



bim buume
s c h ö n l o k a l

menüvorschläge

gasthaus bahnhöfli
4806 wikon

das restaurant in der region
mit der ganz speziellen note

telefon 062 751 03 13
www.bahnhoefli-wikon.ch

baumann@bahnhoefli-wikon.ch

geschätzter gast

es ist uns eine grosse freude, ihnen unseren menüvorschlag zu überreichen. in diesem finden sie verschiedene anregungen für ihre bevorstehende feier. die nachfolgenden gerichte sind zum teil nur saisonal erhältlich und werden **ab 10 personen** serviert.

selbstverständlich werden wir uns die grösste mühe geben, auf ihre individuellen wünsche einzugehen. die aufgeführten menüs sind in ihrer komposition variabel.

sollten sie irgendwelche wünsche haben, die sie auf diesem menüvorschlag nicht finden, so sind wir jederzeit gerne bereit sie zu beraten.

wir freuen uns schon jetzt darauf sie bei uns zu begrüessen.

hannes baumann
und team



sonntag und montag ruhetag
für bankette ab 20 personen
auf anfrage geöffnet!

**gerne richten wir ihren anlass auch auf der kommende in reiden aus.
platzangebot, hausordnung und bildergalerie unter**





www.kommende-reiden.ch

hausgemachte suppen

klare

steinpilzsuppe		9.50
		
safran-pernodsüppchen mit riesencrevettenstückchen		12.50
		
tomatenconsommé mit fischstreifen		10.50

gebundene suppen

tomatencrèmesuppe mit basilikum		9.50
		
weissweincrèmesuppe	9.00 mit flusskrebse	12.50
		
kokos-currycrèmesuppe	9.00 mit jakobsmuscheln	12.50
		
maiscrèmesuppe	9.00- mit entenleber	13.50
		



salate

einfache salate




gemischter salat		9.00
		
grüner salat		8.00
		
nüsslisalat mit ei		9.00

kalte vorseisen




spezialsalate

bunter blattsalat mit pilzen und croûtons	14.00
 toscanella-tomatensalat mit brittnauer knobligeisskäse	13.00
 ruccolasalat mit kaninchenrückenfilet im speckmantel	16.00

hausgemachte terrinen

entenleberterrine maison auf blattsalat, brioche und butter	25.00
 gemüseterrine an tomaten-mascarponecrème mit blattsalaten	19.00
 salmterrine mit flusskrebse an grelettesauce mit blattsalaten	19.00
	

fische

mariniert salm er auf süssem meaux-senfspiegel toast und butter	19.00
	
thunfisch limonentatar mit toast und butter auf ruccolasalat	19.00
	
rauchlachs mit meerrettichschaum auf blattsalat, toast und butter	18.00
	

warme vorseisen

fische

meerwolffilet auf rahmsauerkraut an weisser buttersauce
salzkartoffeln

vorspeise	24.00
hauptgang	46.00



pochiertes steinbuttfilet auf einem lauchbett
an zitronengrascrème, trockenreis

vorspeise	26.00
hauptgang	48.00



zanderfilet auf einem fenchel-tomatenbett
salzkartoffeln

vorspeise	23.00
hauptgang	44.00



langustenlasagne

vorspeise	28.00
hauptgang	48.00



seeteufelragout mit frischen pilzen
auf hausgemachten nudeln

vorspeise	24.00
hauptspeise	46.00



seezungenfilet an safran-pernodschaum auf blattspinat
trockenreis

vorspeise	26.00
hauptspeise	48.00



hauptspeisen

rind

rindsfiletmignon an balsamicojus mit baumnüssen
risotto, gartenfrisches mischgemüse 46.00



roastbeef an bearnaisesauce (vom entrecôte)
kartoffelgratin, gartenfrisches mischgemüse 42.00



kalb

kalbsfilet am stück gebraten an safran-pernodcrème
hausgemachte nudeln, gartenfrisches mischgemüse 48.00



kalbssteak an schnittlauchsauce
hausgemachte nudeln, gartenfrisches mischgemüse 45.00



kalbsschnitzel an limonencreme
auf gemüsemix, trockenreis 35.00



kalbshaxe „nonna“ risotto,
gartenfrisches mischgemüse 34.00



kalbsgeschnetztes zürcher-art
butterrösti, gemischter salat 38.00



hauptspeisen

schwein

schweinsfilet am stück gebraten auf einem bett von frischen pilzen
kartoffelkroketten, gartenfrisches mischgemüse 38.00



schweinscarrébraten an cognacjus
kartoffelgratin, gartenfrisches mischgemüse 32.00



geflügel










perlhuhnbrust mit frischen pilzen
risotto, gartenfrisches mischgemüse 39.00



entenbrust an orangensauce auf chinakohl, trockenreis 41.00



hausgemachte süßspeisen / käse

gebrannte crème	9.50
	
weisses und dunkles schokoladenmousse mit schokospänen	11.50
	
variation von hausgemachten sorbets garniert mit saisonfrüchten	14.50
	
passionsfrucht mousse mit maracujasirup	12.50
	
dessertvariation	16.50
	
caramelköpfler	8.00
	
orangenparfait mit grand marnier	11.50
	
baumnussparfait mit amaretto	11.50
	
vacherin glacé mit frischen früchten	9.50
	
käseteller	10.00

menü 1

rauchlachs mit meerrettichschaum, toast und butter



klare steinpilzsuppe



kalbssteak an schnittlauchsauce

hausgemachte nudeln, gartenfrisches mischgemüse



weisses und dunkles schokoladenmousse

74.00

menü 2

gemischter salat

*



les trois filets
rindsfilet an portweinjus
kartoffelgratin
gartenfrisches gemüse

*



kalbsfilet an schnittlauchsauce
hausgemachte nudeln
gartenfrisches gemüse

*



schweinsfilet an zitronen crème
trockenreis
gemüse

*




78.00

menü 3

bunter blattsalat mit frischen pilzen
und croûtons



maiscrèmesuppe

 schweinsfilet am stück gebraten
an limonencrème
kartoffelkroketten
gartenfrisches mischgemüse

 hausgemachte vacherin glacé



65.00

menü 4

marinierter salm auf einem meaux-senfspiegel
toast und butter



tomatencrèmesuppe mit basilikum



roastbeef (vom entrecôte) an barolosauce
kartoffelgratin
gartenfrisches mischgemüse



orangenparfait mit grand marnier

73.00

menü 5

hausgemachte entenleberterrine auf blattsalat
brioche

*

zanderfilet auf einem fenchel-tomatenbett
trockenreis

*

rindsfiletmignon an portweinjus
kartoffelgratin
gartenfrisches mischgemüse

*

sorbetteller mit früchten

*

88.00

menü 6

bunter blattsalat mit gebratenen riesencrevetten



meerwolffilet auf rahmsauerkraut
an weisser buttersauce
salzkartoffeln



kalbsfilet am stück gebraten an safran-pernodcrème
trockenreis
gartenfrisches mischgemüse



baumnussparfait mit amaretto



91.00

menü 7

rindscarpaccio mit ruccola



tomatenconsommé



steinbuttfilet auf einem lauchbett
an zitronengrascrème
kartoffelperlen



perlhuhnbrüstchen an curry-zitronengrascrème
basmatireis
gartenfrisches mischgemüse



passionsfruchtmousse mit maracujasirup

92.00

menü 8

frisches salmtatar auf blattsalat
toast und butter



curry - kokoscrèmesuppe mit fischstreifen



riesencrevetten an safran-pernodschaum
trockenreis



lamm-entrecôte an schwarzer pfeffersauce
kartoffelgratin
gartenfrisches mischgemüse



gebrannte crème

95.00