

„SCHÜÜRLI“

Der Event-Raum für ihren besonderen Anlass

Gasthaus Bahnhof
Pirmin und Isabelle Suter-Hefti
Hasenmoosstrasse 5, 6023 Rothenburg
suter@gasthaus-bahnhof.ch / Tel. 041 280 11 87
www.gasthaus-bahnhof.ch

Raum-Miete pro Tag Fr. 200.00
Mit Partyservice durch Gasthaus Bahnhof

Bei unserem Partyservice Preisen ist inbegriffen :

- Raum, gedeckter Aperoplatz hinter Schüürli
- Strom, Heizung, WC, Parkplatz, Musikanlage
- Tische, Stühle, Essgeschirr
- Benutzung Kühlschranks für (auch mitgebrachte) Getränke
- Das benutzen unserer Gläser und Tassen für selbst mitgebrachte Getränke
- Das Essen wird von uns auf warme Teller angerichtet
- Essen-Nachservice im Wärmebehälter
- Brot zum Essen
- 1 x 60 lt Abfallsack (mehr Abfall muss selbst entsorgt werden)
- Das abwaschen des gesamten Geschirrs und Gläser
- Endreinigung vom Raum / WC / Aperoplatz

Nicht inbegriffen: Essgeschirr für selbst mitgebrachte Speisen und Sektgläser

Informationen zum Schüürli

-Keine langen Aufräum- und Putzarbeiten nach ihrem Fest !

nach dem Fest brauchen sie nur die Gläser und das Geschirr zusammenzustellen und ihre persönlichen Sachen mitzunehmen (mitgebrachte Getränke inkl. Leergebinde auch Pet) und alle Dekorationen wegnehmen und mitnehmen.

-Miete am Sonntag oder Feiertag mindestens 25 Erwachsene Personen

-Für Schüürli Besichtigung- Anlass- Menu Besprechung

bitte unbedingt vorher telefonisch Termin abmachen. 041 280 11 87

-Für Bankettanlässe akzeptieren wir keine Kreditkarten, wir senden ihnen gerne eine Rechnung mit Einzahlungsschein.

-alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Getränke können selber gebracht oder durch uns bezogen werden (siehe spez. Preisliste)

Wein minus 30 % von unserer Weinkarte

Vollautomat-Kaffeemaschine mit Zähler: pro Kaffee Fr. 2.00 inkl. Tasse, Rahm und Zucker (kann auch heller Kaffee und Tee gemacht werden)

Raum kann selbst eingerichtet werden: Tische stellen und aufdecken

Oder der Raum wird durch uns vorbereitet: wir stellen Tische, und decken für sie auf

Aufdecken : mit Papier-Tischtuch und Serviette (Premium-Qualität) Fr. 2.50 pro Person

ohne Tischtuch (Papier-Set und Serviette) Fr. 1.50 pro Person

Miete : für selbst mitgebrachte Speisen: pro Teller Fr. 0.50 / pro Besteck Fr. 0.50 /

Gläser/Sektgläser/Tassen pro Fr. 0.50

Miete : für Gasgrill Fr. 50.00 (Reinigung durch uns) Gas pro Kilogramm Fr. 6.00

Menüvorschläge

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, welche dann auch verrechnet wird !

Wir freuen uns jetzt schon, sie mit unserer Küche verwöhnen zu dürfen.

Gluschtiges“ zum Aperero

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			Fr. 1.50
(Salami, Schinken, Thon, Käse, Lachs, Ei, Spargeln)			
Früchtebowle (je nach Saison)		1 lt	Fr. 28.50

SUPPEN

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

SALATE

Grüner Salat			7.50
Nüsslisalat 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
Blattsalat 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 Pommerysensaue	33.00	Cordon Bleu	34.00
Schnitzel paniert	33.00	Pastelli	24.00

VOM RIND

Rumpsteak an Kräutersauce	31.00	TROIS FILETS	Fr. 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 :

Gemüsegarmitur 4 Sorten (z.B. Blumenkohl, Broccoli, Rüebl, Bohnen)

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

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

***Die Preise verstehen sich : Tellerservice und
Nachservice im Wärmebehälter zur Selbstbedienung***

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
Bernerteller Siedfleisch, Speck, Rippli, Schweins-Würstli Bohnen, Salzkartoffeln	37.00

Currygeschnetzeltes mit Früchten und Reising (Kalb)	29.50
Currygeschnetzeltes mit Früchten und Reising (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
Bolognaise-, 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
Caramelköppli 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	pro Person	18.00
Frischer Fruchtsalat, Caramelköppli, 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

Menu 8

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

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

Statiönli 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

Gemüse

2. Teller

Kalbs-Filet an Pilzrahmsauce

Nudeln und Gemüse

Frücht garnitur

Hausgemachtes Parfaitglace-Grand-Marnier
mit Früchten garniert

Menu 12 Fr. 37.00

Grüner Salat

Schweins schnitzel

an Kräutersauce

Pommes frites

Gemüse garnitur

1 Kugel Stracciatella Glace mit Rahm
