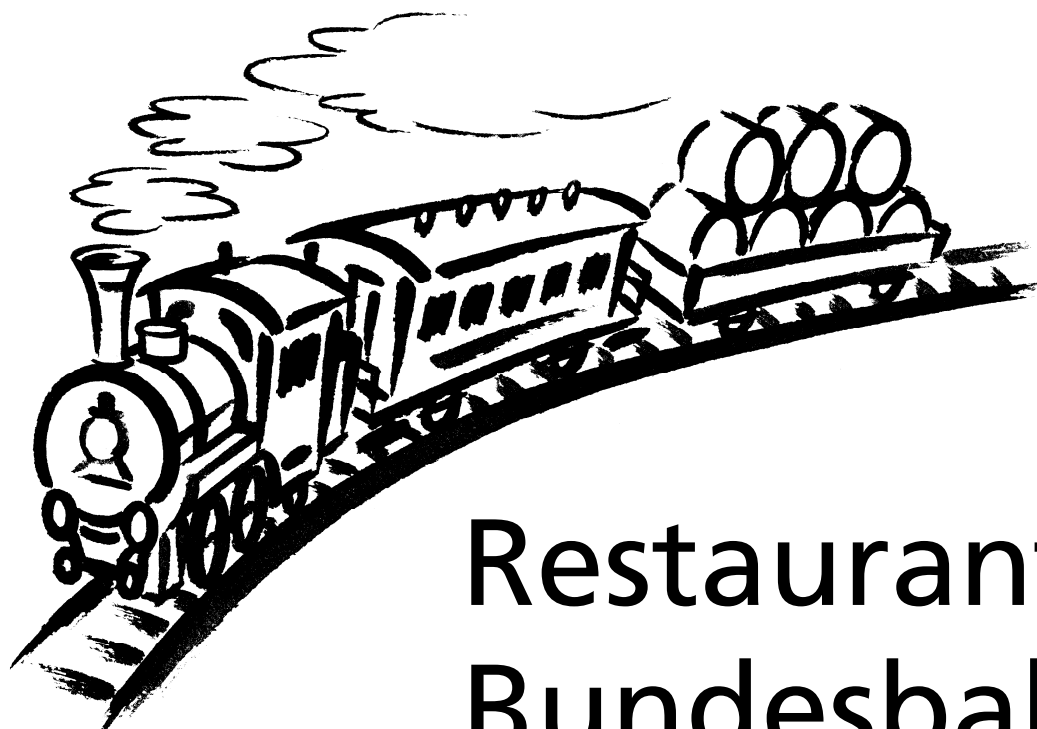


Menu-Vorschläge ab 10 Personen



05/11

Restaurant Bundesbahn

www.bundesbaehni.ch
Tel. : 061 361 91 88

Wir freuen uns schon heute auf Ihren Besuch!

M. + V. Kirmizitas
und Personal

Zum Apéro

Canapés gemischt (Schinken, Salami, Käse, Thon, Spargelspitzen, Eier und Fleischkäse) pro Stück	Fr.	3.—
Canapés de Luxe (Bündnerfleisch, Rauchlachs, Crevetten, Roastbeef und Tartar) pro Stück	Fr.	4.20
Apérogebäck (Schinkengipfeli, kleine Chäschüechli, kleine Pizzas und kleine Wurstweggli) pro Stück	Fr.	3.50
Nüssli, Pommes Chips und Salzstengeli pro Person	Fr.	3.50

Suppen

801	Tagessuppe (saison)	Fr.	5.—
802	Französische Zwiebelsuppe gratiniert	Fr.	8.50
803	Bouillon mit Flädli	Fr.	6.50
804	Kohlrabencrèmesuppe	Fr.	7.50
805	Blumenkohlcrèmesuppe	Fr.	8.—
806	Tomatencrèmesuppe mit Rahmhäubchen	Fr.	7.50
807	Broccolicrèmesuppe	Fr.	8.50

Salate

811	Grüner Salat	Fr.	7.—
812	Kleiner Gemischter Salat	Fr.	9.—
813	Nüsslisalat mit Ei (Saison)	Fr.	11.50
814	Nüsslisalat mit Lachsstreifen (Saison)	Fr.	13.50
815	Tomatensalat	Fr.	10.50
816	Tomatensalat mit Mozzarella	Fr.	12.50
817	Jägersalat mit Speck, Champignons und Brotcrôutons	Fr.	13.50

Kalte Vorspeisen

821	Bündner Trockenfleisch mit Rohschinken	Fr. 16.—
822	Rohschinken mit Melone, Toast und Butter	Fr. 16.50
823	Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 17.50
824	Crevettencocktail mit Toast und Butter	Fr. 15.50
825	Rauchlachs mit Schnittlauchquark, Toast und Butter	Fr. 17.50

Warme Vorspeisen

831	Pilzpastetchen	Fr. 14.50
832	Kleine Portion Zanderfilet gebraten, mit Mandeln	Fr. 17.50
833	Steinpilze und Morcheln auf Toast an feiner Kräutersauce	Fr. 19.—
834	Samosa mit Feldsalat	Fr. 14.50

Hauptgerichte

840	Schweinsnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse	Fr. 28.—
841	Schweinsgeschnetztes an Champignonrahmsauce mit Butternüdeli und Salat	Fr. 28.—
842	Schweins-Picatta mit Tomatenspaghetti und Salat	Fr. 30.—
843	Rindsragout mit hausgemachten Spätzli und Gemüse	Fr. 28.—
844	Fitnesssteller (Schweinssteak auf Toast garniert mit verschiedenen Salaten)	Fr. 29.—
845	Rindsgeschnetztes „Hausart“ mit hausgemachten Spätzli und Salat	Fr. 28.50
846	Hausgemachter Rindshackbraten dazu Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 28.—
847	Curryteller (Geschnetztes Schweinefleisch an Currysauce mit Früchten im Reisring und Salat)	Fr. 29.50
848	Schweinsrahmschnitzel mit Butternüdeli und Salat	Fr. 28.—
849	Pouletbrustschnitzel an Orangen-Balsamicosauce dazu Nudeln	Fr. 25.—

850	Schweinssteak mit Kräuterbutter, Kroketten und Gemüse	Fr.	30.—
851	Pouletbrustschnitzel vom Grill mit sautierten Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten an Marsalasaucе dazu Butternüdeli	Fr.	25.—
852	Fitnesssteller Spezial (Rindssteak auf Toast garniert mit verschiedenen Salaten)	Fr.	33.50
853	Schweins- und Kalbsbraten, Kartoffelstock und Gemüse	Fr.	31.50
854	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti und Salat	Fr.	37.—
855	Saftiger Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Rotkraut	Fr.	30.50
856	Straussenfilet an Pfeffersauce dazu Pommes Frites	Fr.	30.—
857	Kalbsschnitzel „Saltimbocca“ mit Safranrisotto gedämpfter Tomate	Fr.	38.—
858	Rindshuft „Stroganoff“ dazu Butterreis	Fr.	29.—
859	Kalbsrahmschnitzel mit Butternüdeli und Salat	Fr.	38.—
860	Schweinsfilet-Medaillons an Morchelrahmsauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse	Fr.	38.—
861	Riz Casimir, Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten und Reis	Fr.	35.—
862	Kalbs- Cordon-Bleu mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	Fr.	42.—
863	Frische Kalbsleberli mit Champignons und Frühlingszwiebeln dazu Rösti	Fr.	32.—
864	Kalbs- Picatta mit Safranrisotto und Gemüse garnitur	Fr.	41.—
865	Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce, Reis oder Salzkartoffeln und Salat	Fr.	33.50
866	Marinierter Lammrücken an Peperoncini-Cassissauce dazu Kroketten und Gemüse garnitur	Fr.	34.—
867	Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur	Fr.	56.—
868	Rindsfilet mit Steinpilzen, Safranrisotto und Gemüse garnitur	Fr.	58.—
869	Deux Filet (in 2 Gängen serviert) Rindsfilet mit Sauce Bernaise, Kroketten und Gemüse garnitur, Zitronen-Sorbet, Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur	Fr.	68.50

Pfannen-Gerichte

„Spätzli-Pfanne“ mit Pouletgeschnetzeltem, Zwiebeln, Broccoli und Champignons	Fr. 25.—
„Isebähnler-Pfanne“ Schweinssteak an Pfifferlingrahmsauce, dazu Rösti	Fr. 30.—
„Basler Rösti“ mit sautierten Pilzen und Käse gratiniert	Fr. 24.—
„Tessiner-Rösti“ mit Kalbs-Chipolatta und Tomaten, gratiniert mit Mozzarella	Fr. 25.—
„Clochard-Rösti“ mit Cervelat und Zwiebeln, gratiniert mit Käse	Fr. 24.—
„Texaner-Pfanne“ Rumpsteak an Pfeffersauce, dazu Country Kartoffeln	Fr. 31.—
„Patron-Pfanne“ Käseschnitte mit Peperoncini, Zwiebel und Knoblauch	Fr. 20.—
„Franziskaner-Pfanne“ Spätzli mit Rindshuftwürfeln, Champignons und grüne Spargelspitzen, gratiniert mit Raclettekäse	Fr. 27.—
„Asia-Pfanne“ mit Pouletgeschnetzeltem, Ananas, Gemüse und Nudeln auf Pikanter sauce	Fr. 25.—
„Hawaii-Pfanne“ Riesencrevetten-Spiessli mit Ananas, dazu Reis	Fr. 29.—
„Leon-Pfanne“ Straussenfiletgeschnetzeltes an Senfsauce, dazu hausgemachte Spätzli	Fr. 28.—
„Elias-Pfanne“ Pouletbrustschnitzel auf Tessinergemüse, dazu hausgemachte Spätzli	Fr. 25.—

Vegetarisch

870	Auberginen-Picatta dazu Tomatenspaghetti	Fr. 21.—
871	Vegipfanne Älpler-Art: Hausgemachte Spätzli mit Macceroni, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Käse	Fr. 21.—
872	Risotto mit Steinpilzen	Fr. 23.—

Desserts

881	Diverse Glaces, pro Kugel	Fr.	3.10
882	Hausgemachte Caramelköppli mit Rahm	Fr.	6.50
883	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	10.50
884	Frische Ananas mit Kirsch und Rahm	Fr.	10.50
885	Meringues-Glaces	Fr.	10.50
886	Mousse au Chocolat mit Rahm	Fr.	13.—
887	Apfelchüchli mit Vanillesauce	Fr.	7.50
888	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr.	7.50

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Herkunftsländer unseres Fleisches	
Rind:	Schweiz/Argentinien/Brasilien
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Lamm:	Schweiz/Neuseeland/Argentinien
Geflügel:	Schweiz/Ungarn/Brasilien
Strauss:	Südafrika
Känguruh:	Australien

Selbstverständlich sind wir gerne bereit, Ihnen bei der Zusammenstellung eines Menus behilflich zu sein. Haben Sie eventuell einen speziellen Wunsch, der nicht auf unserem Angebot figuriert, so offerieren wir Ihnen natürlich gerne auch weitere Menu-Varianten. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

Mit freundlichen Grüßen

M. + V. Kirmizitas
und Personal