

Restaurant Bahnhofli, 8832 Wollerau

Tageskarte!

Tagessuppe	Fr. 16
Tomaten-Carpaccio an Honig-Vinaigrette Meerrettich, Parmesan	Fr. 15
Randen-Carpaccio an Aprikosen-Vinaigrette mit Roquefort und Meerrettich	Fr. 16
Gemüse-Salat an Aprikosen-Vinaigrette mit frischen Pilzen	Fr. 19

Zürisee Hecht im Bierteig gebacken eine Delikatesse aus dem sauberen Zürisee, Schnittlauchsauce, Salzkartoffeln	Fr. 47
Lamm Nierstück vom Grill Provençales Sauce Rösti Krokette, Gemüse	Fr. 48
Stroganoff vom Rinderfilet Trockenreis	Fr. 49
Kalbs Cordon bleu Pommes frites	Fr. 49
Kalbspailard an weisser Portweinsauce Nudeln in Butter	Fr. 45
Kalbsleberli mit Rösti	Fr. 46

Suppen

Bouillon mit Sherry	Fr. 17
Tagessuppe	Fr. 16

Salate

Blattsalat	Fr. 11
Gemischter Salat	Fr. 14
Eisbergsalat mit Roquetfort	Fr. 16
Eisbergsalat mit Rauchlachs	Fr. 18

Fisch und Krustentiere

Moules Seemanns als Vorspeise	Fr. 29
<u>mit frischen Gartenkräuter</u>	<u>Fr. 38</u>

<u>oder Portugies</u>	
<u>mit Tomaten</u>	<u>Fr. 39</u>

Moules Bahnhöfli, als Vorspeise	Fr. 32
<u>mit Kräutern, Pernod und Reibkäse</u>	<u>Fr. 39</u>

Black Tiger Crevetten vom Grill	
<u>serviert auf Gemüseallerlei</u>	<u>Fr. 54</u>

Hauptgerichte

Kalbsschnitzel nach Wiener Art	
Pommes frites	Fr. 44
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art	
Rösti	Fr. 46
Siedfleisch (Tafelspitz) an Meerrettichsauce	
Salzkartoffel, Blattspinat	Fr. 44
Kutteln an Tomatensauce	
Salzkartoffeln	Fr. 34

Steak's vom Grill

Rinderfilet 200 Gr. an Pfeffer-Rahmsauce	Fr. 51
Schweinssteak " Mexicaine " 220 Gr	Fr. 30
Schweinssteak « Madagaskar» 220 Gr	Fr. 30

Veji

Gemüse Teller an leichter Kräutersauce	Fr. 34
Gemüse «Stroganoff»	Fr. 34
Trockenreis	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen:

Pommes frites, Butternüdeli, Reis	Fr. 8
Rösti	Fr. 10
Gemüseallerlei	Fr. 12
Herkunftsnachweis: Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Schweiz.	
Poulet: Alpstein Schweiz	
Rind, ausnahmsweise auch aus den USA, Irland und Australien.	
Lamm, aus der Schweiz oder Neuseeland Wild, Österreich	
Moules: Holland, Irland, Fisch: Schweiz, Lettland. 8.1% 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 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.

Brot, 24 Std Teigruhe. Produziert aus kontrolliert biologischem Anbau und nach Demeter- Richtlinien, ausschliesslich aus der Schweiz.

Übrigens unsere Bezugs-Partner sind:

Bianchi AG Zufikon, für Salzwasserfische und Krustentiere.

Metzgerei Schuler in Ibach Schwyz,
Hiestand GmbH, Zehnder Stefan, Freienbach für Züriseefische.

Dubach, Gemüse 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, Mövenpick AG,

Zürich, Vinum Biel, Jeggli Weine, Denz Weine, Österreich

Haus Luzern, Gerstel, Casa del Vino, Bindella Zürich,

Josef, Zug, Lux Vina Wallis und einige mehr.

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

Brot, Fredys AG Baden

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