

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

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

«Stroganoff» vom Hirschfilet  
Spätzli in Butter, Rotkraut  
Maroni, Trauben Fr. 48.50

«Stroganoff» vom Rinderfilet  
Trockenreis Fr. 44.50

Zürisee Felchen gebacken  
Schnittlauchsauce  
Salzkartoffeln Fr. 38.50

## 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 Bahnhöfli, 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

## Vegi

---

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 Olivenoel oder Rapsöl zubereitet.

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

In der warmen Küche Olivenoel für Muscheln und Crevetten und für das schnelle anbraten wie Züricher geschnetzeltes, Stroganoff, Gemüse.

Rapsöl für die Grilladen und Wienerschnitzel. Margarine für unsere Rösti und Butter fürs 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.--