


Tagesmenü

Montag, 28. September

Gemüsebouillon mit Lauch-Ravioli
oder


Blattsalat mit Kürbis und Kernen

-  Bahnhofli's Hackbraten
dazu hausgemachter Kartoffelstock und Rüepli
19.50
-

Dienstag, 29. September


Warme Vorspeise:
Hausgemachte Gemüseknollen
mit Kürbis-Chutney
oder

Randensalat mit Orangen

-  Wurst-Zwiebel-Spiessli
auf Kartoffeltarte und Lauchgemüse
19.50
-

Mittwoch, 30. September

Kartoffelcrèmesuppe
oder
Chicoréesalat mit Birne

-  Äplermagronen mit Cervelaträdli und Apfelmus
19.50
-


Donnerstag, 1. Oktober

Fenchel-Safransuppe mit Orangenschäum
oder
Blattsalat mit Croûtons und Rohschinken


-  Coq au Vin
mit Steinpilz, Wildreis und Broccoligemüse
19.50
-

Freitag, 2. Oktober

Haferflöcklisuppe
oder
Gekochter Blumenkohlsalat mit Dijonsenf

-  Schweinshalsbraten mit Biersauce
dazu Brotknödel und Rahmkraut
19.50
-

Mini Dessert

-  Birne im Maisbierteig und mini Zimtparfait
Fr. 6.50


Wochenvegi

Tagessuppe oder Salat

Kürbis-Pancake mit caramelisierten Marroni
und Bohnenbündeli
24.50

Wildgericht

Tagessuppe oder Salat


-  Hirschpfeffer mit Knöpfli und Rotkraut
30.50
-

Fischmenü


Tagessuppe oder Salat


Gebratene Eglifilets mit Feigenrisotto,
Cognacpflaumen und Rosenkohlblätter
30.50

À la Carte Mittag

-  Bahnhofli-Cordonbleu (vom Schwein)
gefüllt mit Appenzellerkäse und Schinken
dazu Kroketten oder Pommes-frites
27.00 | gross 33.00


Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
dazu Rösti und Gemüse
35.00


-  Schweinsschnitzel paniert mit Pommes-frites
dazu kleine Salatschale
25.50

-  Chäsknöpfli mit Röstzwiebeln
21.50
dazu hausgemachtes Apfelmus
+ 3.50

Egli-Chnusperli
mit Blattsalaten und hausgemachter Tartarsauce
25.50

Salat-Fitnessteller:

-  mit Schweinsschnitzel paniert |oder|
natur mit Kräuterbutter, 25.50

-  mit Pouletschnitzel und Kräuterbutter, 25.50

Restaurant Bahnhöfli, 9469 Haag

www.bahnhoefli-haag.ch

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunftsdeklaration:

Fleisch: Schweiz
Egli: Russland (Rageth Comestibles, Landquart)
Eier: Schweiz



Mit dem Gütesiegel CULINARIUM bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.

alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST