



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

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

G. Bianchi AG, Zufikon
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		11.5
Burrata		
mit Prosciutto Crudo		26
mit Ananas- & Ochsenherztomate und mariniertem Rucola an Basilikum-Dressing		24
Hummus		15
mit mariniertem Gemüse, Granatapfelkernen und Petersilie & Minze		
Melonen-Feta-Salat		19.5
Marinierte Wasser & Charentainsmelone mit Feta, Cherrytomaten, Minze & Basilikum		
Apéro-Plättli	150g/250g	18/26
mit Antipasti, Parmesan, Bergkäse, Bauernschüblig, Fleischkäse, Prosciutto Crudo, Salami		
Hausgeräucherter Orkney Lachs	70g/100g	22/29.5
Vitello Tonnato	70g/100g	27/32
Warmer Ziegenkäse		21.5
mit Orangenhonig und Rosmarin		
Markbein		17
Wartezeit ca. 15 Minuten		

Unsere Tatar

100g/150g

vom Rind	23/30.5
vom Pferd	22/29.5
vom Thunfisch	24/32
vom Rauchlachs	23/30.5
von der Aubergine (Vegan) Okara (Sojaprodukt)	20/27.5

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		49	59	69
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	34	44	54	64
Frischlachsspiess	29	39	49	59
Thunfischsteak	42	52	62	72
Thunfischspiess	37	47	57	67
Black Tiger Spiess	34	44	54	64

Bahnhöfli-Empfehlung

Tomahawk Steak
ca. 1 Kilo für 2 Personen

p.Stk. 152
p.P 76

Burger und Würste

Hamburger

Bahnhöfli-Burger (Rind & Schwein)
mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln

150g 200g 300g

17 25

Bahnhöfli-Cheeseburger (Rind & Schwein)
mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Käse

18 26

Hauswürste

Bahnhöfli-Bratwurst
mit Schweinefleisch

13

Chäs-Schüblig
mit Schweinefleisch und Käse

14

Vegetarisch

120g 150g 200g 240g 300g

Planted-Steak (Vegan)

26 36

Planted-Spiess (Vegan)

32

Vegi-Burger (Erbsenproteinbasis)
mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln

17 25

Vegi-Cheeseburger
mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Käse

18 26

Beilagen

Pommes Frites

8

Baked Potato mit Sour Cream (ab 17Uhr)

8

Rösti-Croquettes

8

Grillgemüse

8

Blattspinat

8

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

Kindermenü

- | | | |
|----------|--|------|
| 1 | Hausgemachte Chicken Nuggets
<i>mit Pommes frites</i> | 14.5 |
| | 2 Kugeln Glacé nach Wahl (Vanille, Erdbeer oder Schoggi)
<i>mit Rahm und Smarties</i> | |
| 2 | Hausgemachter Grillburger 100g (mit oder ohne Brötli)
<i>mit Pommes frites</i> | 14.5 |
| | 2 Kugeln Glacé nach Wahl (Vanille, Erdbeer oder Schoggi)
<i>mit Rahm und Smarties</i> | |
| 3 | Pouletbrust 100g
<i>mit Pommes frites</i> | 14.5 |
| | 2 Kugeln Glacé nach Wahl (Vanille, Erdbeer oder Schoggi)
<i>mit Rahm und Smarties</i> | |
| 4 | Spaghetti Napoli | 12.5 |
| | 2 Kugeln Glacé nach Wahl (Vanille, Erdbeer oder Schoggi)
<i>mit Rahm und Smarties</i> | |

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	33cl	5.5
Rivella Blau	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	30cl/50cl	5.5/7.8
Sure Most in Flaschen		
Klarer Apfelwein	4%, 50cl	5.7
Klarer Apfelwein alkoholfrei	<0,5%, 50cl	5.7

Kaffee

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

Bier

Offenausschank

Mättmibräu 20cl/30cl/50cl 3.5/5.2/7.5

Unser Bier aus der hauseigenen Brauerei. Mit Liebe und grösster Sorgfalt gebraut, gezapft und abgefüllt. Ein naturtrübes, obergäriges Lagerbier. Weich am Gaumen mit dezenter Kohlensäure. Prost.

Flaschen

Mättmibräu 4,8%, 33cl 5.7

Hürlimann Lager 4,8%, 50cl 7.5

Der vollmundige Klassiker verwöhnt Gaumen und Nase mit feiner Bittere und leicht fruchtigem Geschmack und ist damit der ideale Begleiter in durstigen Momenten.

Feldschlösschen Hopfenperle 4,8%, 33cl 5.7

Das genussvolle Spezialbier mit seiner leicht bitteren Note und seinem vollmundigen Geschmack ist ein harmonisches und charaktervolles Bier für Geniesser. Eine Kreation des Braumeister für Liebhaber höchster Braukunst.

VALAISANNE Pale Ale 5,2%, 33cl 6.7

Ein fruchtig-aromatisches Single Hop Pale Ale, gehopft mit dem Aroma der Sorte Bravo. leichte, röstmalzaromatische Noten werden von dezerten Dörrobst und fruchtigen Mandarinennoten begleitet. Im Antrunk angenehm cremig und entspannend.

Grimbergen Blonde Abteibier 6,7%, 25cl 7

Die Geschichte von Grimbergen lässt sich bis ins Mittelalter zurückverfolgen und ist von einschneidenden Ereignissen geprägt. Die Abtei in welcher das Bier ursprünglich gebraut wurde, brannte gleich drei Mal ab und wurde immer wieder aufgebaut. Wie ein Phönix aus der Asche erhebt sich das goldene Grimbergen Blonde in seinem Glas. Ein edles, fruchtiges Abteibier mit einem Hauch pikanter Würze. Süsslich und leicht malzbetont im Abgang mit lang anhaltendem Finish.

Schneider Weisse Original 5,4%, 50cl 7.7

Das traditionelle Hefeweissbier seit 1872 unverändert gebraut und beliebt. Tief bernsteinfarben, harmonisch ausgewogen und kraftvoll.

Feldschlösschen alkoholfrei <0,5%, 33cl 5.7

Ein harmonisch-mildes, alkoholfreies Lagerbier mit ausbalanciertem Körper.

Brooklyn Special Effects <0,5%, 33cl 6.5

Das Special Effects Hopfen-Lagerbier der Brooklyn Brauerei ist ein köstliches alkoholfreies amerikanisches Lagerbier. Ein Hopfenbier mit einem überraschenden Pinienaroma und einem angenehm bitteren Abgang, dank der Trockenhopfung mit Citra- und Amarillo-Hopfen – eine Technik, die beim alkoholfreien Brauen selten verwendet wird.

Schneider Weisse alkoholfrei <0,5%, 50cl 7.7

Das rötlich-braune Weissbier duftet nach Honig und Kornfeldern und hat einen malzig-aromatischen Charakter.