

# „SCHÜÜRLI„

Gasthaus Bahnhof, 6023 Rothenburg T. 041 280 11 87  
suter@gasthaus-bahnhof.ch / www.gasthaus-bahnhof.ch

**Raum-Miete pro Tag Fr. 250.00 mit Partyservice durch Gasthaus Bahnhof ab Januar 2026**  
(mind. 2 Gänge z.B. Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert)

## **Bei der Raummiete inbegriffen :**

- Raum, gedeckter Aperoplatz hinter Schüürli
- Strom, Heizung, WC, Parkplatz, Musikanlage
- Tische, Stühle, Essgeschirr
- Benutzung Kühlschranks für Getränke (auch mitgebrachte)
- Das benutzen unserer Gläser 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 von Raum / WC / Aperoplatz

## **Bei der Raummiete nicht inbegriffen:**

- Essgeschirr für selbst mitgebrachte Speisen / pro Person, Besteck und Teller Fr. 1.00
- Sektgläser pro Glas Fr. 0.50
- Verlängerung ab 01.30 Uhr pro Stunde Fr. 80.00

## **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 Samstag - Sonntag oder Feiertage mindestens 30 Erwachsene Personen
- Für Schüürli Besichtigung- Anlass- Menu Besprechung bitte einen Termin vereinbaren. 041 280 11 87
- Für Bankettanlässe akzeptieren wir keine Kreditkarten, wir senden ihnen gerne eine Rechnung.
- alle Preise inkl. Mehrwertsteuer
- Getränke können selber gebracht oder durch uns bezogen werden (siehe spez. Preisliste)  
Weine 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

## **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, 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 Apero

Mini Pizza	20 gr	pro Stück	Fr. 1.50
Chäschüechli	16 gr	pro Stück	Fr. 1.50
Schinkengipfeli	20 gr	pro Stück	Fr. 2.00
Mini Frühlingsrollen Sweet Chilli Sauce		pro Stück	Fr. 2.00
Sbrinzmöckli		pro 100 gr.	Fr. 5.00
Oliven mit Fetakäse		pro 400 gr.	Fr. 21.00
Salametti dünn aufgeschnitten		70 gr. Stk.	Fr. 5.00
Gemüse-Dipp mit Quarksauce		pro Person	Fr. 6.00
Nüssli, Pommes-Chips		pro Person	Fr. 1.50
Amouse Bouche gemischt ( Salami, Schinken, Thon, Käse, Lachs )			Fr. 1.80

## SUPPEN

Bouillon mit verschiedenen Einlagen (Gemüstreifen, Flädli, Ei, Sherry)		8.00
Tomatencremesuppe		9.50
Spargelcremesuppe		9.50
Steinpilzcremesuppe		9.50

## SALATE

Grüner Salat		9.00
Nüsslisalat mit Ei		12.50
( mit Speck )	+	2.00
Gemischter Salat		11.00

## KALTE VORSPEISEN

Statiönli Salat (mit Pouletstreifen und Ei)		16.50
Melone mit Rohschinken		15.00
Blattsalat mit Rauchlachs		17.00

## WARME VORSPEISEN

Lachsforellenfilet gebraten, Reis		19.00
Mini-Frühlingsrollen (Gemüsefüllung) Sweet-Chilli-Sauce und verschiedenen Salaten garniert		17.00

## VOM SCHWEIN

Steak mit Kräutersauce	29.00	Filet an Pilzrahmsauce	37.00
Steak „Jägerart“	29.50	Filet Sauce Bearnaise	37.00
Schnitzel paniert	29.00		
Schnitzel an Pilzrahmsauce	29.50	Braten (Rücken)	29.00
Schnitzel an Kräutersauce	29.00	Geschnetzeltes mit Pilzen	28.00
Cordon Bleu	32.00	Piccata	29.00

## VOM KALB

		Filet Sauce Bearnaise	49.50
Braten (Rücken)	46.00	Filet an Pilzrahmsauce	49.50
Steak „Jägerart“	46.00	Piccata	39.00
Schnitzel an Pilzrahmsauce	39.00	Geschnetzeltes mit Pilzen	34.00
Schnitzel an Pommerysensauc	39.00	Cordon Bleu	42.00
Schnitzel paniert	39.00	Pastetli	29.00

## VOM RIND

Rumpsteak an Kräutersauce	36.00	TROIS FILETS	56.00
Geschnetzeltes „Stroganoff“	32.00	auf zwei Tellern serviert	
Entrecôte an Kräuter- oder Pfeffersauce	39.50	1. Schweinsf. - Kräutersauce	
Roastbeef Sauce Bearnaise	42.00	Rindsf. – Pfeffersauce	
Filet Sauce Bearnaise	51.00	2. Kalbsf. – Pilzrahmsauce	
		Ananas und Pfirsich	

## LAMM, GEFLÜGEL

Lammrückenfilet an Kräutersauce	39.00
Pouletbrüstchen an indischer Curryrahmsauce	29.00
Pouletbrüstchen an Kräutersauce	29.00
Pouletbrüstchen an Pilzrahmsauce	29.50
Pouletgeschnetzeltes mit Pilzen	28.00

### ***Zu allen diesen Gerichten servieren wir Ihnen :***

Gemüsegar nitur (z.B. Blumenkohl, Broccoli, Rübli, Bohnen)

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

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

## FISCH

Lachstranche gebraten an Weissweinsauce  
mit Reis und Gemüse 36.00

## VERSCHIEDENES

Currygeschnetzeltes mit Früchten und Reising (Kalb) 35.00  
Currygeschnetzeltes mit Früchten und Reising (Poulet) 27.00

Käse – Fondue 250 gr. 29.50

## DESSERT

Hausgemachtes Parfaitglace-Grand-Marnier mit Früchten 14.50  
Gebrannte Crème 10.00  
Schokoladenmousse mit Orangen garniert 11.00  
Vacherin Glace 10.00  
Schwarzwäldertorte oder Kirschtorte 10.00  
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm 13.00  
Frischer Fruchtsalat mit Rahm 11.50  
Caramelköpfler mit Rahm 9.50  
Panna Cotta mit Beersauce 12.00  
Mini Dessert 1 Kugel Glace mit Rahm 7.50

## **Fertig zusammengestellte Menus**

### Menu 1

Bouillon Gemüsestreifen  
\* \* \*  
Gemischter Salat  
\* \* \*  
Schnitzel Schweins- oder Kalb  
an Pilzrahmsauce  
Nudeln / Kroketten  
Gemüse garnitur  
\* \* \*  
Frischer Fruchtsalat  
mit Vanilleglace und Rahm  
\* \* \*  
Kalb Fr. 71.00  
Schwein Fr. 61.50

### Menu 2

Bouillon Gemüsestreifen  
\* \* \*  
Egglilet gebraten mit Mandeln, Reis  
\* \* \*  
Roastbeef  
Bearnaise Sauce  
Kroketten / Nudeln  
Gemüse garnitur  
\* \* \*  
Hausgemachtes Parfaitglace  
Grand Marnier mit Früchten  
\* \* \*  
Fr. 83.50

### Menu 3

Bouillon Gemüsestreifen

\*\*\*

Statiönli Salat (mit Pouletstreifen und Ei)

\*\*\*

Schweinsfilet

Bearnaise-Sauce

Kroketten / Nudeln

Gemüse garnitur

\*\*\*

Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

\*\*\*

Fr. 74.50

### Menu 4

Bouillon Gemüsestreifen

\*\*\*

Blattsalat mit Rauchlachs

\*\*\*

Schweins- oder Kalbs-Steak „Jägerart“

Kroketten / Nudeln

Gemüse garnitur

\*\*\*

Schoggimousse mit Orangen garniert

\*\*\*

Kalb Fr. 82.00

Schwein Fr. 65.50

### Menu 5

Bouillon Gemüsestreifen

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweins-oder Kalbs Piccata

Risotto

Gemüse garnitur

\*\*\*

Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

\*\*\*

Schwein Fr. 61.00

Kalb Fr. 71.00

### Menu 6

Grüner Salat

\*\*\*

Schweins schnitzel

Kräutersauce

Pommes frites

Gemüse garnitur

\*\*\*

1 Kugel Stracciatellaglace mit Rahm

\*\*\*

Fr. 45.50

### Menu 7

Bouillon Gemüsestreifen

\*\*\*

Grüner Salat

\*\*\*

TROIS FILETS

Schweins-Filet an Kräutersauce

Rinds-Filet an Pfeffersauce

Kroketten und Gemüse

2. Teller

Kalbs-Filet an Pilzrahmsauce

Nudeln und Gemüse

Ananas und Pfirsich

\*\*\*

Hausgemachtes Parfaitglace

Grand-Marnier mit Früchten

\*\*\*

Fr. 87.50

### Menu 8

Bouillon Gemüsestreifen

\*\*\*

Blattsalat mit Rauchlachs

\*\*\*

Schweins-Nierstück-Braten (Rücken)

oder

Kalbs-Nierstück-Braten (Rücken)

an Pilzrahmsauce

Kroketten / Nudeln

Gemüse garnitur

\*\*\*

Hausgemachtes Parfaitglace

Grand Marnier mit Früchten

\*\*\*

Schwein Fr. 68.50

Kalb Fr. 85.50