



## Herzlich Willkommen

Wir freuen uns über Ihren Besuch und begrüßen Sie herzlich im Bahnhöfli.  
In dem Restaurant, das nun schon seit 60 Jahren die Adresse für erstklassige Steaks  
und für seine einzigartigen Cordon-Bleu bekannt ist.

Genießen Sie Ihren Abend und freuen Sie sich auf unsere Spezialitäten, die immer in  
besten Qualität frisch zubereitet auf den Tisch kommen.

Unser Fleisch hat immer Premium-Qualität,  
Fragen Sie uns, wenn Sie mehr wissen möchten!

**DANKE, DAS SIE UNSERE GÄSRTE SIND!**

Rindsfleisch	aus der Schweiz, USA, Irland
Kalbsfleisch	aus der Schweiz
Schweinefleisch	aus der Schweiz
Lamm	aus der Neuseeland
Wild	aus der Schweiz, Österreich, Deutschland
Geflügel	aus der Schweiz, Ungarn
Fisch	Schweiz, EU
Krustentiere	Vietnam
Salat	Puurehof Brüscheid
Gemüse	Früchte Bamert Tuggen SZ
Kräuter	Supro Nahrungsmittel AG
Jogurt, Quark Milch	Bagnasco AG
Käse	Galbani, Pira Lebensmittel
Eier	Puurehof Dürnten
Patisserie	Gmür AG
Glace	Luso Ice Crem
Brot	Hausgemacht

**Für Informationen zu  
Allergenen in den  
einzelnen Gerichten  
Wenden Sie sich an  
unser Personal!**



## Antipasti

<b>Bruschetta classico</b>	11.50
In Olivenöl geröstetes Pizzabrot mit Tomatemix, Rucola und frischem Parmesan	
<b>Rindsfilet Carpaccio</b>	21.50
Zartes!, hauchdünnes Rindsfilet mit Rucola und Parmesan	
<b>Crevette Milanese Art</b>	14.50
In Olivenöl gebratene Crevetten mit knusprigen Knoblauchscheiben und rassigem Peperoncini	

## Salate

<b>Nüsslisalat (saisonal)</b>	14.50
Mit knusprig gebratenem Speck, Steinpilzen und Balsamicosauce	
<b>Caprese di Bufala</b>	14.50
Tomatensalat mit Schweizer Büffel-Mozzarella an Balsamicosauce und frischem Basilikum	
<b>Rucola Salat</b>	10.50
Ruccolasalat, Parmesan und Balsamicosauce	
<b>Gemischter Salat</b>	8.50
Knackiger Salatemix mit Tomaten, Gurken, Peperoni,.....an Hausdressing	
<b>Grüner Salat</b>	7.50
Je nach Saisonangebot bunt gemischter Blattsalat	

## Suppe

<b>Gemüse oder Tomatensuppe</b>	9.50
---------------------------------	------





## PASTA

<b>Frische Ravioli</b> mit Steinpilzfüllung an einer feinen Trüffelsauce	24.50
<b>Fusilli nach Art des Hauses</b> mit Kalbfleisch, an feiner Champignonrahmsauc	24.50
<b>Tagliatelle Della Chef</b> Mit Rindsfiletspitzen und Steinpilzen an eine leichte Tomatenrahmsauce	26.50
<b>Cavatelli BBQ Chiken</b> Pulethrustfilet, Peperoni, Cherrytomaten, an leichtem Curryrahmsauce	22.50
<b>Spaghetti al Carbonara</b> Der Klassiker -mit Rahmsauce, Speck und Eie	19.50
<b>Penne all'arrabbiata</b> mit scharfer Cherrytomatensauce	18.50
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> mit Knoblauch, pepperoncini, an extra Vergine Olivenöl	17.50
<b>Paccheri Pomodoro</b> mit Cherrytomatensauce und Basilikum	18.50

## Risotto

<b>Safranrisotto con Pollo</b> Risotto mit Safransauce und gegrilltem Pouletbrustfilet	24.50
---	-------

## Vegi

<b>Gemüse- Curry</b> Serviert mit butterreis und Garnitur von warmen Früchten	26.50
---	-------

Übrigens: Wenn Sie die Portionen mal nicht alleine schaffst, **non c'è problema**. Wir packen Ihnen den Rest gerne ein. Und falls Sie dich mal für einen gemütlichen Abend zu Hause entscheidest: Alle Gerichte gibt's auch zum mitnehmen



## Pizza

<b>Margherita</b> Ein Klassiker - Mit Tomatensauce Und Mozzarella	14.50
<b>Fungi</b> Mit frischen Champignons, Tomatensauce und Mozzarella	16.50
<b>Napoli</b> Mit Sardellen, Kapern, Tomatensauce und Mozzarella	18.50
<b>Verdure</b> Mit Tagesgemüse, Champignons, Tomatensauce Und Mozzarella	18.50
<b>Mediterrane</b> Mit Speck, Zwiebeln, Oliven, Tomatensauce und Mozzarella	18.50
<b>Gorgonzola</b> Mit Gorgonzola Galbani, Tomatensauce und Mozzarella	17.50
<b>Prosciutto</b> Mit Schinken, Tomatensauce und Mozzarella	18.50
<b>Prosciutto E Funghi</b> Mit Schinken, frischen Champignons, Tomatensauce und Mozzarella	19.50
<b>Hawaii</b> Mit Schinken, Ananas, Tomatensauce und Mozzarella	19.50
<b>Padrone</b> Mit Schinken, Gorgonzola, Tomatensauce und Mozzarella	19.50
<b>Salami</b> Mit scharfe Salami, Tomatensauce und Mozzarella	18.50
<b>Bescioli</b> Mit Speck, Spinat, Knoblauch, Tomatensauce, Mozzarella	18.50
<b>Diavolo</b> Mit Scharfer Salami, Peperoni, Zwiebeln, Peperoncini, Tomatensauce Und Mozzarella	20.50
<b>Calzone</b> Füllung mit Schinken, frischen Champignons, Ei, Mozzarella und Tomatensauce, Pesto, Parmesan	20.50
<b>Capricciosa</b> Mit feinem Schinken, frischen Champignons, Artischocken, Oliven, Tomatensauce und Mozzarella	20.50



## Pizza

<b>Quatro Formagio</b> Mit vier käsesorten, Tomatensauce	19.50
<b>Siciliana</b> Mit Schinken, frische Champignons, Spiegelei, Tomatensauce, Mozzarella	19.50
<b>Pazza</b> Mit Schinken, scharfer Salami, Zwiebeln, Tomatensauce und Mozzarella	20.50
<b>BBQ Chicken</b> Grilliert-Pouletbruststreifen, Peperoni, Zwiebeln, pikante, Tomatensauce, Mozzarella	21.50
<b>Crudo</b> Delikat! Mit feinem Parmaschinken, gehobelten Parmesansplitter, Tomatensauce und Mozzarella	22.50
<b>Vitello</b> Mit zartem Kalbfleisch, Peperoni, Feiner Pesto, Tomatensauce und Mozzarella	23.50
<b>Gamberoni</b> Mit Riesencrevetten, Oliven, würzigem Rucola, Tomatensauce und Mozzarella	23.50
<b>Bella Italia</b> Mit büffel Mozzarella, feinem Parmaschinken, Rucola, Parmesansplittern, Ccherrytomaten und Tomatensauce	24.50
<b>Bahnhof</b> Mit Zarten Rindfiletstreifen, Steinpilzen, Cherrytomaten, Tomatensauce Und Mozzarella	24.50

Übrigens: Wenn Sie die Portionen mal nicht alleine schaffst, **non c'è problema**. Wir packen Ihnen den Rest gerne ein. Und falls Sie dich mal für einen gemütlichen Abend zu Hause entscheidest: Alle Gerichte gibt's auch zum mitnehmen

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



## Kindermenüs

Kinder Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella	9.50
Kinder Pizza Prosciutto mit feinem Schinken, Tomatensauce und Mozzarella	9.50
Kinder Pizza Salami mit milder Salami, Tomatensauce und Mozzarella	9.50
Kinder Spaghetti o Penne mit feiner Tomatensauce und Basilikum	9.50
Kinder Schnipo Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	9.50

**Kindermenü für Kinder bis 13 Jahre**  
-andere wünsche, die den Kindermenüs NICHT entsprechen  
werden als kleine Portion verrechnet!





## Fleischgerichte

<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b> mit zartem Kalbfleisch, frischen Champignons und hausgemacher Rösti		37.50
<b>Paniertes Schnitzel</b> serviert mit knusprigen Pommes frites und Gemüsebouquet	<b>Schweins!</b>	27.50
	<b>Kalbs!</b>	37.50
<b>Piccata Milanese</b> serviert mit feinen Tomatenspaghetti	<b>Schweins!</b>	27.50
	<b>Kalbs!</b>	37.50
<b>Poulet -Fitness</b> Pouletbrustfilet mit Salatgarnitur		22.50

## Fischgerichte

<b>Eglifilet aus dem Zürichsee nach bedarf</b> an Butter und Mandeln gebraten serviert mit Blattspinat und Rosmarin Kartoffel		39.50
<b>Riesencrevetten</b> an leicht scharfer Cherry-Tomatensauce, Knoblauch serviert mit Reis und Spinat		37.50

**Übrigens:** Wenn Sie die Portionen mal nicht alleine schafft, **non c'è problema**. Wir packen Ihnen den Rest gerne ein. Und falls Sie dich mal für einen gemütlichen Abend zu Hause entscheidest: Alle Gerichte gibt's auch zum mitnehmen



## heisser Stein



John Stone (IRL) Vorwiegend Angus-Beef

Seit fast 40 Jahren ist der Name John Stone ein Synonym für bestes Fleisch. Heute ist er stolz, dass unter seinem Namen ein ausgesuchtes Sortiment von trocken gereiftem, Gras gefüttertem, irischem Rindfleisch angeboten wird.

	150g	200g	250g	300g
<b>John-Stone File- Steak</b>	35.50	43.50	50.50.	58.50
Es ist das teuerste und wertvollste Teilstück des Rindes. Dieser Muskel wird zu Lebzeiten des Tieres kaum belastet. Was zum feinfaserigem zartem, und magerem Fleisch führt.				
<b>John-Stone Sirlion- Steak</b>		40.50	46.50	52.50
Sirlion oder Entrecôte wird aus dem Hinterviertel des Tieres geschnitten. Es hat eine höheren intermuskulären Fettanteil als das Filet und zuzüglich eine Fettabdeckung.				
<b>Lamm-Nierestück</b>	33.50	39.50	45.50	
Unter dem Rücken sitzt das zarteste Stück vom Lamm. Das Nierstück ist ein Teil des Lendenkoteletts und von allerfeinster Qualität. Das Fleisch ist besonders zart und sehr fettarm.				
<b>Kalbs- Steak von Nierestück</b>		40.50	47.50	54.50
Unter dem Rücken sitzt das zarteste Stück vom Kalb. Das Nierstück ist ein Teil des Lendenkoteletts und von allerfeinster Qualität. Das Fleisch ist besonders zart und sehr fettarm.				
<b>Schweins- Steak von Nierestück</b>		31.50	35.50	39.50
Die Klassiker unter den Schweinefleischstücken liefert das Nierstück. Hier handelt es sich um ein mageres, kompaktes Stück Fleisch				

inkl. Gemüse und eine Beilagen nach Wahl

Beilagen: Pommes frites, Rösti, Rösti –Krokette, Reis, Risotto, Nudeln oder nur Gemüse  
Vom Grill + 2 Fr. mit Morchelsauce, Steinpilzsauce, Barbecuesauce, oder Trüffelsauce





# Cordon Bleu

## **Cordon Bleu Classic**

gefüllt mit Schinken und Käse, paniert

## **Cordon Bleu Zürcher**

gefüllt mit Schinken, Käse und Kräutersauce, paniert

## **Cordon Bleu Tessiner**

gefüllt mit scharfe Salami und Gorgonzola, paniert

## **Cordon Bleu Bündner**

gefüllt mit Rinds- Bündner Fleisch und Berg Käse, paniert

## **Cordon Bleu Emmentaler**

gefüllt mit Schinken, Emmentaler-Käse und Zwiebeln, paniert

## **Cordon Bleu Pilatus**

gefüllt mit Schinken, Ananas, BBQ –Sauce, Käse, paniert

## **Cordon Bleu Aargauer**

gefüllt mit Schinken, Käse und Champignons, paniert

## **Cordon Bleu Italienische**

gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola, paniert

## **Cordon Bleu Walliser**

gefüllt mit Schinken, Tomatenscheiben und Käse, paniert

## **Cordon Bleu Hawaii**

gefüllt mit Schinken, Raclette Käse und Ananas, paniert

## **Cordon Bleu Entlebuch**

gefüllt mit Schinken, Speck, Sardellen, Käse, paniert

## **Cordon Bleu American**

gefüllt mit Schinken, Speck und Marcarpone paniert

## **Cordon Bleu Bauer**

gefüllt mit Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Senf, Tomaten, Speck und Raclette käse paniert

## **Cordon Bleu Mexikanische**

gefüllt mit Schinken, Chili und Käse, paniert.

**Arriba!** Dieses Cordon Bleu ist scharf!

## **Cordon Bleu Bahnhöfli**

gefüllt mit rassiger scharfer-Salami, Ruccola und Pizzamozzarella, paniert



# Es gibt sie in drei Grössen

	Vom rosa Kalbsnierstück	Vom Schweinsnierstück
ca. 250g.	35.50	29.50
ca.400g	48.50	41.50
ca.550g	61.50	53.50

-Zu unseren einzigartigen «Super-Spezial-Bahnhöfli-Cordon Bleus» servieren wir Tagesgemüse und eine Beilage nach Wahl oder nur Salat als Fitnesssteller!

-Beilagen: Pommes frites, Rösti -Krokette, Reis, Risotto, Nudeln oder nur Gemüse!

**-Jedes Cordon Bleu wird immer frisch zubereitet, daher brauchen wir ca. 30 Minuten Zeit, bis Sie es geniessen können!**

-Unser Schweinefleisch und Kalbfleisch beziehen wir von der Metzgerei aus der Region.

**Übrigens:** Wenn Sie die Portionen mal nicht alleine schaffst, **non c'è problema**. Wir packen Ihnen den Rest gerne ein. Und falls Sie dich mal für einen gemütlichen Abend zu Hause entscheidest: Alle Gerichte gibt's auch zum mitnehmen



## Schaumweine

Prosecco Spumante Extra Dry DOC  
Verdisco, Chardonnay, Pinto bianco, Grigio

52.50

7.5 dl

7.50

1 dl

## Weissweine

Féchy  
Féchy 100%

42.00

6.00

Pinot Grigio  
Pino Grigio 100%

38.00

5.50

Roero Arneis Vezza d`alba  
Arneis 100%

45.00

6.50

## Rose

Rosato Toscana IGT  
Sangiovese 100%

42.00

6.00

## Rotweine

Hauswein-Primitivo  
Primitivo 100%,  
Puglia

7.5 dl

38.50

1 dl

5.50

Nero D`avola  
Nero D`avola 100%,  
Sicilien

42.00

6.00

Ripasso della Valpolicello  
Corvina, Rondinella, Molinara,  
Veneto

56.00

8.00

Amarone Valpolicella  
Corvina, Rondinella, Molinara,  
Veneto

59.00

8.50

Lucente la Vite  
Sangiovese, Merlot,  
Toscana

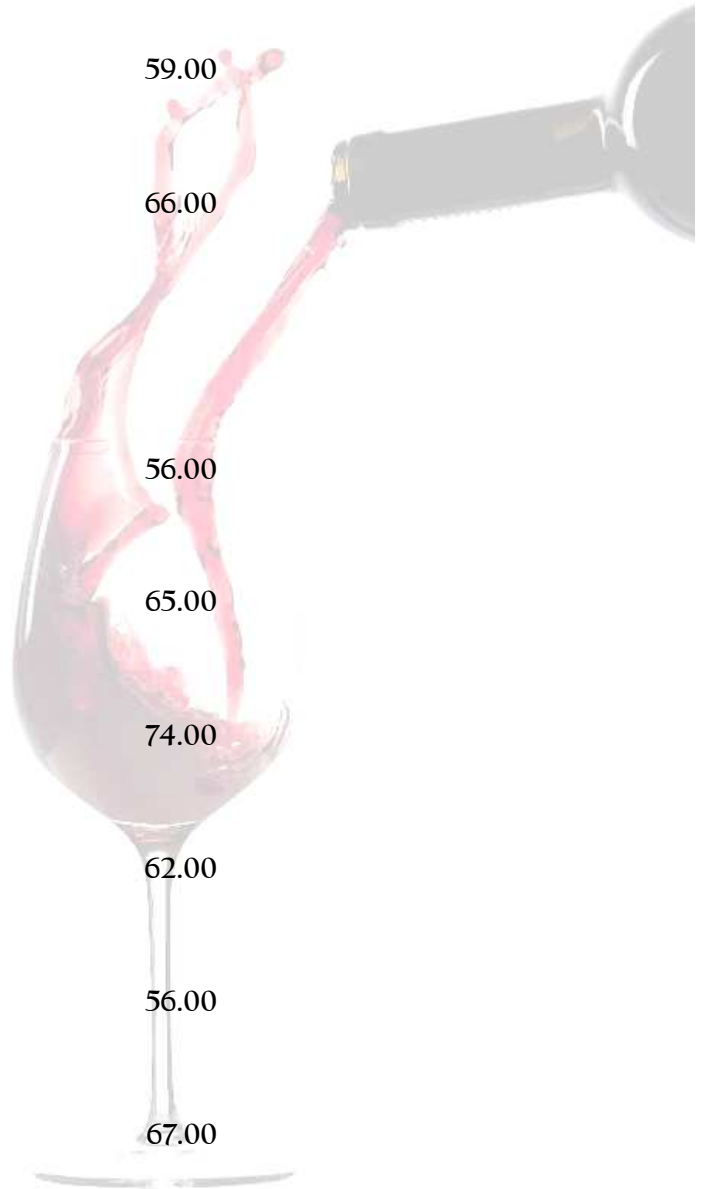
59.00

8.50



## Rotweine

	7.5 dl
<b>“F” Di San Marzano IGP</b> Negromaro 100% Apulien	59.00
<b>IL Falcone Castel del Monte Riserva DOC</b> Montepulciano, Nero di Troia Apulien	49.00
<b>Barbera D`alba Elena R. Soratto</b> Barbera 100%, Piemont	59.00
<b>Barolo DOCG Audece R. Soratto</b> Nebbiolo 100% Piemont	66.00
<b>Barbaresco DOCG Gaia Principe R. Soratto</b> 100% Nebbiolo Piemont	65.00
<b>Pievi Fabio Motta Doc Bolgheri Rosso</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese Toscana	56.00
<b>Iroso Roso di Toscana Igt Alberto Ravazi</b> Cabernet, Merlot, Sangiovese Toscana	65.00
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b> Sangiovese Grosso 100% Toscana	74.00
<b>Due Lune</b> Nero D`avola, Nerello Mascalese Sicilien	62.00
<b>Ludovico Orestidi Igt Roso Siciliana</b> Cabernet Sauvignon, Nero d`Avola Sicilien	56.00
<b>Puro Conte d`Oro bio Dieter Meier</b> Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah Argentinien	67.00





# Biere

	3 dl	5 dl
Turbinenbräu Original im Offenausschank	4.00	5.30
Cardinal Bier		5.50
Schneider Weiss Hefe-Weissbier Flasche		6.50
Möhl-Saft Klar, Flasche		5.50
Möhl-Saft Klar, Flasche alkoholfrei		5.50
Feldschlösschen Bier in der Flasche cl alkoholfrei	5.00	





## Aperitifs und Bitter

Campari 23% 4 cl	7.50
Cynar 17% 4 cl	7.50
Martini weiss / rot 15% 4 cl	7.50
Spritz (Aperol und Prosecco) 11%	9.50
Weisswein süss oder sauer gespritzt	7.50
Sanbitter (ohne Alkohol) 10 cl	5.50

## Grappa

Grappa di Barolo 43% 2 cl	10.50
Grappa die Brunello 43% 2 cl	10.50
Grappa di Moscato 43% 2 cl	9.50
Grappa di Amarone 43% 2 cl	10.50
Grappa di Stravecchia 42% 2 cl	10.50
Grappa di Nonino 41% 2 cl	11.50
Grappa di Riserva 40% 2 cl	11.50
Berta Grappa 40% 2cl	12.50

## Cocktails

Campari/ Cynar orange 4 cl	12.50
Campari / Cynar Soda 4 cl	9.50
Vodka Orange 4 cl	12.50
Vodka Tonic 4 cl	15.50
Whisky Cola 4 cl	12.50
Gin Tonic 4 cl	12.50
Bacardi Cola 4 cl	12.50

## Whisky/Whiskey

Ballantine's Finest 40% 4 cl	8.50
Jack Daniel's Tennessee 40% 4 cl	9.50
Chivas Regal Scotch 40% 4 cl	12.50

## Digestiv

Ramazzotti 30% 4 cl	7.50
Averna 29% 4 cl	7.50
Appenzeller 29% 4 cl	6.50
Baileys 17% 4 cl	8.50
Amareto Disaranno 28% 2 cl	8.50

## Gin

Bombay Sapphire 40% 4 cl	9.50
--------------------------	------

## Weinbrand

Chrüter original 37% 2 cl	6.50
Kernobst original 37.5% 2 cl	6.50
Williams, la Valadiere 37% 2 cl	8.50
Vecchia Romagna 38% 2 cl	8.50
Cognac Remy Martin 40% 2 cl	8.50
Zwetschgen original 37% 2 cl	6.50



## Kalte Getränke

S. Pellegrino offen 30 cl	4.00
S. Pellegrino offen 50 cl	5.00
S. Pellegrino mit Kohlensäure 50 cl	5.50
S. Pellegrino ohne Kohlensäure 50 cl	5.50
Coca Cola 33 cl	4.60
Coca Cola offen 50 cl	5.00
Cola Zero 33 cl	4.50
Sprite offen 30 cl	4.00
Sprite offen 50 cl	5.00
Nestea Icetea offen 30 cl	4.00
Nestea Icetea offen 50 cl	5.00
Sinalco Orange 33 cl	4.50
Rivella Rot/Blau 33 cl	4.50
Schweppes Bitter Lemmon, Tonic, 30 cl	4.90
Apfelschorle 33 cl	4.50
Apfelsaft 33 cl	4.50
Apfelschorle offen 50 cl	5.00

## Warme Getränke

Kaffee, Espresso	4.10
Doppelter Espresso	5.50
Milchkaffe	4.30
Latte Macchiato,	5.50
Cappuccino	5.50
Ovo, Schokolade	4.50
Zwetschge, Chrüter, Pflümüli Luz	6.00
Kaffe GT	6.00
Kaffee Grappa 40%	6.50



## Fruchtsäfte

Tomatensaft 20 cl	5.50
Orangensaft 20 cl	5.50



