

# BANKETT DOKUMENTATION

Geschäftsessen / Hochzeit / Geburtstag / Weihnachten

Schön, dass Sie an uns gedacht haben...

Herzlich willkommen im Restaurant Bahnhofli. Wir freuen uns, Ihnen diese Dokumentation überreichen zu dürfen.

Damit Ihnen das Planen und die Durchführung des Anlasses etwas leichter fällt, haben wir für Sie einige Tipps und Checklisten sowie eine abwechslungsreiche Auswahl an Menüs und einzelnen Gerichten zusammengestellt.

Selbstverständlich können wir Ihnen auch andere Köstlichkeiten aus Küche und Keller anbieten ganz nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen ausgerichtet. Wir sind immer für Sie da:

Telefon: 052 337 13 40 / 044 361 07 07

E-Mail: [info@bahnhofsulz.ch](mailto:info@bahnhofsulz.ch)

## Unser Dauerbrenner:

Unsere Hausgemachte Früchtebowle nach speziellem Rezept aus Asien mit vielen exotischen Fruchtsäften. Die Bowle können wir Ihnen mit oder ohne Alkohol kreieren:

Mit Alkohol 1l 35.00

Ohne Alkohol 1l 25.00

Weissweine und Rotweine

Wir verfügen über eine grosse Weinkarte die wir Ihnen gerne zur Ansicht unterbreiten.

---

## Mini Hüppli

|   |             |       |
|---|-------------|-------|
| Limettenrisotto mit grilliertem Lachs         | Pro Portion | 13.00 |
| Glasiertes Kalbsvoressen mit Kartoffelstock   | Pro Portion | 13.00 |
| Riesenkrevette mit Spinat und Reis            | Pro Portion | 13.00 |
| Poulet-Curry Wok mit Teigwaren                | Pro Portion | 11.00 |
| Rindstranche vom Entrecote mit Apfelpolenta   | Pro Portion | 13.00 |
| Mini Schweins Cordon Bleu                     | Pro Portion | 11.00 |
| Rindsstreifen Rotes Curry mit gebratenem Reis | Pro Portion | 13.00 |
| Pochiertes Ei mit Spinat und Reis             | Pro Portion | 9.50  |
| Tom Kha Gai Suppe mit Pouletstreifen          | Pro Portion | 6.00  |

---

Für Sie zusammengestellt...

Chips, Nüssli, Frische Gemüsestangen mit hausgemachten Dips, Lachstartar, Gefüllte Oliven  
Pro Person 12.50

---

**ORIENT EXPRESS – DER SCHNELLE** Pro Person 15.50

1 Glas Fruchtbowle aus Asien mit Alkohol

2 Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce

2 Toastviertel mit Schinken und Salami

---

**ASIAN DREAM** Pro Person 16.50

Mini Frühlingsrollen, Crevette, Samosa, Satay-Spiessli, Poulet Tempurateig

dazu servieren wir Chili- und Erdnusssauce

---

### Kalte Apero-Varianten

Chips, Nüssli, Salzstängeli Pro Person 1.80

Frische Gemüsestangen mit hausgemachten Dips Pro Person 4.50

Gefüllte Oliven Pro Person 2.00

Rohschinkenplatte mit Käse Pro Person 3.50

Rauchlachstartar Pro Person 3.00

Mini-Sandwiches mit Schinken, Käse, Thon Pro Stück 2.90

Käseplatte Pro Person 4.80

Riesencrevetten mit Sweet-Chili-Sauce Pro Stück 2.80

Mini-Canapé Pro Stück 2.20

¼-Toast-Scheibe belegt mit Schinken, Thon, Lachstart

---

### Warme Apero-Varianten

Schinkengipfeli Pro Stück 2.80

Mini-Partychüechli Pro Person 2.50

Gemischtes Blätterteiggebäck Pro 4 Stück 4.00

Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce Pro Stück 2.20

Satay-Spiessli mit Erdnusssauce Pro Stück 3.00

Samosa Pro Stück 2.20

### Kulinarische Höhenflüge

Unsere Menüs für Sie zusammengestellt:

#### Menü 1

Rüebli Salat mit Blattsalat und Mini-Frühlingsrollen 10.50

|  |  |       |
|--|--|-------|
| *  |  |       |
| Pouletbruststreifen nach Zürcher Art                           |  | 26.50 |
| Rahmsauce mit Champignonsauce Butternudeli und Gemüse garnitur |  |       |
| *  |  |       |
| Panna Cotta an Himbeersauce und Rahm                           |  | 9.50  |
| Menü komplett  |  | 46.50 |

---

|   |  |       |
|---|--|-------|
| Menü 2  |  |       |
| Gemischtersalat kreativ angericht                             |  | 9.50  |
| *   |  |       |
| Grilliertes Schweinsschnitzel                                 |  | 27.50 |
| Mit Kräuterrahmsauce Rösti-Kroketten und frisches Marktgemüse |  |       |
| *   |  |       |
| Caramelisiertes Vanileglace mit warmen Beeren                 |  | 9.00  |
| Menü komplett   |  | 46.00 |

---

|   |  |       |
|---|--|-------|
| Menü 3  |  |       |
| Champignonscremesuppe mit Rahmhaube                                 |  | 9.00  |
| *   |  |       |
| Hausgemachte Rindsschmorbraten                                      |  | 28.50 |
| An kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstock und buntem Gemüse      |  |       |
| *   |  |       |
| Mini Sorbetteller   |  | 12.50 |
| Himbeersorbet, Mangosorbet und Zitronensorbet mit frischen Früchten |  |       |
| Menü komplett   |  | 50.00 |

---

|   |  |       |
|---|--|-------|
| Menü 4  |  |       |
| Grüner Salat mit kernen kreativ angericht                                   |  | 8.50  |
| *   |  |       |
| Kalbshackbraten   |  | 26.50 |
| An einer Champignonsrahmsauce Rösticroquetten und saisonale Gemüse garnitur |  |       |
| *   |  |       |
| Toblerone Schoggi creme mit caramelisierten Apfelschnitzen                  |  | 10.00 |
| Menü komplett   |  | 45.00 |

---

|                                     |  |       |
|-------------------------------------|--|-------|
| Menü 5                              |  |       |
| Tomatencremesuppe mit Basilikum     |  | 8.00  |
| *                                   |  |       |
| Rüebli salat mit Blattsalatbouquett |  | 8.50  |
| *                                   |  |       |
| Saftige Kalbsschnitzel              |  | 34.00 |

|  |       |
|--|-------|
| An einer Champignonsrahmsauce mit Cognac verfeinert<br>Butternudeln und saisonale Gemüse garnitur<br>* |       |
| Hausgemachter Exotischer Fruchtsalat<br>Mit 1 Kugel Vannilleglace                                      | 10.50 |
| Menü komplett  | 61.00 |

---

|   |       |
|---|-------|
| <b>Menü 6</b>   |       |
| Kokos-Zitronengrassuppe mit Satayspiessli<br>*  | 11.00 |
| Lammrückenfilet<br>An einer Rosmarinsauce dazu Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet<br>* | 36.00 |
| Mini Banana-Split   | 7.50  |
| Menü komplett   | 54.50 |

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>Menü 7</b>  |       |
| Curry-Bananensuppe mit Frühlingsrolle<br>*   | 11.00 |
| Blattsalat mit Rüblistroh und Kernen<br>*  | 9.00  |
| Saftige glasierter Kalbsbraten<br>An Waldpilzrahmsauce mit Kartoffelgratin und marktfrisches Gemüse<br>* | 31.50 |
| Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Orangen-Granatapfel-Salat  | 12.50 |
| Menü komplett  | 64.00 |

---

|   |       |
|---|-------|
| <b>Menü 8</b>   |       |
| Gemischter Salat<br>*   | 9.50  |
| Am Stück gebratenes Schweinsfilet<br>An Burgunder-Rotweinsauce mit Bratkartoffeln und buntem Marktgemüse<br>* | 34.50 |
| Vanilleparfait mit Beerenkompot   | 11.50 |
| Menü komplett   | 55.50 |

---

|  |       |
|--|-------|
| <b>Menü 9</b>  |       |
| Blattsalat mit sautierte Champignon, Speck und Croutons<br>*                                   | 11.50 |
| Kalbssteak vom Grill<br>An Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin und feine Gemüse garnitur<br>* | 44.00 |
| Luftiges Mangomousse mit Rahm  | 11.00 |
| Menü komplett  | 66.50 |

---

### Menü 10

|  |       |
|--|-------|
| Blattsalat mit Rohschinkenstreifen und getrocknete Tomaten<br>*  | 11.00 |
| Grilliertes Rindsentrecôte<br>An einer Champignonsrahmsauce Rösticroquetten und saisonale Gemüse garnitur<br>* | 35.50 |
| Toblerone Schoggi creme mit caramelisierten Apfelschnitzen   | 10.00 |
| Menü komplett  | 56.50 |

---

### Menü 11

|   |       |
|---|-------|
| Gemischter Salat mit Rauchlachsstreifen<br>*                            | 11.50 |
| Rindsfilet<br>An Passionfruchtjus, Rösticroquetten und Marktgemüse<br>* | 44.00 |
| Panna Cotta mit Himbeersauce  | 9.50  |
| Menü komplett   | 65.00 |

---

### Menü 12

|   |       |
|---|-------|
| Lachstartar auf Rucola-Apfel-Gurkensalat<br>*                                     | 15.50 |
| Kalbsfilet<br>Mit Morchelsauce dazu Emmantalerkartoffeln und Gemüse garnitur<br>* | 44.00 |
| Vanilleparfait auf mariniertem Mangosalat   | 10.50 |
| Menü komplett   | 69.00 |

---

### Menü 13

|  |       |
|--|-------|
| Kürbiscremesuppe mit Kürbikernen<br>*  | 9.50  |
| Am Stück gebratenes Kalbssteak<br>Mit Morchelsauce Berny-Kartoffeln und feine Gemüse garnitur<br>* | 44.00 |
| Passionfruchtsorbet mit Passoa   | 9.50  |
| Menü komplett  | 63.00 |

---

### Menü 14

|   |       |
|---|-------|
| Rüebli-Ingwesuppe   | 9.50  |
| *   |       |
| Schweinsfilet   | 36.00 |
| Burgunder-Rotweinsauce, Butternudeln und buntem Marktgemüse |       |
| *   |       |
| Baileysparfait mit Rahm                                     | 10.50 |
| Menü komplett   | 56.00 |

---

## Hauptgerichte

### POULET

|   |       |
|---|-------|
| Pouletbruststreifen nach Zürcher Art                                | 26.50 |
| an Rahmsauce mit Champignons aus Wauwil, dazu frisches Marktgemüse  |       |
| Grilliertes Pouletbrüstchen   | 29.50 |
| mit Sesamkruste überbacken, serviert mit saisonalem Gemüse          |       |
| Saltimbocca von Pouletbrüstchen                                     | 29.50 |
| mit Rohschinken und Salbeiblatt an MarsalasaUCE mit Gemüse garnitur |       |
| Pouletbrüstchen   | 32.00 |
| gefüllt mit Rohschinken und Raclettekäse                            |       |

---

### SCHWEIN

|  |       |
|--|-------|
| Grilliertes Schweinsschnitzel  | 27.50 |
| mit Champignonrahmsauce und bunter Gemüse garnitur   |       |
| Schweinsbraten vom Nierstück   | 28.50 |
| nach Aargauer Art mit Dörrzwetschgen gespickt, an einem kräftigen Rotweinjus und Gemüse garnitur |       |
| Schweins-Cordon-Bleu   | 29.50 |
| mit Rohschinken und Raclettekäse gefüllt, dazu Gemüse garnitur                                   |       |
| Schweinsfiletroulade   | 39.50 |
| gefüllt mit Mango und Morcheln, dazu Marktgemüse   |       |

---

### KALB

|  |       |
|--|-------|
| Grillierte Kalbsschnitzel  | 38.00 |
| an Rahmsauce mit Champignons Marktgemüse                                       |       |
| Hausgemachter Kalbshackbraten  | 26.50 |
| an Wauwiler Champignonsrahmsauce mit Cognac verfeinert, dazu Saisonales Gemüse |       |

|   |       |
|---|-------|
| Saftiges Kalbssteak<br>an Morchelrahmsauce buntes Gemüse                                      | 48.00 |
| Am Stück gebratenes Kalbsfilet<br>Rahmsauce mit Calvados verfeinert, serviert mit Marktgemüse | 51.00 |

---

## RIND

|  |       |
|--|-------|
| Hausgemachtes Roastbeef<br>mit Sauce Bernaise und Gemüsegar nitur                | 43.00 |
| Hausgemachter Rindsschmorbraten<br>an kräftiger Rotweinsauce mit buntem Gemüse   | 29.50 |
| Rindshuftsteak mit Pfeffersauce und Gemüsegar nitur                              | 41.00 |
| Grilliertes Entrecôte mit Sauce Bearnaise, dazu Marktgemüse                      | 42.00 |
| Saftiges Jägerschnitzel<br>mit sautierten Champignons, Silberzwiebeln und Gemüse | 34.50 |
| Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Orangen-Pfefferjus und Gemüse                 | 48.00 |

---

## WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN ZU DEN HAUPTGERICHTEN:

Nudeln  
 Röstikroketten  
 Weissweinsrisotto  
 Pommes frites  
 Basmatireis  
 Bratkartoffeln  
 Kartoffelstock  
 Béryny-Kartoffeln  
 Mandelkartoffeln  
 Kartoffelgratin  
 Williamskartoffeln  
 Emmentaler Kartoffeln  
 Beilagen sind im Preis inkl.

---

## VEGETARISCHE GERICHTE

|   |       |
|---|-------|
| Pilzragout<br>an Kräuterrahmsauce im Kartoffelstockring und buntes Gemüse | 25.50 |
| Sämiger Gemüserisotto<br>mit Sekt parfümiert mit gebackenem Brikäse       | 24.50 |

|  |                              |       |
|--|------------------------------|-------|
| Wauwiler Champignon-Rahmtoast                    | mit Gemüse und gebackenem Ei | 26.00 |
| Gemüse-Curry mit Basmatireis                     |                              | 28.00 |
| Spätzli-Gemüsepfanne gratiniert mit grana Padana |                              | 26.50 |

---