

Restaurant Bahnhöfli, 8832 Wollerau,

Tageskarte!

Tagessuppe	Fr. 13
Nüsslisalat mit Pilz, Rauchlachs und Meerrettich	Fr. 19.50
Nüsslisalat mit Lardo di Colonnato	Fr. 17
Stroganoff vom Rinderfilet Trockenreis	Fr. 48
Kalbs Cordon bleu Pommes frites	Fr. 47
Kalbsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce Nudeln in Butter	Fr. 44
Kalbspailard an Zitronensauce Nudeln in Butter	Fr. 43
Kalbsleberli mit Rösti	Fr. 42
Zürisee Felchen gebacken Schnittlauchsauce Salzkartoffeln	Fr. 38

Suppen

Bouillon mit Sherry	Fr. 14
Tagessuppe	Fr. 13

Salate

Blattsalat	Fr. 9
Gemischter Salat	Fr. 12
Eisbergsalat mit Roquetfort	Fr. 14
Eisbergsalat mit Rauchlachs	Fr. 16
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 14
Nüsslisalat mit gehobeltem Parmesan	Fr. 15

Fisch und Krustentiere

Moules Seemanns als Vorspeise	Fr. 24
<u>mit frischen Gartenkräuter</u>	<u>Fr. 35</u>

<u>oder Portugies</u>	
<u>mit Tomaten</u>	<u>Fr. 35</u>

Moules Bahnhöfli, als Vorspeise	Fr. 25
<u>mit Kräutern, Pernod und Reibkäse</u>	<u>Fr. 38</u>

Black Tiger Crevetten vom Grill	
<u>serviert auf Gemüseallerlei</u>	<u>Fr. 48</u>

Hauptgerichte

Kalbsschnitzel nach Wiener Art	
Pommes frites	Fr. 41
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art	
Rösti	Fr. 42
Siedfleisch (Tafelspitz) an Meerrettichsauce	
Salzkartoffel, Blattspinat	Fr. 38
Kutteln an Tomatensauce	
Salzkartoffeln	Fr. 29
Kalbskopf an Sauce Tortue	
Salzkartoffeln	Fr. 31

Steak's vom Grill

Rinderfilet 200 Gr.	
an Pfeffer-Rahmsauce	Fr. 49
Schweinssteak " Mexicaine "	Fr. 27

Veji

Gemüse-Rösti an Kräutersauce	Fr. 29
Gemüse Teller an leichter Zitronensauce	Fr. 28
Gemüse Nudeln	Fr. 28
Gemüse «Stroganoff»	Fr. 29
Trockenreis	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen:

Rösti, Pommes frites	Fr. 8
Butternüdeli, Reis	Fr. 8
Gemüseallerlei	Fr. 12
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 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 Salzwasserrische und Krustentiere.

Metzgerei Schuler in Ibach Schwyz,

Hiestand GmbH Freienbach für Zürisereische.

Theo Mächler Hergisroos, Salat, Gemüse Wollerau

Lisbeth u. Pius Birchler Gemüse Wollerau

Gmür AG in Zürich, für Tiefkühlprodukte

Brauerei Rosengarten, Bier

Getränke Weibel, Mineral und Säfte

Weine: Kümin AG, Cavetta Vinothek, Weinbroker Zürich,

Felicious Cham, Bindella, Brancaia, Wermuth SA,

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

Weine, Österreich Haus Luzern, Gerstel, Casa del Vino,

Bindella Zürich, Weber Rutishauser, 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.