ohne Alkohol	Lt.	20.—/25.—
--------------------------------	-----	-----------

## Kalte Vorspeisen

Saisonal grüner Salat mit gerösteten Kernen an Hausdressing	8.—
Ruccolasalat mit Vinaigrette und gebratenen Crevettenschwänzen	17.50
Geräuchte Entenbrust an Honigsauce	15.50
Norwegischer Rauchlachs mit Toast und Butter	17.50
Melone mit Rohschinken	15.50

## Suppen

Klare Suppe mit Kalbfleischravioli	10.50
Fenchelschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel	13.50
Peperonicremesuppe mit Crevetten-Satayspiess	13.50
Kraftbrühe mit Flädli	9.50

## Warme Vorspeisen

Gebratenes Zanderfilet mit Vermoutsauce und Salzkartoffeln	21.50
Hausgemacht Ravioli mit Saisonalen Füllung	17.50

<b>Hauptgerichte</b>		CHF
<b>Glasierter Schweinshalsbraten an Rotweinsauce</b> Hausgemachte Spätzle, Saisongemüse		26.00
<b>Heisser Beinschinken</b> Kartoffelgratin, Grüne Bohnen	ab 15 Personen	26.00
<b>Steak vom Schweinsnierstück</b> mit Bahnhöfli Cafe de Paris überbacken, Pommes frites und Gemüse		29.00
<b>Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce</b> Butternudeln, Saisongemüse		37.00
<b>Cordon-bleu vom Kalb</b> Pommes frites und Saisongemüse		38.00
<b>Trois Filets nach altem Familienrezept</b> Hausgemachte Spätzle, Saisongemüse	Kalb, Rind und Schwein	48.00
<b>Rindsschmorbraten an Burgundersauce</b> Hausgemachte Spätzle, Saisongemüse		42.00
<b>Lammcarre mit Kräuterkruste</b> Kartoffelgratin, Saisongemüse		44.00
<b>Geschnetzeltes von der Pouletbrust an Pilzrahmsauce</b> Nudeln, Saisongemüse		20.00
<b>Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter</b> Salzkartoffel, Spinat		38.00
<b>Gebratener Zander mit Vermoutsaucce,</b> auf Saisongemüse, Salzkartoffeln		42.00

<b>Dessert</b>	<b>CHF</b>
Kaiserschmarren mit Kompott	12.00
Schokoladenmousse mit frischer Ananas	12.50
Halbgefrorenes mit Früchten garniert	11.50
Hausgemachte Vacherin	10.50
Schokikuchen ohne Mehl mit Früchten	12.50
Bratapfel nach Grossmutterart mit Vanilleglace	10.50
Karamelköppli mit Rahm	8.50
Hausgemachte Saisonale Sorbets mit oder ohne Pfiff	11.50/13.50
Dessertvariation	14.50
Käseteller	14.50
Dessertbuffet ab 30 Personen	21.00

## **Herzlichen Dank**

**dass Sie sich so viel Zeit genommen haben, diese Zeilen zu lesen.**

**Wir sind überzeugt, dass Ihr Anlass ein positives Erlebnis sein wird!**

**Wir freuen uns auf Ihre Nachricht und stehen Ihnen für weitere Angaben**

**und Auskünfte jederzeit gerne beratend zur Verfügung.**

**Damit das Kochen und Essen weiterhin Kultur, Leidenschaft**

**und Genuss sind und bleiben.**