



VORSPEISEN, SUPPEN UND SALATE

TAGESSUPPE ☺☺

Immer frisch zubereitet 7.00

HARIRA ☺☺

Klassische Marokkanische Suppe mit Tomaten, Linsen, Kichererbsen und Koriander 9.00

HAUSGEMACHTE FLEISCHTERRINE MIT TRÜFFEL

Apfel – Feigenconfit, Nüsslisalat 17.00 / 24.00

NÜSSLISALAT ☺☺ 9.00 / 11.00

BLATTSALAT ☺☺ 7.00 / 8.00

GEMISCHTER SALAT ☺☺ 8.00 / 9.00

GROSSER GEMISCHTER MARKTSALAT 11.00
auf Wunsch in der Schüssel serviert

SPECKSTREIFEN + 1.50

HAUSGERÄUCHERTE THUNFISCHSTREIFEN + 4.00

Die Salate werden mit unserer unglaublich feinen Hausdressing angemacht. Auf Wunsch mit italienischer Salatsauce.

Salate als Hauptspeise, ausser Marktsalat + 1.50

MOULES PROVENÇALES ☺

Miesmuscheln, Tomaten, Knoblauch, Schalotten und Kräuter

Pommes frites

Fr. 29.00

Als Vorspeise ohne Pommes frites

Fr. 18.00

OHNE FLEISCH

VEGITELLER ☺

Frische Gemüse, Blätterteigpastetchen, Pilzrahmsauce, hausgemachte Nudeln
24.00 / 18.00

RAVIOLI "CASALINGHA" ☺☺

Hausgemachte Ravioli, Füllung aus Steinpilzen, Spinat, Kräuterkäse und Ricotta
Rosmarinbutter mit Safranfäden
22.00 / 15.00

LE MENU DU CHEF

Hausgemachte Terrine
Nüsslisalat, Apfel – Feigenconfit
* * *

Harira

* * *

Mixed Grill

Rindsfilet, Schweinsfilet im Rohschinken

Lammkotelette, Kalbsmedaillon

Trüffelbutter

Gemüsebouquet

Beilage nach Wahl

* * *

Käseauswahl von Christoph Bruni

* * *

Überraschungsdessert

Ganzes Menu 82.00

Vorspeise, Hauptspeise, Käse oder Dessert 68.00

Suppe, Hauptspeise, Käse oder Dessert 62.00

GESCHNETZELTE KALBSLEBER

Gartenkräuter, Rotweinsauce, Rösti
29.00 / 24.00

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH

Pilzrahmsauce, Rösti

34.00 / 29.00

GULASCH "STROGANOFF"

Würfel von Angus Entrecôte und Rindsfilet, rassige Sauce mit Peperoni, Pilzen, Tomaten, Essiggurken und Sauerrahm

39.00

PFERDEGULASCH "STROGANOFF"

(Entrecôte)

38.00

BRISKET BURGER

12 Stunden im Barbeque Smoker gegarter

Brustkern vom Swiss Premium Rind

im Ciabattabrot, Barbequesauce,

Sourcream, Pommes frites

29.00

MIXED GRILL

Rindsfilet, Schweinsfilet im Rohschinkenmantel,

Lammkotelette, Kalbsmedaillon, Trüffelbutter,

Gemüsebouquet, Beilage nach Wahl

49.00

VOM GRILL

Wir bereiten das Fleisch Ihrer Wahl auf dem Lavasteingrill zu.
Durch den Kontakt mit offenem Feuer erhält es
den unvergleichlichen Geschmack

RINDSFILET mit Speck gebunden	200g - 44.00
ENTRECÔTE vom Black Angus Rind	200g - 42.00 . . . 250g - 47.00
RINDSSTEAK vom Weiderind	150g - 24.00 . . . 200g - 30.00 . . . 250g - 37.00
SCHWEINSSTEAK / SCHNITZEL	150g - 20.00 . . . 200g - 25.00 . . . 250g - 29.00
PFERDE ENTRECÔTE "Premium"	250g - 38.00 . . . 400g - 48.00
SCHWINGERSPIESS	200g - 29.00 . . . 300g - 36.00

Rind, Schweinefleisch und Speck

Garstufen für Rindfleisch: Bleu - roh warm, saignant - blutig
à point - halb durch, bien cuit - durchgebraten

Saucen zur Auswahl: Kräuterbutter, Pfeffersauce, Pilzrahmsauce
Chimichurri: kalte Knoblauchsauce mit Petersilie, Paprika und Pfeffer

Frisches Gemüsebouquet + 6.00 **an Stelle einer Beilage + 2.00**

Beilagen zur Auswahl: Pommes frites, Risotto mit Prosecco
Hausgemachte Nudeln, Kartoffelgratin, Reis
Alle Teigwaren mit Schweizer Freilandeiern

Schweizer Fleisch: Angus Entrecôte, Rindssteak, Schwein, Kalb
Rindsfilet: Uruguay / Pferd: Spanien / Lamm: Australien „Ambassador“
Thunfisch: Pazifik – Leine und Haken

AUFGEPASST . . .

. . . immer gluschtige Tagesempfehlungen auf den Schrifttafeln

* * *

Preise in Schweizer Franken inklusive 8% Mehrwertsteuer

* * *

Wir akzeptieren zur Bezahlung Bargeld, Postcard, und Maestro

Frische hausgemachte Produkte mit viel Hingabe verarbeitet, mit einer
Prise Leidenschaft verfeinert und gekonnt serviert.

Unsere wichtigsten Zutaten für einen kulinarisch unvergesslichen
Aufenthalt im Bahnhöfli Rosshäusern.

Ihre Gastgeber, Silvia und Rolf Herren mit Team

ALLERGIE PROBLEME...

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

CHÂTEAUNEUF DU ROBINET...

Hahnenwasser ist bei uns kostenlos. Für die erbrachte Dienstleistung, (Service, Abwasch etc.) verrechnen wir: 5 dl 1.50 1 Liter 2.50

FESTE, FEIERN, PARTYS...

Gerne überreichen wir Ihnen unsere Menu Offerten für Anlässe ab 10 Personen in Papierform. Sie können diese auch ab unserer Homepage ausdrucken:

www.restbahnhof.ch



Keine Lust auf ein Dessert?

Café dai dai

Kaffee oder Espresso mit drei handgefertigten Eispralinen	9.50
Eispraline, einfach so...	2.00

SPIRITUOSEN SPEZIALITÄTEN

Cognac ABK6 V.S.O.P. Super Premium	40°	2 cl	9.00
Carlos Primero, Brandy, Spanien	41°	2 cl	8.00
Mascaro XO "Ego" Raro, Brandy, Spanien	40°	2 cl	12.00
Ron Antiguo "Diplomatico"			
12 Años, Reseva Exclusiva	40°	2 cl	8.00
Hausgemachter Nocino Nostrano	26°	2 cl	6.50
Gin "Monkey 47" der Kultige aus Deutschland	41°	2 cl	8.00
Grappa Nardini Reserva, im Eichenfass gelagert	45°	2 cl	7.00
Grappa Nebbiolo Reserva "88 Barriques"			
Luigi Francoli, im Eichenfass gelagert	43°	2 cl	14.00
S'UluMu, Grappa di Cannonau, Distillerie Berta,	40°	2 cl	10.00
Grappa Moscato d' Asti			
Antica Grapperia Bosso, Piemonte, im Eichefass gelagert	42°	2 cl	8.00
Grappa Chardonnay			
Antica Grapperia Bosso, Piemonte, klar	40°	2 cl	8.00
La Vieille Prune "Trois Rois"	40°	2 cl	6.50