

Restaurant Bahnhöfli, 8832 Wollerau,

Tageskarte!

Tagessuppe Fr. 12.50

Nüsslisalat mit Pilz
und Meerrettich Fr. 17.50

Nüsslisalat mit Lardo di Colonnato Fr. 17.50

Gams Pfeffer nach Haus Art
Spätzli in Butter
Rotkraut
Maroni, Trauben Fr. 41.50

Reh-Rücken vom Grill an Wildrahmsauce
mit Pilzen
Spätzli in Butter, Rotkraut
Maroni, Trauben Fr. 54.50

«Stroganoff» vom Rinderfilet
Trockenreis Fr. 44.50

Zürisee Hecht gebacken
Schnittlauchsauce
Salzkartoffeln Fr. 44.50

Suppen

Bouillon mit Sherry	Fr. 12.50
Tagessuppe	Fr. 12.50

Salate

Gemischter Blattsalat	Fr. 9.50
Gemischter Salat	Fr. 12.50
Eisbergsalat mit Roquetfort	Fr. 14.50
Eisbergsalat mit Rauchlachs	Fr. 16.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 14.50
Nüsslisalat mit gehobeltem Parmesan	Fr. 15.50

Fisch und Krustentiere

Moules Seemanns als Vorspeise	Fr. 23.50
<u>mit frischen Gartenkräuter</u>	<u>Fr. 34.50</u>

<u>oder Portugies</u>	
<u>mit Tomaten</u>	<u>Fr. 34.50</u>

Moules Bahnhofli, als Vorspeise	Fr. 25.--
<u>mit Kräutern, Pernod und Reibkäse</u>	<u>Fr. 38.50</u>

Black Tiger Crevetten vom Grill	
<u>serviert auf Gemüseallerlei</u>	<u>Fr. 46.50</u>

Hauptgerichte

Kalbsschnitzel nach Wiener Art	
Pommes frites	Fr. 39.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art	
Rösti	Fr. 39.50
Siedfleisch (Tafelspitz) an Meerrettichsauce	
Salzkartoffel, Blattspinat	Fr. 38.50
Kutteln an Tomatensauce	
Salzkartoffeln	Fr. 29.--

Steak's vom Grill

Rindsfilet 200 Gr.	
an Pfeffer-Rahmsauce	Fr. 48.50
Schweinssteak " Mexicaine "	Fr. 26.50

Veji

Gemüse-Rösti an Kräutersauce	Fr. 29.50
Gemüse Teller an leichter Zitronensauce	Fr. 28.50
Gemüse Nudeln	Fr. 26.50
Gemüse «Stroganoff»	FR. 28.50
Trockenreis	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen:

Rösti, Pommes frites Fr. 7.--

Butternüdeli, Reis Fr. 7.--

Gemüseallerlei Fr. 8.--

Herkunftsnachweis: Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Schweiz.

Poulet: Schweiz

Rind, ausnahmsweise auch aus den USA, Irland und Australien.

Lamm, aus der Schweiz oder Neuseeland Wild, Österreich

Moules: Holland, Fisch: Schweiz, Estland, Lettland. 7.7% MwSt.

Ein paar Impressionen zu unserer Arbeit in der Küche

Für unsere Suppen zum Abbinden verwenden wir ausschliesslich Reismehl.

Salatsaucen werden mit Olivenöl oder Rapsöl zubereitet.

Braune Grundsauce: aus Schweins- und Kalbsknochen, Tomatenpüree, Wurzelgemüse, Rot oder Weisswein.

In der warmen Küche Olivenöl für Muscheln und Crevetten und für das schnelle anbraten wie Zürcher Geschnätzelt, Stroganoff, Gemüse.

Rapsöl für die Grilladen und Wienerschnitzel. Margarine für unsere Rösti und Butter für Reis und Nudeln.

Frittüre 100 ist ein hochwertiges Öl für Pommes und Kroketten sowie Fisch Chnusperli.

Gemüse wird immer frisch nach Bestellung zubereitet.

Mousse immer mit Mascarpone und Rahm, ohne Eier.

Caramel Köpfler oder gebrannte Creme, mit Eier, Milch, Rahm und Zucker.

Übrigens unsere Bezugs-Partner sind:

Bianchi AG Zufikon, für Salzwasserfische und Krustentiere.

Metzgerei Schuler in Ibach Schwyz,

Familie Braschler Hurden für Züriseefische.

Theo Mächler Hergisroos, Wollerau

Gmür AG in Zürich, für Tiefkühlprodukte

Brauerei Rosengarten, Bier

Getränke Weibel, Mineral und Säfte

Weine: Kumin AG, Cavetta Vinothek, Weinbroker Zürich,

Felicious Cham, Bindella, Brancaia, Wermuth SA,

Mövenpick AG, Zürich, Vinum Biel, Jeggli Weine, Denz

Weine, Gusti Planzer Bürglen Uri, Gerstel, Casa del Vino,

Lux Vina Wallis und einige mehr.

Blumen, Artefakt Wollerau, CCA Rapperswil für diverse Food und Non Food-Produkte.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter im Service.

Soups

Beef Bouillon with Sherry	Fr.	12.50
Soup of the day	Fr.	12.50

Salads

Green Salad	Fr.	9.50
Mixed Salad	Fr.	12.50
Iceberg Lettuce with Roquetfort with J-Dressing	Fr.	14.50
Iceberg Lettuce with Smoked Salmon w- J Dressing	Fr.	16.50
Lamb`s Lettuce Salad with Egg	Fr.	14.50
Lamb`s Lettuce Salad with grated Parmesan	Fr.	15.50
Lamb`s Lettuce Salad with fresh mushrooms	Fr.	16.50
Ask for Italian or French Dressing		

Fish and Shellfish

Mussels in white Wine Marinara Style with fresh herbs	Fr.	34.50
Small Portion	Fr.	23.50
Mussels Portuguese with Tomatoes and Garlic	Fr.	34.50
Small Portion	Fr.	23.50
Mussels Bahnhöfli Style with fresh herbs, Pernod, and Parmesan	Fr.	36.50
Small Portion	Fr.	24.—
Perch fillet from Lake Zurich freshly baked Boiled Baby Potatoes	Fr.	48.--
Black Tiger Prawns grilled served with fresh Vegetable Salad	Fr.	43.50

Main Course

Wiener Schnitzel French fries	Fr. 39.50
Veal Cordon Bleu French fries	Fr. 44.50
The Zurich Veal Cutlet in fresh mushrooms cream sauce with crispy Rösti	Fr. 39.50
Tender Filet "Stroganoff" Dry Rice	Fr. 44.50
Prime Boiled Beef (Tafelspitz) Spinach, Baby Potatoes Horseradish sauce with chives	Fr. 38.50
Sliced Calf's Liver with Rösti	Fr. 39.50
Calf's Head with Vegetable Vinaigrette Baby Potatoes	Fr. 28.—
Tripe in Tomato sauce with Parmesan Baby Potatoes	Fr. 28.—

Steaks from the Grill

Beef Tenderloin 200 Gr. with Pepper Cream Sauce	Fr. 48.50
Pork Steak "Mexicaine" 200 Gr. Light hot note	Fr. 26.50

Vegetarian Dish

Tortelloni with Spinach-Ricotta filling, Cream Sauce and fresh Vegetables	Fr. 26.50
Vegetables Rösti with Creame Herbs Sauce	Fr. 29.50

Side Orders

French fries, Rösti	Fr. 7.--
Noodles and Rice	Fr. 6.50
Vegetables	Fr. 8.--