

BEI DER STADTHALLE
ST. URBAN-STR. 3 · 6210 SURSEE



TELEFON 041 921 44 21
WWW.SURSEE-BAHNHÖFLI.CH

Menu- und Aperovorschläge 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 immer möglich, 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.

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

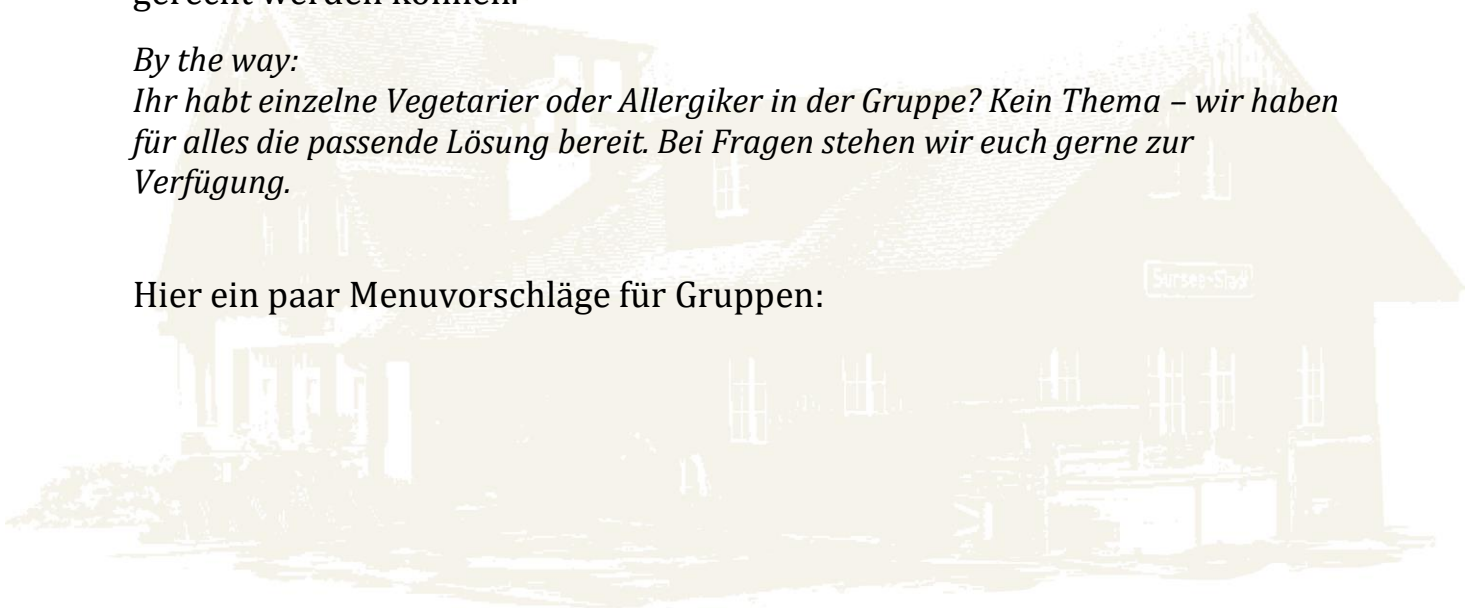
Wie wär's mit einem Steh-Apero? Auch dafür eignet sich die Bahnhöfli-Gartenwirtschaft hervorragend.

Bei grösseren Gruppen (v.a. am Wochenende) sind wir auf Vorbestellung angewiesen, damit wir Deinen Ansprüchen an Qualität und Wartezeit gerecht werden können.

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.

Hier ein paar Menuvorschläge für Gruppen:





Menu «CHOOSE» - JEDE/R HAT DIE WAHL!

Stelle Dein Menu selbst zusammen.

1 Vorspeise – 1 Hauptgang – 1 Dessert pro Person

Im Preis sind drei Gänge inbegriffen. Willst Du lieber nur zwei Gänge bestellen?
Dann werden CHF 7.- vom Preis abgezogen.

Vorspeisen:

- 1) Marktsalat mit Gemüse- und Blattsalaten & Bahnhöfli Haus-Dressing
- 2) Saisonale Suppe mit gebackenem Pork Belly-Spiess

Hauptgänge:

- 1) Honey Ribs – Gebackene Schweinerippen aus dem Smoker an BBQ-Honigmarinade. Kross gebacken, serviert mit Twister Fries
CHF 52.- / Person
- 2) Rinderwahn – Der legendäre Bahnhöfli Beefburger: Sauerteig Bun, Beef-Patty, Bacon, Spiegelei, Cole Slaw, geräucherte Zwiebeln, Bergkäse & BBQ Sauce (Vegi-Variante möglich)
CHF 49.- / Person
- 3) PRISKA – Gebratenes Rinderfilet (1. Klasse Qualität / 200gr.) serviert mit Saisongemüse, Jus, Sauce Hollandaise & Twister Fries (wir braten das Fleisch «medium» – sag uns, wenn Du es anders haben möchtest)
CHF 72.- / Person
- 4) Eis a de Waffle – Feine Süsskartoffel-Waffel aus Grosi`s Waffeleisen mit saisonalem Gemüse und gebackenem Ei. Dazu gibt's mariniertes «Grünzeugs»
CHF 45.- / Person

Desserts:

- 1) Lauwarmes Schoggichüechli mit Vanilleglace und Schlagrahm
- 2) Höfli Eiskaffee mit Mandel-Bisquit, Amaretto, Espresso und Schlagrahm
- 3) Hausgemachte Cheesecake Glace mit gebrannten Mandeln



Menu «FIX» - ALLE ESSEN DAS GLEICHE!

Vorweg servieren wir einen Marktsalat mit diversen Gemüse- und Blattsalaten, Kernen, Eier und Croutons. Der Salat kommt in grossen Schüsseln zum Teilen auf den Tisch, jede/r nimmt, soviel er/sie mag.

Zum Dessert gibt's ein leichtes Toblerone-Mousse oder ein lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace! – Entscheidet euch für EIN Dessert!

Unsere Hauptgänge:

- 1) Burger – Der legendäre Bahnhöfli Beefburger: Sauerteig-Bun, Beef-Patty, Bacon, Spiegelei, Cole Slaw, geräucherte Zwiebeln, Bergkäse & BBQ Sauce (Vegi-Variante möglich)
CHF 47.- / Person

- 2) Rindshuftdeckel - Unsere Rindshuftdeckel werden schonend niedergegart, sind hauchzart und rosa gebraten. Dazu servieren wir saisonales Gemüse und Weissweinrisotto, Jus und Sauce Hollandaise. In die Mitte des Tisches gibt's noch Twister Fries zum «Schnausen»
Normal 200g Fleisch CHF 64.- / Person
Waldarbeiter 300g Fleisch CHF 78.- / Person

- 3) Luigi – Die legendäre Bahnhöfli Pulled Pork Pasta. Mit geräucherter, gezupfter Schweineschulter aus dem Smoker und BBQ Salsa mit geriebenem Parmesan. All you can EAT!
(Vegi-Variante möglich)
CHF 38.- / Person

- 4) Kalbsrücken – Für Queens & Kings! Unsere Kalbsrücken werden am Stück niedergegart, rosa gebraten aufgeschnitten und mit Portwein-Jus und Sauce Hollandaise serviert. Dazu gibt es saisonales Gemüse und Kartoffelgratin
Normal 200g Fleisch CHF 69.- / Person
Waldarbeiter 300g Fleisch CHF 83.- / Person



PIMP YOUR MENU

Gerne kannst Du auch noch Zwischengänge bei Deinem Wunsch-Menu einbauen:

- 1) Leckere Gemüsesuppe nach Saison mit Einlage CHF 7.50
- 2) Birnensorbet mit Pork Belly-Cubes (vor dem Hauptgang) CHF 7.50
- 3) Burrata-Ravioli mit Stunden-Ei, Olivenöl und Cherry-Tomaten CHF 10.50
- 4) Risotto mit Waldpilzen und gebackenen Pastinaken-Chips CHF 10.50
- 5) Käseteller (drei verschiedene Käse), Früchtebrot und Honig CHF 11.50

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

Apéro-Angebot

Güterzug CHF 13.- / Person

Höfli Nachos – mit Bergkäse überbackene Maistortilla-Chips, Rote Zwiebeln, Jalapeños, Erbsen-Guacamole, Aioli und gebackene Pork Belly-Cubes. Dazu zweierlei Bruschette: je 1 Stück Vegi und mit Pulled Pork

Dampf-Lok CHF 22.- / Person

Unseren Dampf-Lok Apéro servieren wir Dir auf dem Holzbrett, mit Aioli und Sourcream zum Dippen.

Folgende Häppchen gibt's (je 1 Stück):

- Bruschetta mit Pulled Pork
- Randen Meerrettich-Bruschetta (V)
- Belegte Briochescheibe mit Tartar vom Rind
- Pork Belly-Cubes-Spiessli
- Gefüllte gebackene Jalapeño mit Frischkäse (V)
- Gebackene Curry-Kartoffel-Samosa (V)
- Maistortilla-Chips zum Dippen
- Aufgeschnittene Wildschwein-Trockenwurst vom Werni (20 Gramm)

Möchtest Du Deinen Apéro erweitern oder gar einen Apéro riche? Frag einfach danach! Wir haben für (fast) alle Wünsche die passende Lösung.

Zur Info: *Bei grösseren Gruppen gibts Einzelinkasso nur in Ausnahmefällen und nach mündlicher Absprache. Danke für Dein Verständnis.*