

· MITTAGS MENUS ·

9. – 13. März 2026

„Marktsalat“

oder

„Suppe“

„Vegi-Knaller“

Southern Fried Austerseitlinge

Mac N' Cheese | Cole Slaw

25

„Fleisch-Tiger“

Schweins-Steak (CH) | Lyoner-Kartoffeln

Blumenkohl | Kräuterbutter

27

„Cordon Bleu of the week – Chez B-(rie)“

Kalbs-Cordon Bleu | Brie de Meaux | Jambon Paysanne

Kartoffelgratin | Spinat | Zwiebel Confit

48

„Bahnhöfli Beef Tatar“

Rohes, fein gehacktes Rinderfleisch

getoastetes Focaccia | Speck-Marmelade

Butter | Spicy Habanero-Sauce

35

„Roadrunner“

Salatschüssel mit frischen Gemüse- & Blattsalaten

Hüttenkäse | Parmesan-Dressing

mit gebackener Pouletbrust 32

mit rosa gebratenen Rindsfiletwürfeln 39

Dessertempfehlung:

Affogato al Caffè

7.50

Schokoladen-Orangensorbet

4.50

Fleischherkunft:



Schweiz (Region)