



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

Menuvorschläge

Die nachfolgenden Menuvorschläge servieren wir Ihnen gerne ab 10 Personen.

Bitte beachten Sie, dass nur 1 Menu für die gesamte Gruppe ausgewählt werden kann. Es besteht die Möglichkeit bis 15 Personen von unserer kleineren à la Carte Karte zu bestellen, jedoch muss hier mit einer längeren Wartezeit gerechnet werden. Für Ihren Anlass passen wir das Angebot gerne Ihren Wünschen an und stehen Ihnen für eine individuelle Beratung nach Absprache gerne zur Verfügung.

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.

Verlängerung

Verlängerung bis 02.00 Uhr für SFr. 250.00

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

Saisonaler 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 Gemüsestreifen	9.50
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 Saisonaler Füllung	17.50

Hauptgerichte		CHF
Glasierter Schweinshalsbraten an Rotweinsauce Hausgemachte Spätzle, Saisongemüse		26.00
Heisser Beinschinken Kartoffelgratin, Grüne Bohnen	ab 15 Personen	26.00
Steak vom Schweinsnierstück mit Bahnhofli Cafe de Paris überbacken, Pommes frites und Gemüse		29.00
Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce Butternudeln, Saisongemüse		37.00
Kalbssteak am Stück gegart mit Pilzsauce Kartoffelgratin und Saisongemüse		48.00
Trois Filets nach altem Familienrezept Hausgemachte Spätzle, Saisongemüse	Kalb, Rind und Schwein	48.00
Rindsschmorbraten an Burgundersauce Hausgemachte Spätzle, Saisongemüse		42.00
Lammcarre mit Kräuterkruste Kartoffelgratin, Saisongemüse		44.00
Geschnetzelttes von der Pouletbrust an Pilzrahmsauce Nudeln, Saisongemüse		25.00
Gebratener Zander mit Vermoutsauce, auf Saisongemüse, Salzkartoffeln		42.00

Dessert	CHF
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	15.50
Käseteller	14.50
Dessertbuffet ab 30 Personen	25.00

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.