

# Bahnhöfli-Klassiker

## Vorspeisen

Vorspeise/normaler Hauptgang

Grüner Salat kl./gr.	7.50/9.50
Gemischter Salat kl./gr.	9.50/12.50
Sauce nach Wahl: - à l'italienne – feinster italienischer Balsamicoessig und Olivenöl - à la française – sämig und rassig mit verschiedenen Kräutern	
Kürbiscremesuppe 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 Orangen-Cremolata 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.-
<i>Hirschrückenfilet mit Wildsauce,</i> Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und Spätzli	47.-
Gebratener Fisch nach Fang Müllerinnen Art auf Gemüse und Reis	42.-

# 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, Trockenreis	49.-
Filetsteak mit Bahnhöfli-Café de Paris Butter überbacken, Pommes und Gemüse	56.-

### Vom Kalb

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Züricher Art mit Rösti	41.-
Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Pilzen und Spätzli	40.-
<i>Gemüse als Beilage</i>	6.50

Schwein\_CH, Kalb\_CH, Rind\_Australien, Wild\_Schweiz\_EU