

*Bahnhöfli*  
QUARTIERBEIZ  
MIT KULTUR



## **UNSERE KÜCHE**

---

Natürlich und saisonal, frisch und lecker.  
Produkte aus erster Hand, zubereitet mit Freude und Leidenschaft.  
Willkommen im Bahnhöfli – der Quartierbeiz mit Kultur.

## VORSPEISE

---

### **TOMATENSUPPE**

mit Frischkäse Nocke und Basilikum

9 / 13

### **ANTIPASTI**

getrocknete Tomaten, Oliven, Fetakäse  
einzeln, im Duett oder im Trio

7 / 13 / 17

### **BUNTER BLATTSALAT**

10.5

### **TATAR VOM RIND**

nach Wunsch von mild bis rassig,  
mit Toast und Butter

21.5 / 33.5

### **GEMISCHTER SALAT**

12.5

### **MARKBEIN**

vom Rind, aus dem Ofen (20 min.)  
an feinem Butter, mit Zwiebeln, Knoblauch  
und Kräutern, serviert mit Hausbrot

15.5

## SOMMERKARTE

---

### DANIS LAMM- TAGLIOLINI \*

Lammhackfleisch an Tagliolini,  
mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,  
Peperoniwürfeli, Feta und Rucola

34

### RAVIOLACCIO\*

gefüllt mit Pecorino-Käse und schwarzem  
Pfeffer, an Schnittlauchbutter und  
Tomatenwürfeli

28.5

auf Wunsch mit Serrano-Schinken

36.5

### CHEESEBURGER

#### «CLASSIC»

160g Rind / mit Raclettekäse, Coleslaw,  
Essiggurke, Tomaten, Züri Frites und  
hausgemachtem Ketchup

29.5

### SOMMERTELLER \*

Kalbsschnitzel gebraten, an Tagliolini,  
mit Tomaten, Burrata und Basilikumpesto

44

### LACHSFORELLEN- FILETS \*

gebraten, an Limettensauce,  
auf buntem Saisongemüse und Risotto

39.5

### WARMER ZIEGENKÄSE \*

mit Honig gebacken, auf sämigem Risotto  
mit Thurgauer Erdbeeren, gerösteten  
Kernen und Rucola

28.5

### TAGLIOLINI BURRATA

an Basilikumpesto, Tomatenwürfeli  
und Burrata

28.5

## KLASSIKER

---

### VEGI CORDONBLEU

29.5

von Aubergine und Zucchini, gefüllt mit Fetakäse und getrockneten Tomaten, serviert mit Saisongemüse, Züri Frites und hausgemachtem Ketchup

### CAFÉ DE PARIS À LA BAHNHÖFLI

HAUS-  
SPEZIALITÄT

44

Fein aufgeschnittenes Entrecôte (ca. 180g) serviert auf dem Rechaud zum selber garen. Dazu hausgemachte Beurre Café de Paris, Züri Frites und Saisongemüse à discrétion.

### KALBSLEBERLI \*

37.5

mit Zwiebeln und Knoblauch im Kräuterbutter gebraten, Saisongemüse und Rösti

### SCHWEINSKOTELETT

#### CAFÉ DE PARIS

38.5

ca. 220g / mit hausgemachter Café de Paris Butter und Züri Frites

### SIEDFLEISCHSALAT GROSSMUTTERS ART

an Vinaigrette, Zwiebeln, Peperoni, Essiggurken und Tomaten  
einfach  
garniert

16.5

26.5

### WURSTKÄSE-SALAT

mit Cervelat, würzigem Gruyèrekäse, feinen Zwiebeln und Schnittlauch  
einfach  
garniert

14.5

24.5

### BUNT GEMISCHTER SALATTELLER

reich garniert 20.5  
mit Honig gebackenem Ziegenkäse \* 28  
mit gebratenem Lachsforellenfilet \* 34  
mit gebratenem Kalbsschnitzel \* 38  
mit gebratener Pouletbrust \* 29.5

## UNSERE LIEFERANTEN

---

Alle unsere Lebensmittel stammen aus Schweizer Produktion.  
Je nach Saison und Angebot beziehen wir diese von unterschiedlichen Lieferanten. Gerne nehmen wir auch Empfehlungen von unseren Gästen entgegen.

FLEISCH UND FISCH – Schweiz  
PASTA – Bagnasco Pasta Del Sole, Pfungen  
GEMÜSE – Tenti, Winterthur  
SPARGELN – Michael Frauenfelder, Wylandhof, Henggart  
RAPSÖL – Martina Ott, Freudwil  
BACKWAREN – Hausgemacht  
FEINBACKWAREN – Schweiz  
BROT – Bäckerei Lyner, Winterthur  
SÜSSMOST – Fredi Peter, Tössertobel, Winterthur  
GLACÉ – Gelatito, Buchberg

Haben Sie eine Lebensmittel-Unverträglichkeit?  
Gerne geben wir Ihnen Auskunft.