

Bahnhöfli-Klassiker

Vorspeisen

Vorspeise/normaler Hauptgang

Grüner Salat kl./gr.	8.-/10.-
Gemischter Salat kl./gr. Sauce nach Wahl: - à l'italienne – feinster italienischer Balsamicoessig und Olivenöl - à la française – sämig und rassig mit verschiedenen Kräutern	10.-/13.-
Kürbiscrèmesuppe mit Bündnerfleisch-Spiessli	12.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	13.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Croûtons	14.50

Hauptgerichte

<i>Kürbisrisotto</i> von Arborio Reis mit seiner Pesto und Crunch	25.-
<i>Rehpfeffer nach Jäger Art</i> nach altem Hausrezept zubereitet garniert mit Rotkraut und Hausgemachten Spätzli	35.-/39.-
<i>Rehschnitzel „Mirza“</i> an würziger Wildrahmsauce mit Preiselbeerapfel, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und Spätzli	44.-/49.-
<i>Rehrücken nach Art des Hauses</i> Zarter Rehrücken leicht rosa gebraten und Reich garniert Ab 2 Personen	pro Per. 69.-
Gebratener Fisch nach Fang Müllerinnen Art auf Gemüse und Salzkartoffeln	44.-

Bahnhöfli-Klassiker

Hauptgerichte

Vom Schwein

Schnitzel vom Nierstück paniert mit Pommes Frites	24.-
Cordon-Bleu mit Schinken und höhlengereiftem Emmentaler vom Nierstück mit Pommes Frites und Gemüse	32.-
Steak vom Nierstück mit Bahnhöfli-Café de Paris Butter überbacken mit Pommes Frites	30.-

Vom Rind

Rindsfiletstreifen an Paprika-Sauerrahmsauce mit Essiggurken, Peperoni und Pilzen, Spätzli	52.-
Filetsteak mit Bahnhöfli-Café de Paris Butter überbacken, Pommes und Gemüse	56.-

Vom Kalb

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Züricher Art mit Spätzli	41.-
Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Pilzen und Spätzli	40.-

Gemüse als Beilage 6.50

Schwein_CH, Kalb_CH, Rind_Argentinien_Australien, Wild_Schweiz_EU