

speisekarte

Darf es etwas mehr sein? Von der Fleischtheke bis zum Steakhouse.

Die Leidenschaft für erstklassiges Fleisch, ehrliches Handwerk und unverwechselbaren Genuss steht im Steakhouse Bahnhof seit jeher im Mittelpunkt. Inhaber Andreas Isoz führt diese Tradition gemeinsam mit seinem engagierten Team weiter. Mit viel Herzblut, Erfahrung und dem Anspruch, unseren Gästen täglich beste Qualität zu bieten.

Sie kommen in Scharen, bringen einen kleinen, einen mittleren oder einen zünftigen Hunger mit. Sie bestellen saftige Rindsentrecôtes, knusprige Lammracks, kross gebratene Spareribs, schmackhafte Frischlachstranchen, zarte Thunfischstücke, würzige Crevetten oder ein frisch gehacktes Tatar. Dieses kann normal gewürzt sein, scharf oder feurig. Und gelüstet einen mal nach etwas Deftigem, findet man exquisite Würste auf der Speisekarte.

Die sorgfältige Auswahl unserer Produkte bildet die Grundlage für höchste Qualität. Fachgerechte Lagerung und absolute Frische sind für uns dabei selbstverständlich und entscheidend für den unverwechselbaren Geschmack. Mit viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl wird jedes Stück optimal vorbereitet und auf den Punkt zubereitet. So entsteht ein Genusserlebnis, das unsere Gäste immer wieder aufs Neue begeistert.

Lassen Sie sich überzeugen. Geben Sie Ihrem Gluscht nach. Bestellen Sie das, was Sie zu Hause nicht bekommen. Ein butterweiches Stück Fleisch, nach Ihren Wünschen zubereitet, perfekt grilliert – auf 300 Grad heisser Buchenholzglut.

En Guete.

Unsere Dienstleistungen

Grillkurse
Wir zeigen Ihnen alles, was Sie über die Zubereitung von perfekten Grilladen à la Steakhouse wissen müssen. Von der Vorbereitung bis zum Service. Die richtige Weinempfehlung darf dabei natürlich auch nicht fehlen. Grill-Tipps und -Tricks für Jedermann vom Profi, alles inklusive und speziell auf die Saison ausgerichtet.

Catering
Für Anlässe an anderen Locations bieten wir einen Catering-Service an. Dieser beinhaltet die gewohnte hochwertige Küche des Steakhouses am Ort Ihrer Wahl.

Bankette
Sei es ein grosses Fest, ein Weihnachtsessen oder ein gemütlicher Apéro – das Steakhouse Bahnhof bietet Ihnen für Ihre individuellen Bedürfnisse das perfekte Arrangement.
Unser Catering-Team bereitet Steakhouse Spezialitäten auch gerne bei Ihnen zu Hause zu.

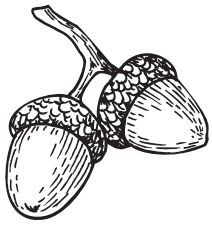
Seminare und Events
Unsere beiden modernen Seminar- und Eventlocations bieten Platz für 40 respektive 250 Personen. Unsere Räumlichkeiten sind der ideale Ort für die Durchführung Ihres Kundenanlasses, Ihrer Mitarbeiterschulung, Ihres privaten Festes oder für die Feier Ihrer Hochzeit.

Geschenkgutscheine
Schenken Sie, was Sie am liebsten selber geniessen würden. Fragen Sie unser Personal oder bestellen Sie den passenden Gutschein bequem in unserem Online-Shop. Wir wünschen viel Spass beim Verschenken.

Fleisch für Daheim
Heute bestellt und morgen zur Abholung bereit: das ist Steakhouse Bahnhof für zu Hause. Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, sollten Sie Fragen haben.

Unser Personal steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.
steakhouse-bahnhof.ch

Herbst-Spezialitäten

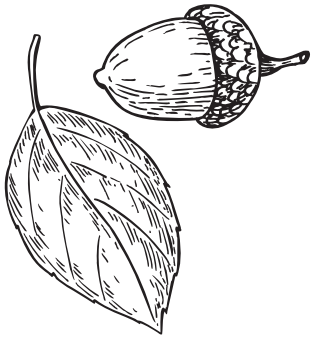


Vorspeisen	100g	150g
Wild Tatar (1)(4)(10)(7)(Butter)	23	30.5
Reh & Hirsch		

Grilladen	200g	300g	400g	500g
Reh-Entrecôte	46	61	76	91
Reh-Spiess	42	55	68	81
Hirsch-Entrecôte	42	55	68	81
Hirsch-Spiess	39	52	65	78
jeweils mit Preiselbeerjus (7)(9)(12)				

Beilagen	
Spätzli (1)(3)(7)	8
Rotkraut (7)(12)	8
Rosenkohl (7)	8
Glasierte Marroni (7)(12)	8

Desserts	klein	gross
Coupe Nesselrode (3)(7)	11	13.5
mit Meringues, Vanilleglacé und Rahm		
Vermicelles (3)	9.5	11.5
mit Meringues und Rahm		





Deklaration

Reh	Österreich
Hirsch	Neuseeland

Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 8,1% MwSt.

Deklarationen

Huhn	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Irland
Kalb	Schweiz
Ribeye	Schweiz oder Irland
Rindsentrecôte/Zapfen	Schweiz oder Irland
Rindsfilet	Schweiz oder Irland
Tomahawk	Schweiz oder Irland
Pferd	Frankreich
Lachs	Schottland/MSC+ASC
Thunfisch	Philippinen (Zertifiziert)/MSC+ASC
Black Tiger	Vietnam (Zertifiziert)/ASC
Würste	Schweiz
Brot	Schweiz

Unsere Lieferanten

Fleisch & Fisch
Reichmuth Fleischwaren AG, Schwyz
Seinet AG, Luzern

Früchte & Gemüse
Käppeli AG, Merenschwand

Weine
Vini Vergani, Zürich

Garstufen

rare	roh – kühler, roter Kern
medium rare	halb roh – warm, leuchtend rot
medium	rosa – durchgehend rosa, saftig
medium well	fast durch – nur ein Hauch rosa
well-done	durch – vollständig gegart

Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittel-Allergien.
Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 8,1% MwSt.

Vorspeisen

Knackiger Schüsseli-Salat, franz. (3)(10)(6)(9) ital. (9)(10)(12)		11.5
Burrata (7)(12) *mit Prosciutto Crudo*		26
Hummus (11) *mit mariniertem Gemüse, Granatapfelkernen und Petersilie & Minze*		15
Schweizer Rinds-Carpaccio (7)(8) *mit Parmesan, Rucola & Pinienkernen*	60g/120g	22/31.5
Apéro-Plättli (7)(12) *mit Antipasti, Parmesan, Bergkäse, Bauernschüblig, Fleischkäse, Prosciutto Crudo, Salami*	150g/250g	18/26
Hausgeräucherter Orkney Lachs (4)(6)(7)(12)	70g/100g	22/29.5
Warmer Ziegenkäse (7) *mit Orangenhonig und Rosmarin*		21.5
Markbein (12) *Wartezeit ca. 15 Minuten*		17

Unsere Tatar

	100g/150g
vom Rind (1)(4)(10)(7) (Butter)	24/33.5
vom Pferd (1)(4)(10)(7) (Butter)	22/29.5
vom Thunfisch (4)(6)(10)(1) (Sojasauce)	24/32
vom Rauchlachs (4)(6)(7)(12)	23/30.5
von der Aubergine (Vegan) *Okara (Sojaprodukt)* (6)(7)(10)	20/27.5

Alle unsere Vorspeisen werden mit Brot (1) oder Butter-Toasts (7) serviert, welche Gluten enthalten. Gerne können Sie eine glutenfreie Alternative bestellen, falls eine Unverträglichkeit oder Allergie vorhanden ist.

Grilladen

	200g	300g	400g	500g
vom Huhn (√)				
Pouletbrüstli	31	41	51	61
Pouletspiess	29	39	49	59
vom Schwein (√)				
Kotelett	29	38	47	56
Steak vom Hals	25	34	43	52
Steak vom Nierstück	29	38	47	56
Spareribs				35
vom Lamm (√)				
Racks		46	59	72
Nierstück	36	49	62	75
Spiess	33	46	59	72
vom Kalb (√)				
Kotelett		54	64	74
Spareribs				36
vom Rind (√)				
Ribeye		52	66	80
Entrecôte	44	58	72	86
Filet	51	66	81	96
Spiess	39	49	59	69
vom Pferd (√)				
Filet	44	57	70	83
Spiess	39	49	59	69
vom Fisch und Krustentier				
Frischlachssteak (4)	34	44	54	64
Frischlachsspiess (4)	29	39	49	59
Thunfischsteak (4)	42	52	62	72
Thunfischspiess (4)	37	47	57	67
Black Tiger Spiess (2)	34	44	54	64

Bahnhöfli-Empfehlung

Tomahawk Steak (√)	p.Stk. 152
ca.1 Kilo für 2 Personen	p.P 76

Burger und Würste

	150g	200g	300g
Hamburger			
Bahnhöfli-Burger (Rind & Schwein) (1)(3)(7)(9)(10)(11) *mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln*	17		25
Bahnhöfli-Cheeseburger (Rind & Schwein) (1)(3)(7)(9)(10)(11) *mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Käse*	18		26
Hauswürste			
Bahnhöfli-Bratwurst (7) *mit Schweinefleisch*		13	
Chäs-Schüblig (1)(6)(10) *mit Schweinefleisch und Käse*		14	

Vegetarisch

	120g	150g	200g	240g	300g
Planted-Steak (Vegan) (1)(6)(10)	26			36	
Planted-Spiess (Vegan) (1)(6)(10)			32		
Vegi-Burger (Erbsenproteinbasis) (1)(3)(7)(9)(10)(11) *mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln*		17			25
Vegi-Cheeseburger (1)(3)(7)(9)(10)(11) *mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Käse*		18			26

Beilagen

Pommes Frites (5)(9)(12)	8
Baked Potato mit Sour Cream (ab 17Uhr) (7)	8
Rösti-Croquettes (12)	8
Grillgemüse (9)(12)	8
Blattspinat (7)	8

Zu den Grilladen servieren wir Ihnen Kräuterbutter sowie hausgemachte Senf-, Chnobli-, Sweet-&-Chili- und Chimichurri-Saucen.

Kräuterbutter (7) Senf (3)(7)(10) Chnobli (3)(7)(10) Sweet-&-Chili (6) Chimichurri (√)

Kindermenü

1 Hausgemachte Chicken Nuggets (1)(3)(5)(9)(12) 14.5
mit Pommes frites

2 Kugeln Glacé nach Wahl (Vanille, Erdbeer oder Schoggi) (7)
mit Rahm und Smarties (1)

2 Hausgemachter Grillburger 100g (mit oder ohne Brötli) (1)(5)(9)(12) 14.5
mit Pommes frites

2 Kugeln Glacé nach Wahl (Vanille, Erdbeer oder Schoggi) (7)
mit Rahm und Smarties (1)

3 Pouletbrust 100g (5)(9)(12) 14.5
mit Pommes frites

2 Kugeln Glacé nach Wahl (Vanille, Erdbeer oder Schoggi) (7)
mit Rahm und Smarties (1)

4 Spaghetti Napoli (1)(7) 12.5

2 Kugeln Glacé nach Wahl (Vanille, Erdbeer oder Schoggi) (7)
mit Rahm und Smarties (1)

Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure (√)	50cl/100cl	5.5/11
Pepsi, Pepsi Zero (√)	30cl	5.5
Elmer Citro (√)	33cl	5.5
Sinalco (√)	33cl	5.5
Süssmost (√)	33cl	5.5
Apfelschorle (√)	33cl	5.5
Rivella Rot (7)	33cl	5.5
Rivella Blau (7)	33cl	5.5
Orangensaft (√)	20cl/50cl	5.5/7.8
Tomatensaft (√)	20cl	5.5
Dry Bitter Tonic, Lemonade, Ginger Ale (√)	20cl	5.5
Ginger Beer (√)	20cl	5.5
Hausgemachter Eistee (Fragen Sie unser Personal)	30cl/50cl	5.5/7.8
El Tony Mate (√)	33cl	6
El Tony Mate zero (√)	33cl	6

Sure Most in Flaschen

Klarer Apfelwein (12)	4%, 50cl	5.7
Klarer Apfelwein alkoholfrei (12)	<0,5%, 50cl	5.7

Kaffee

Café crème (√)	5
Espresso (√)	5
Ristretto (√)	5
Schale (7)	5.5
Espresso Macchiato (7)	5
Latte Macchiato	6
Cappuccino	5.8
Tee (diverse Sorten)	4.8

Bier

Offenausschank

Mättmibräu (1) *Unser naturtrübes Hausbier aus eigener Brauerei.* *Weich am Gaumen, mit dezenter Kohlensäure und viel Charakter.*	20cl/30cl/50cl	3.5/5.2/7.5

Flaschen

Mättmibräu (1)	4,8%, 33cl	5.7
Hürlimann Lager (1) *Ein vollmundiger Lagerklassiker mit leicht fruchtigen Noten und feiner Bittere.*	4,8%, 50cl	7.5
Feldschlösschen Hopfenperle (1) *Ein ausgewogenes Spezialbier mit vollmundigem Geschmack und einer leicht bitteren Note.*	4,8%, 33cl	5.7
VALAISANNE Pale Ale (1) *Fruchtig-aromatisch mit Noten von Mandarine und Dörrobst, begleitet von feinen Röstmalzaromen. Angenehm cremig am Gaumen.*	5,2%, 33cl	6.7
VALAISANNE White IPA (1) *Weizenbier trifft auf IPA: Feine Noten von Banane und Nelke verbinden sich mit fruchtigen Hopfenaromen und angenehmer Bittere.*	6,0%, 33cl	6.7
Schneider Weisse Original (1) *Ein kräftiges, harmonisch ausgewogenes Hefeweissbier in tiefem Bernstein. Nach traditioneller Rezeptur seit 1872 gebraut.*	5,4%, 50cl	7.7
Brooklyn Special Effects (1) *Ein aromatisches alkoholfreies Hopfen-Lager mit Piniennoten und angenehm bitterem Abgang.*	<0,5%, 33cl	6.5

Flaschen alkoholfrei

Feldschlösschen alkoholfrei (1) *Ein mildes, ausgewogenes alkoholfreies Lagerbier.*	<0,5%, 33cl	5.7
Schneider Weisse alkoholfrei (1) *Ein malzig-aromatisches Weissbier mit Noten von Honig und Getreide.*	<0,5%, 50cl	7.7