

Menuvorschläge für Gruppen

Lieber Gast.

Schön, dass Du Dich für uns entscheiden willst.

In der Bahnhöfli-Küche kochen wir saisonal, frisch und mit Liebe. Wir verwenden, wenn möglich, immer regionale Produkte und stellen möglichst viel selbst her.

Unser Lokal bietet Platz für Gruppen jeder Art und Grösse. Sei es unser Eventraum "Gepäckwagen" mit max. 18 Sitzplätzen, unser "Stöbli" mit ca. 50 Sitzplätzen oder unser Restaurant mit ca. 60 Sitzplätzen – Du kannst Dich überall wohlfühlen. In den warmen Monaten bietet unsere Gartenwirtschaft zudem rund 140 Sitzplätze sowie einen schönen Lounge-Bereich.

Du möchtest das ganze Bahnhöfli exklusiv mieten und Deine eigene Party veranstalten? Gerne helfen wir mit, einen unvergesslichen Event zu organisieren.

Wie wär's mit einem Steh-Apero? Auch dafür eignet sich die Bahnhöfli-Gartenwirtschaft hervorragend.

Bei Gruppen ab 13 Personen sind wir auf eine Menuauswahl angewiesen, damit mir Deinen Ansprüchen an Qualität und Wartezeit gerecht werden können. Bei Gruppen bis 12 Personen könnt ihr auch vorgängig ab Karte eine Auswahl treffen, und uns diese vor dem Anlass mitteilen.

By the way:

Ihr habt einzelne Vegetarier oder Allergiker in der Gruppe? Kein Thema – wir haben für alles die passende Lösung bereit. Bei Fragen stehen wir euch gerne zur Verfügung.

P.S.: Wir bitten um Verständnis, dass wir bei Gruppen ab 13 Personen kein Einzelinkasso machen können.

Hier ein paar Menuvorschläge für Gruppen:

Unser Hit - das 3-Gang Burger-Menu:

Vorspeise

Fischer Marktsalat in Schüsseln serviert

Hauptgang

(wähle deine Wunsch-Burger)

«Rinderwahnsinn»

Sauerteig-Butter-Bun, Schweizer Beef-Patty, Speck, Spiegelei, Coleslaw, Salatblatt, geröstete Zwiebeln, Bergkäse, BBQ Sauce & Twister Fries

oder

«Ringelschwanz»

Sauerteig-Butter-Bun, Pulled Pork (niedergegart & handgezupft), Salatblatt, Coleslaw, Senf-BBQ-Sauce & Twister Fries

oder

«Glock Norris»

Sauerteig-Butter-Bun, Duett vom Crispy und Pulled Chicken, Salatblatt, Coleslaw, Jalapeños, Curry-Sauce & Twister Fries

oder

«Körnlipicker»

Sauerteig-Butter-Bun, planted.chicken Patty, Rotkraut, marinierter Nüssler, Salatblatt, Pilz-Ketchup & Twister Fries

Dessert

Schokoladenküchlein mit Vanilleglace

Spezialpreis von CHF 49.- / Person

Unsere Vorschläge für grössere Gruppen Alle essen das Gleiche!

Menu «BEEF-LOVER»

Vorspeise

Fischer Marktsalat in Schüsseln serviert

Hauptgang

«Rindshuftdeckel»

Unsere Rindshuftdeckel werden schonend niedergegart, sind hauchzart und rosa gebraten. Dazu servieren wir saisonales Gemüse und Weisswein-Risotto, Kräuter-Jus und Sauce Béarnaise. In die Mitte des Tisches gibt's noch Twister Fries zum «Schnausen»

Normal 200g Fleisch CHF 66.- / Person

Waldarbeiter 300g Fleisch CHF 79.- / Person

Dessert

Schokoladenküchlein mit Vanilleglace

Vegi-Variante zum Hauptgang «Süsskartoffelwaffel»

Süsskartoffelwaffel mit Rahmwirsing, süss-saurem Kürbis, mariniertem Nüssler und gebackenem Ei CHF 49.- / Person

Unsere Vorschläge für grössere Gruppen Alle essen das Gleiche!

Menu «PASTA-PLAUSCH»

Vorspeise

Fischer Marktsalat in Schüsseln serviert

Hauptgang

Pulled Pork Pasta (PPP)

Geschwenkte Teigwaren an einer BBQ-Rahmsauce mit geräucherter, gezupfter Schweineschulter aus unserer Smoker-Lokomotive und gehobeltem Grana Padano.

oder

planted.chicken Pasta (vegetarisch)

Geschwenkte Teigwaren an einer BBQ-Rahmsauce mit planted.chicken und gehobeltem Grana Padano.

Dessert

Schokoladenküchlein mit Vanilleglace

CHF 39.- / Person

Unsere Vorschläge für grössere Gruppen Alle essen das Gleiche!

Menu «RIBS IN PEACE»

Vorspeise

Fischer Marktsalat in Schüsseln serviert

Hauptgang

«Honey Ribs»

Eine Seite (ca. 500 g mit Knochen) Schweinerippchen aus unserem Smoker an einer Honigmarinade und Twister Fries

Dessert

Schokoladenküchlein mit Vanilleglace

CHF 59.- / Person

Vegi-Variante zum Hauptgang «Süsskartoffelwaffel»

Süsskartoffelwaffel mit Rahmwirsing, süss-saurem Kürbis, mariniertem Nüssler und gebackenem Ei CHF 49.- / Person

Nichts Passendes dabei? Gerne beraten wir euch per Telefon oder direkt bei uns vor Ort.



Wie wäre es vorweg mit einem tollen Apéro in unserem Garten?

Apéro-Angebot

Güterzug

CHF 13.- / Person

Höfli-Nachos – mit Cheddarkäse überbackene Maistortilla-Chips, eingelegte, rote Zwiebeln, Jalapeños, Frischkäse und Koriander (auf Wunsch mit gebackenen Pork Belly-Cubes – Aufpreis CHF 2.- p.P.)

Dazu zweierlei Bruschette: je 1 Stück (Vegi und mit Pulled Pork)

Dampf-Lok

CHF 22.- / Person

Höfli-Nachos – mit Cheddarkäse überbackene Maistortilla-Chips, eingelegte, rote Zwiebeln, Jalapeños, Frischkäse und Koriander (auf Wunsch mit gebackenen Pork Belly-Cubes – Aufpreis CHF 2.- p.P.)

Zweierlei Bruschette: je 1 Stück (Vegi und mit Pulled Pork)

Getoastete Focaccia mit Rindstatar

Pork Belly-Spiess (Späckstängel)

gebackene mit Frischkäse gefüllte Jalapeños

(je 1 Stück pro Person)

Oder lieber einen **Apero Riche?**Gerne beraten wir Dich mündlich!