

# Bankettvorschläge



**RIVERSIDE SALOON**  
WESTERN STEAKHOUSE AND BAR

Restaurant  
Bahnhöfli



Riverside Saloon – Restaurant Bahnhöfli  
Bahnhofstrasse 42 | 6037 Root  
Telefon +41 41 450 50 25 | Fax +41 41 450 50 24  
info@bahnhoeffli-root.ch | www.bahnhoeffli-root.ch



## *Riverside Barbecue à discretion*

Unser Hit für grössere Anlässe ab 40 Personen

*(wir bieten auch Gerichte für Vegetarier an)*

In unserem aussergewöhnlichen, heimeligen mit viel Holz und Liebe gebauten Saloon für Anlässe aller Art: Geburtstage, Hochzeiten, Firmenanlässe,... im **Sommer klimatisiert** mit grosser Bar **Grosse Leinwand mit Beamer und Sonos Musiksystem in allen Räumlichkeiten**

*Der Saloon bietet Platz für bis zu 90 Personen kombiniert mit Terrasse wettergeschützt 130 Plätze (ab 55 Personen zur alleinigen Benützung), mit dem Säli bieten sich zusätzlich weitere 40 Plätze, kombiniert mit dem schönen Restaurant 60 Plätze.*

*\*auf Wunsch unterstützen wir Sie beim Organisieren der musikalischen Unterhaltung*

### Zum Apéro

Nachos mit Guacamole und feuriger Sauce

### Unser Angebot

#### *Salate*

Frischer gemischter Salat wird serviert

#### *Hauptgang - Barbecue direkt vom Grill, gegart auf Buchenholzglut*

##### **Vom Wagen, Selbstbedienung**

Rind, Kalb, Pferd, Lamm, Schwein, Poulet, Riesenkrevetten, Lachsmedaillons, Olma Kalbsbratwurst und hausgemachte Rindshacksteaks

marinierte Kartoffeln, Pommes frites, Reis, Wokgemüse, dazu servieren wir unsere köstlichen Saucen und feines Brot

*Auf Wunsch stellen wir die Fleischauswahl nach Ihren Vorstellungen zusammen was sich auf den Preis auswirken kann.*

#### **Dessertbuffet vom Wagen**

Frische Beeren (saisonal) mit Crème-Gruyère (Doppelrahm), frischer Fruchtsalat, Tiramisù, diverse Glacearomen (Mövenpick), Schwarzwäldertorte, gebrannte Crème mit Meringues und Rahm und vieles mehr.....

<b>Pro Person</b>	95.00
<b>ohne Dessertbuffet</b>	79.00
<b>ohne Kalb, Rind, Lachs, Lamm, Pferd, Krevetten,</b>	59.00
<b>ohne Kalb, Rind, Lamm, Lachs, Pferd, Krevetten, Dessertbuffet</b>	45.00

**Auf Wunsch mit Käseplatte** + CHF 6.00 pro Person

**Mit weniger als 40 Personen empfehlen wir**  
**den Grillteller Riverside Barbecue à discrétion, fragen Sie unseren Chef** 89.00  
*dasselbe Angebot – es wird aber serviert*

## Apéro, Cocktailhäppchen

<b>Pommes Chips, Salzstängeli, Salznüssli</b>	pro Person	2.00
<b>Marinierte Oliven</b>	pro Person	3.50
<b>Gemüsedipp</b> mit verschiedenen Saucen	pro Person	4.50
<b>Gemischtes Blätterteiggebäck</b>	pro Person	2.50
<b>Parmesanmöckli mit Trauben und Nüssen</b>	pro 100g	8.80
<b>Mini-Frühlingsrolle</b>	pro Stück	1.80
<b>Gebackene Crevetten</b>	pro Stück	3.00
<b>Schinkengipfeli</b>	pro Stück	1.80

## Salate und Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat</b>	11.50
<b>Kopfsalat</b>	9.00
<b>Gemischter Salat</b>	11.80
<b>Mini gemischter Salat</b>	9.50
<b>Tomatensalat mit Bio Büffel-Mozzarella von der Breiten</b>	14.80
<b>Randencarpaccio</b> mit Kräutervinaigrette und Parmesankäse	13.50
<b>Rauchlachs mit Salatbouquet</b> und Meerrettichschaum	17.00
<b>Geräuchertes Forellenfilets</b> mit Salatbouquet und Meerrettichschaum	15.50
<b>Kleiner Crevettencocktail</b>	15.00
<b>Melone mit Rohschinken</b>	13.50
<b>Bündnerfleisch mit Hobelkäse</b>	14.80

## Suppen

### Kraftbrühe

mit Gemüswürfel (mit Sherry + 0.50 )	7.50
mit hausgemachten Flädli	7.50
mit Backerbsen	7.50
mit Royale (Eierstich)	8.50
Markscheiben	8.50

**Spargelcrèmesuppe (saisonal)** 10.50

**Kürbiscrèmesuppe (saisonal)** 10.50  
mit dem schwarzen Gold aus der Steiermark verfeinert, Rahmtupf

## Fischgerichte

Vorspeise    Portion

**Fischknusperli mit Zander**  
mit Salzkartoffeln und Tatarsauce 19.50    36.00

### Felchenfilets

meunière, Luzerner Art mit Salzkartoffeln	22.50	38.00
pochiert nach Zuger Art, Gemüsereis	22.50	38.00

**Eglifilets meunière** mit Mandeln, Blattspinat und Salzkartoffeln 24.50    40.50

**Eglifilets meunière** auf Safrannüdeli 24.50    40.50

**Eglifilets «schöne Müllerin»** mit Blattspinat und Salzkartoffeln 24.50    40.50

**Riesencrevetten mit Knoblauchbutter** und Tomatenwürfeln,  
Reis und gerösteten Pinienkernen 24.50    40.00

*> Auf Wunsch stellen wir ihnen auch ein Menu  
mit veganen / vegetarischen Gerichten zusammen*

# Fleischgerichte

## Auf Buchenholz gegrillt

<b>Châteaubriand ( AUS) Rindsfilet) 250 gr pro Person</b>	68.00
<b>mit *ORIGINE* (CH) SCHWEIZER WEIDERIND</b>	78.00
mit Sauce Béarnaise , grüner Pfeffersauce und unseren Haussaucen frischem Gemüse und Beilage nach Wahl	
<b>Doppeltes Kalbssteak (CH) 250 gr pro Person</b>	68.00
mit Steinpiz-Morchelsauce und grüner Pfeffersauce und unseren Haussaucen frischem Gemüse und Stärke- Beilage nach Wahl	
<b>Doppeltes (AUS) Entrecôte 250 gr pro Person</b>	62.00
<b>mit *ORIGINE* (CH) SCHWEIZER WEIDERIND</b>	68.00
mit Sauce Bearnaise, grüner Pfeffersauce und unseren Haussaucen frischem Gemüse und Stärke-Beilage nach Wahl	
<b>Doppeltes Pferdefilets (CAN) 250 gr pro Person</b>	62.00
mit Sauce Bearnaise , grüner Pfeffersauce und unseren Haussaucen frischem Gemüse und Stärke- Beilage nach Wahl	

## Fondue-Chinoise

mit Rindsfleisch und Pouletbrüstli	46.00
dazu Kräuterreis und Pommes Frites mit köstlichen Saucen und feinen Garnituren	

*Ab 20 Personen stellen wir gerne ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.*

Wir beziehen das Fleisch nach Möglichkeit aus der Schweiz.  
Bitte informieren Sie sich beim Service-Personal über die aktuelle Herkunft.

### **Unser Fleisch stammt aus folgender Herkunft:**

Rindfleisch: Schweiz, Australien, Argentinien, / Kalb und Schwein: Schweiz / Lamm: Schweiz, ,Australien, Neuseeland  
Poulet: Schweiz / Pouletflügeli / Pouletbrüstli: Schweiz / Chicken Nuggets/ CH

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.

*> Sie können auch unserer al carte / Grillkarte auswählen*

## Dessert

<b>Hausgemachte gebrannte Crème</b>	
mit Mandelcracker	10.50
mit Vanilleeis	12.50
<b>Hausgemachtes Karamelköpfli</b>	7.50
<b>Frischer Fruchtsalat</b>	
nature	10.50
mit Rahm	12.50
mit Kirsch	12.50
<b>Dessertteller Bahnhofli</b>	16.50
<b>Sorbet-Teller</b> mit verschiedenen Früchten garniert	13.50
<b>Schokoladenmousse</b> mit Vanilleeis und Früchten garniert	13.50
<b>Zuger Kirschtorte</b>	7.50
<b>Vacherin-Eistorte</b> (Aroma nach Ihren Wünschen) mit Früchten garniert	15.50
<b>Mini-Coupe nach Wahl</b>	8.80
<b>Dessertbuffet</b>	ab 20 Personen, pro Person 19.00
Frische Beeren (saisonal) mit Crème-Gruyère (Doppelrahm), frischer Fruchtsalat, Tiramisù, Mousse au chocolat, diverse Glacearomen (Mövenpick), Schwarzwäldertorte, gebrannte Crème mit Meringues und Rahm, gefüllte Windbeutel und weitere Köstlichkeiten.	
<b>mit Käse</b>	<b>+ 6.00</b>

## Verlängerung

Polzeistunde bis 01:00 Uhr	100.00
Polzeistunde bis 02:00 Uhr	300.00
Jede weitere Stunde	250.00

**> Sie können auch unser Angebot vom Riverside für Ihre Anlässe buchen.**