



ZURFLÜH'S BAHNHÖFLI

Menuvorschläge

Lieber Gast

Es freut uns, Ihnen unsere Menuvorschläge für Ihr Bankett unterbreiten zu dürfen.

Damit der Anlass reibungslos und zu Ihrer vollsten Zufriedenheit abläuft, bitten wir Sie folgende Hinweise zu beachten:

- Das Menu ist frühzeitig, bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass, zu bestellen. Für die Menubesprechung bitten wir Sie um eine telefonische Vereinbarung eines Termins.
- Bitte beschränken Sie sich auf ein einheitliches Menu.
- Sollte Ihr Lieblingsgericht nicht dabei sein, so lassen Sie es uns wissen. Gerne erfüllen wir nach Möglichkeit Ihren Wunsch.
- Die Menus servieren wir Ihnen ab 10 Personen.
- Die genaue Teilnehmerzahl ist uns bis spätestens 48 Stunden vor Beginn des Anlasses mitzuteilen, damit wir Einkauf, Produktion und Einsatz unserer Mitarbeiter planen können. Wir erlauben uns, die zuletzt von Ihnen gemeldete Teilnehmerzahl zu verrechnen.
- Wenn Sie Ihr Dessert selber mitbringen, so verrechnen wir Ihnen CHF 5.50 pro Gedeck und für den Service.
- Unsere Tische sind immer schön dekoriert. Sollten Sie einen speziellen Wunsch für eine Dekoration haben, geben wir dies gerne in Auftrag.
- Zur Zahlung von Banketten akzeptieren wir keine Kreditkarten.
- Unsere Räumlichkeit steht Ihnen für Ihr Mittagsbankett bis 16:30 Uhr zur Verfügung. Abends am Montag, Donnerstag und Sonntag bis 23:30 Uhr. Freitag und Samstag bis 00:30 Uhr. Verlängerung pro Stunde CHF 200.-
- Das Restaurant ist jeweils am Dienstag und Mittwoch geschlossen.
- Mitte Juli bis Mitte August haben wir Betriebsferien. Bitte fragen Sie nach den genauen Daten.
- Unsere Preise sind Nettopreise, also inkl. 7.7 % MwSt. Unsere Rechnungen sind innert 30 Tagen zahlbar. Allfällige Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Vorspeisen

Hausgemachte Terrine nach Wahl Pilz-, Fisch-, Spargel-, Rauchlachs- oder Hausterrine begleitet von Apfelsalat	19
Leicht pikantes Tatar Duet Kalb und Rind	24
Cavaillon Melone mit Rohschinken	18
Rindfleischcarpaccio mit Trüffelöl und Parmesansplitter	23
Hausgeräucherter Schottischer Wildlachs kombiniert mit Foie Gras und Brioche	24 27
Vorspeisevariation Rauchlachs, Tatar, Terrine	25

Salate

Knackiger grüner Salat	10
Bunter gemischter Salat	12.50
Gürbetaler Nüsslersalat mit Ei	14
mit Ei und Speck	16
Salat Allerlei im Schüsseli mit knusprigem Ei	16

Suppen

Tomatenschaumsuppe mit Pestorahmhaube	9.50
Kräutersuppe mit Haselnusschaum überbacken	11
Spiezer Weinsuppe	12
Rindskraftbrühe mit Einlage Ihrer Wahl	8
Thunersee Fischsuppe	14
Gazpacho Andalouse (Kalte Suppe) Sommer	11
Melonen Kaltschale (Kalte Suppe) Sommer	11

Warme Vorspeisen

Gebratener Zander auf Zitronenrisotto	22
Eglifilet gebraten, Salzkartoffeln	21
Riesenkrevetten mit Chili und Knoblauch	19
Blätterteigkissen mit Waldpilzen	20
Gebratenes Thunersee Felchenfilet, Reis	21

Vegetarische Gerichte

Reichhaltiger saisonaler Gemüseteller	28
Tofu Stroganoff, Gemüse garnitur, Reis	37
Tofu Piccata, Gemüse garnitur, Safranrisotto	34
Paniertes Gemüseschnitzel, Gemüse garnitur, Pommes frites	35
Frühlingsrollen, Gemüse garnitur	28

Fisch

Lachsmedaillon mit Tomaten und Basilikum Gemüse garnitur, Reis	42
Eglifilet gebraten oder frittiert, Tartarsauce Gemüse garnitur, Salzkartoffeln	36
Gebratenes Thunersee Felchenfilet Gemüse garnitur, Reis	36
Gebratener Zander Gemüse garnitur, Zitronenrisotto	44

Fleisch

Schweinskarreebraten an Kräuterjus Gemüse garnitur, Pommes frites	33
Schweinssteak Hawaii Gemüse garnitur, Krokette n	35
Schweinspiccata nach Tessiner Art (Schweinsfilet) Gemüse garnitur, Safranrisotto	34
Schweinsrahmschnitzel Gemüse garnitur, Nüdeli	29
Schweinfilet Holzbrügg Gemüse garnitur, Krokette n	38
Saftige Maispouardenbrust an Rosmarinrahm Gemüse garnitur, Pommes frites	35
Rindsschmorbraten nach Burgunder Art Gemüse garnitur, Kartoffelstock	36
Suure Mocke nach Grossmutter s Art Gemüse garnitur, Kartoffelstock (eingelegter Rindsbraten Vorbestellung mind. 10 Tage)	36
Rindsfilet originell serviert mit verschiedenen Saucen und Salaten Pommes frites	55
Rindsfilet Sauce Bernaise Gemüse garnitur, Pommes frites	55
Entrecôte Café de Paris « Altes Hausrezept » Gemüse garnitur, Pommes frites	42
Entrecôte am Stück gebraten (Roastbeef) Sauce Bernaise, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin	45
Kalbsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce Gemüse garnitur, Nüdeli	42
Zartes Emmentaler Kalbssteak an Morchelsauce Gemüse garnitur, Kartoffelgratin	56
Rosa gebratenes Lamm entrecôte Provençale Gemüse garnitur, Kartoffelgratin	42
Les trois filets mit Morchel-, Bernaise- und Holzbrügg sauce Gemüse garnitur wird in zwei Gängen serviert	56

Auf Wunsch ist bei den Hauptgerichten ein Nachservice mit einem Aufpreis von CHF 7 möglich.

Käse

Brie gefüllt mit Trüffeln und Mühlbachbrot	15
Käsewagen mit Feigenbrot	16 p. Pers.

Desserts

Hausgemachtes Parfait Grand Manier, Zitrone, Amaretto, Praline	13.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	11.50
mit Vanilleglace und Rahm	13.50
Caramelköpfler mit Rahm	8.50
Leichtes luftiges Kiwi Dessert	12.50
Mousse au Chocolat mit Vanilleglace	13.50
Hausgemachtes Sorbet mit Liqueur	13.50
Ananascarpaccio mit Baumnußparfait	13.50
Gebrannte Crème mit Rahm	12
Süßmostcrème mit Apfelsorbet	12
Saisonaler Dessertteller	14.50
Dessertbuffet mit Käseplatte	25 p. Pers.
Hausgemachte Vacherin Glace	15.50 p. Pers.