

Menüvorschläge

Pirmin und Isabelle Suter-Hefti
Hasenmoosstrasse 5
6023 Rothenburg

Tel. 041 280 11 87
suter@gasthaus-bahnhof.ch
www.gasthaus-bahnhof.ch

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen. Für kleinere Gruppen bieten wir Ihnen unsere à la carte Speisekarte an.

Die einzelnen Gerichte lassen sich beliebig zusammenstellen. Die Wahl sollte jedoch für die ganze Gesellschaft einheitlich sein (ausgenommen Vegetarier).

Damit wir ihren Anlass möglichst genau planen können, benötigen wir 14 Tage vorher ihre Angaben über Personenzahl und Menu-Auswahl.

Wir bitten sie uns spätestens 24 Std. vor Beginn ihres Anlasses die definitive Anzahl Personen bekannt zu geben. Für gemeldete und nicht teilgenommene Personen verrechnen wir ihnen 50 % des abgemachten Menüpreises.

Blumen besorgen wir auf Wunsch gerne für sie.

Verlängerung: Die Polzeistunde ist um 00.30 Uhr.
Auf Wunsch können wir eine Verlängerung beantragen.
Pro Stunde Fr. 80.00

Alle Preise verstehen sich inklusive MWST.

Für Bankettanlässe akzeptieren wir keine Kreditkarten
Gerne senden wir ihnen eine Rechnung

Wir freuen uns jetzt schon,
sie in unserem Hause verwöhnen zu dürfen

„Gluschtiges“ zum Apero

Mini Pizza	20 gr	pro Stück	Fr. 1.00
Chäschüechli	16 gr	pro Stück	Fr. 1.00
Schinkengipfeli	32 gr	pro Stück	Fr. 1.50
Mini Frühlingsrollen Sweet Chilli Sauce		pro Stück	Fr. 1.50
Sprinzmöckli		pro 100 gr.	Fr. 4.00
Oliven mit Fetakäse		pro 400 gr.	Fr. 19.00
Salemetti dünn aufgeschnitten		70 gr. Stk.	Fr. 4.50
Gemüse-Dipp mit Quarksauce		pro Person	Fr. 5.00
Nüssli, Pommes-Chips		pro Person	Fr. 1.00
Amouse Bouche (Salami, Schinken, Thon, Käse, Lachs, Ei, Spargeln)			Fr. 1.50
Früchtebowle (je nach Saison)		1 lt	Fr. 28.50

SUPPEN

Klare Tomatensuppe mit Tomatenwürfeln und Gin		6.00
Bouillon mit verschiedenen Einlagen (Gemüestreifen, Backerbsen, Flädli, Ei, Sherry)		5.50
Tomatencremesuppe		6.00
Spargelcremesuppe		6.00
Steinpilzcremesuppe		6.00

SALATE

Grüner Salat		7.50
Nüsslialat mit Ei		9.50
(mit Speck)	+	1.50
Gemischter Salat		9.00
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum		11.00
Salatbuffet	pro Person	13.00

KALTE VORSPEISEN

Statiönli Salat (mit Pouletstreifen und Ei)	15.50
Hors d'oeuvre Teller	17.50
Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichschaum	15.50
Melone mit Rohschinken	14.00
Blat Salat mit Rauchlachsstreifen	14.50
Geräucherter Lachs mit Toast und Butter	16.50
Rauchlachstartare	16.50

WARME VORSPEISEN

Lachsforellenfilet gebraten mit Reis	18.00
Eglifilet gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln	18.00
Eglifilet pochiert an Weissweinsauce, Reis	18.00
Blätterteigpastetchen mit Pilzfüllung	16.50
Tagiatelle an Basilikumrahmsauce und Rauchlachsstreifen	16.50
Pilzrisotto	14.00
Mini-Frühlingsrollen (Gemüsefüllung) mit Sweet-Chilli-Sauce und versch. Salaten garniert	15.50

VOM SCHWEIN

Steak mit Kräuterbutter	26.00	Filet an Pilzrahmsauce	35.00
Steak mit Tomaten und Käse überbacken	28.00	Filet Sauce Bearnaise	35.00
Steak „Jägerart“	27.00	Schnitzel paniert	26.00
Steak mit Spargelspitzen und Camembert überbacken	29.00	Schnitzel an Pilzrahmsauce	27.00
Braten (Schulter)	23.50	Geschnetzeltes mit Pilzen	22.50
Braten (Rücken)	28.00	Piccata Mailänderart	27.50
		Cordon Bleu	27.50
		Spiessli vom Grill	26.00

VOM KALB

Braten (Schulter)	31.00	Filet Sauce Bearnaise	48.00
Braten (Rücken)	42.00	Filet an Pilzrahmsauce	48.00
Steak „Jägerart“	43.00	Piccata Mailänderart	34.00
Schnitzel an Pilzrahmsauce	33.00	Geschnetzeltes mit Champignons	29.50
Schnitzel an Pommerysensaucen	33.00	Cordon Bleu	34.00
Schnitzel paniert	33.00	Pastetli	24.00

VOM RIND

Rumpsteak an Kräutersauce	31.00	TROIS FILETS	48.00
Schmorbraten	28.00	auf zwei Tellern serviert	
Geschnetzeltes „Stroganoff“	26.00	1. Schweinsf. - Kräutersauce	
Entrecôte an Kräuter- oder Pfeffersauce	35.00	Rindsf. – Pfeffersauce	
Roastbeef Sauce Bearnaise	39.00	2. Kalbsf. – Pilzrahmsauce	
Filet Sauce Bearnaise	46.00	Ananas und Pfirsich	

LAMM, GEFLÜGEL

Lammrückenfilet an Kräutersauce	35.50
Rosa gebratene Entenbrust an Honig-Orangensauce	34.00
Pouletbrüstchen an indischer Curryrahmsauce	26.00
Pouletschnitzel an Kräutersauce	26.00

Zu allen diesen Gerichten servieren wir Ihnen :

Gemüse garnitur 4 Sorten (z.B. Blumenkohl, Broccoli, Rübli, Bohnen)

Pommes-frites, Kroketten, Nudeln, Reis, Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Risotto

Pilzrisotto, Kartoffelgratin, Rösti, frische Eierspätzli, Tomatenspaghetti
Pro Person Fr. 1.50 Zuschlag

Die Preise verstehen sich Tellerservice und Platten-Nachservice

FISCH

Forellenfilets gebraten mit Salzkartoffeln und Gemüse	28.00
Forellenfilets an Kräutersauce mit Reis und Gemüse	28.00
Lachsforellenfilet gebraten mit Reis und Gemüse	31.00

VERSCHIEDENES

Beinschinken mit Kartoffelsalat	25.00	
Berner Teller Siedfleisch, Speck, Röppli, Schweins-Wurstle Bohnen, Salzkartoffeln	37.00	
Currygeschnetztes mit Früchten und Reis ring (Kalb)	29.50	
Currygeschnetztes mit Früchten und Reis ring (Poulet)	21.50	
FONDUE CHINOISE 300 gr.	38.00	ohne Salat
(Rind, Poulet, Schwein, Pferd) in Streifen geschnitten reichhaltige Garnituren und Saucen Pommes frites und Reis	43.00	mit grünem Salat als Vorspeise
Käse – Fondue 250 gr.	28.00	
Spaghetti – Buffet	25.00	
Bolognese-, Carbonara-, Tomaten- und Pesto-Sauce + Reibkäse		

DESSERT

Hausgemachtes Parfaitglace-Grand-Marnier mit Früchten	11.00	
Gebrannte Crème	9.00	
Schokoladenmousse mit Orangenfilets garniert	9.50	
Vacherin Glace	8.50	
Schwarzwälder- oder Kirschtorte	8.50	
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	9.50	
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	9.50	
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.50	
Caramelköpfler mit Rahm	6.00	
2 Kugeln Glace mit Rahm, (Aroma nach Wahl)	7.00	
Halbe Birne mit Schoggi-creme und Rahm	8.00	
Apfelstrudel mit lauwarmer Vanillesauce	10.00	
Panna Cotta mit Beersauce	10.00	
Dessertbuffet	18.00	pro Person
Frischer Fruchtsalat, Caramelköpfler, zwei verschiedene Glacen, Früchtekuchen Meringues, Vermicelles (saisonal), mini Patisserie, Schokoladenmousse, gebrannte Creme, Schlagrahm		

Fertig zusammengestellte Menus

Menu 1

Bouillon mit Ei

gemischter Salat

Schnitzel Schweins- oder Kalb
an Pilzrahmsauce

Nudeln / Kroketten

Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat
mit Vanilleglace und Rahm

Kalb Fr. 57.00

Schwein Fr. 51.00

Menu 2

Bouillon mit Flädli

Mini-Frühlingsrollen (Gemüsefüllung)

mit sweet-Chilli-Sauce und versch. Salaten garniert

Currygeschnetzeltes

Poulet- oder Kalb

Reisring

Früchte

Caramelköpfl mit Rahm

Kalb Fr. 56.50

Poulet Fr. 48.50

Menu 3

Bouillon mit Backerbsen

Gemischter Salat

Braten (von Schulter) Schweins oder Kalb
Kartoffelstock

Gemüse garnitur

Gebrannte Creme mit Rahm

Kalb Fr. 54.50

Schwein Fr. 47.00

Menu 4

Bouillon mit Ei

Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

Schweins- oder Kalbs-Steak „Jägerart“

Kroketten / Nudeln

Gemüse garnitur

Schoggimousse mit Orangenfilets

Kalb Fr. 72.50

Schwein Fr. 56.50

Menu 5

Bouillon mit Sherry

Eglifilet gebraten mit Mandeln, Reis

Roastbeef

Bearnaise Sauce

Kroketten / Nudeln

Gemüse garnitur

Hausgemachtes Parfaitglace

Grand-Marnier mit Früchten

Fr. 73.50

Menu 6

Bouillon mit Gemüsestreifen

Geräucherter Lachs mit Toast und Butter

Pouletschnitzel

an Kräutersauce

Kroketten / Nudeln

Gemüse garnitur

Apfelstrudel mit

lauwarmer Vanillesauce

Fr. 58.00

Menu 7

Bouillon mit Sherry

Gemischter Salat

Schweins-Piccata
oder
Kalbs-Piccata
Risotto
Gemüse garnitur

Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

Schwein Fr. 51.50
Kalb Fr. 58.00

Menu 8

Bouillon mit Sherry

Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

Schweins-Nierstück-Braten (Rücken)
oder
Kalbs-Nierstück-Braten (Rücken)
an Pilzrahmsauce
Kroketten / Nudeln
Gemüse garnitur

Hausgemachtes Parfaitglace
Grand-Marnier mit Früchten

Schwein Fr. 59.00
Kalb Fr. 73.00

Menu 9

Bouillon mit Ei

Tagiatelle an Basilikumrahmsauce
und Rauchlachsstreifen

rosa gebratenes Lammrückenfilet
an Kräutersauce
Kroketten / Nudeln
Gemüse garnitur

Gebrannte Creme mit Rahm

Fr. 66.50

Menu 10

Bouillon mit Flädli

Stationli Salat (mit Pouletstreifen
und Ei)

Schweins-Filet
Bearnaise Sauce
Kroketten / Nudeln
Gemüse garnitur

Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

Fr. 65.50

Menu 11 Fr. 72.00

Bouillon mit Ei

Grüner Salat

TROIS FILETS
Schweins-Filet an Kräutersauce
Rinds-Filet an Pfeffersauce
Kroketten und Gemüse
2. Teller
Kalbs-Filet an Pilzrahmsauce
Nudeln und Gemüse
Frücht garnitur

Hausgemachtes Parfaitglace-Grand-Marnier
mit Früchten garniert

Menu 12

Grüner Salat

Schweinsschnitzel
an Kräutersauce
Pommes frites
Gemüse garnitur

1 Kugel Stracciatella Glace mit Rahm

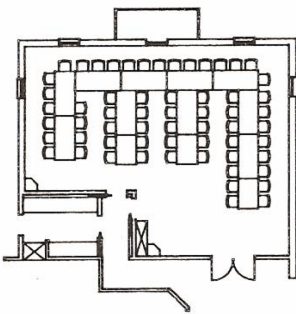
Fr. 37.00

Gasthaus Bahnhof, Station, 6023 Rothenburg

Tischvariationen Saal 1 O.G

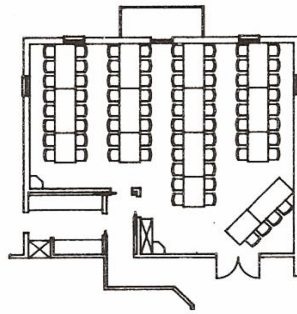
VARIANTE 1

Platzangebot 60



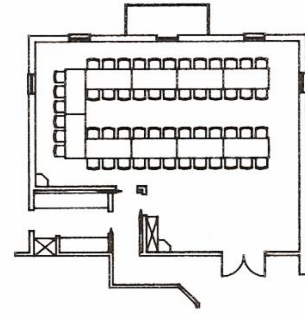
VARIANTE 2

Platzangebot 74



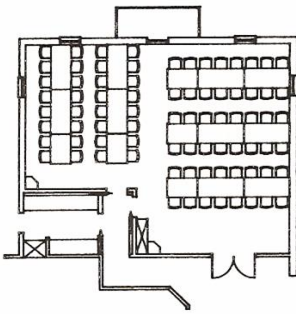
VARIANTE 3

Platzangebot 54



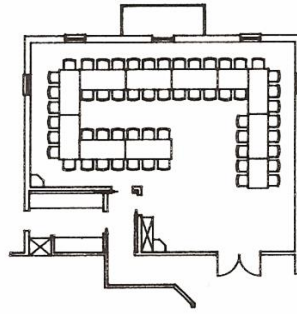
VARIANTE 4

Platzangebot 80



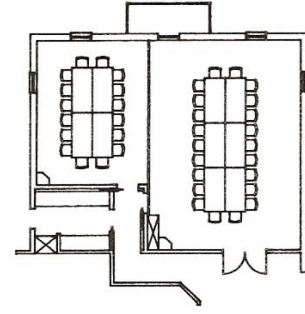
VARIANTE 5

Platzangebot 56



VARIANTE 6

Platzangebot 16/22



VARIANTE 7

Platzangebot 36

