

# Spezielles aus der Küche

## Vorspeisen

<i>Frisch aus dem Garten</i> Kürbiscrèmesuppe mit Wildschweinmostbröckli	12.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	13.50
Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen, Speck und Croûtons	14.50

## Hauptgerichte

### Fleischlos

Wildbeilagen Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli	26.-
---	------

### Fisch

<i>Ein Fisch aus dem Meer/Oberland</i> Gebratener Zander mit Vermouthsauce auf Grillgemüse, dazu Salzkartoffeln	37.-/44.-
---	-----------

### Fleisch

<i>Rehpfeffer nach Jäger Art</i> nach altem Hausrezept zubereitet garniert mit Rotkraut und Hausgemachten Spätzli	33.-/37.50
---	------------

<i>Rehschnitzel „Mirza“</i> an würziger Wildrahmsauce mit Preiselbeerapfel, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und Spätzli	42.-/48.-
---	-----------

<i>Rehrücken nach Art des Hauses</i> Zarter Rehrücken leicht rosa gebraten und Reich garniert Ab 2 Personen	65.-
---	------

<i>Hirschrückenfilet mit Wildsauce,</i> Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und Spätzli	46.-
---	------

Fasan, Wachteln oder Wildschwein auf Vorbestellung oder Angebot.

# Bahnhöfli-Klassiker

## Vorspeisen

Vorspeise/normaler Hauptgang

Grüner Salat 8.-

Gemischter Salat

10.-

Sauce nach Wahl:

- à l'italienne – feinsten italienischen Balsamicoessig und Olivenöl

- à la française – sämig und rassig mit verschiedenen Kräutern

Bouillon mit Flädli

8.-

Crevettencocktail mit Toast und Butter

17.50

Beefsteak Tatar von  bis    mit Toast und Butter

19.-/37.-

Der Name spielt auf die Tataren an, denen in alten Berichten nachgesagt wurde, sie hätten rohe Fleischstücke unter ihren Sätteln mürbe geritten und anschliessend verzehrt.

## Hauptgerichte

Gemüseteller wie bei Müttern

20.-

Hausgemachte Ravioli mit saisonaler Füllung

25.-

# Bahnhöfli-Klassiker

## Hauptgerichte

### Fisch

Gebratene Eglifilets an Mandelbutter mit Spinat  
und Salzkartoffeln 38.-

### Vom Schwein

Schnitzel vom Nierstück paniert  
mit Pommes Frites 20.-

Cordon-Bleu mit Schinken und höhlengereiftem Emmentaler  
vom Nierstück mit Pommes Frites und Gemüse 30.-

Steak vom Nierstück mit Bahnhöfli-Café de Paris Butter überbacken  
mit Pommes Frites 29.-

### Vom Rind

Rindsfiletstreifen an Sauerrahmsauce  
mit Essiggurken, Peperoni und Pilzen, Trockenreis 49.-

Filetsteak an grüner Pfeffersauce  
mit Nudeln 49.-

Châteaubriand nach Ihrem Wunsch gebraten  
mit Sauce Béarnaise, Pommes Frites und Gemüse, ab 2 Personen p. P. 56.-

### Vom Kalb

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Züricher Art  
mit Rösti 38.-

Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Pilzen  
und Nudeln 37.-

*Gemüse als Beilage: Tagesgemüse oder Gemüseplatte 4.50/9.-*