



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@bahnhoepli-root.ch | www.bahnhoepli-root.ch

Kalte Vorspeisen und Salate

	kl. Portion	Portion
Bunter Saisonsalat	14.50	
Caesar's Salad mit Icebergsalat, Speckstreifen, Ei, Käse	15.50	24.50
Icebergsalat	10.50	
Krevetten -Cocktail, marinierte Shrimps, Cocktailsauce und Ananas	18.00	28.00
Alaska Pacifik Wildlachs geräuchert Meerrettichschaum Toast und Butter	22.00	36.00

Beefsteak Tatar	21.50	32.50
mild, pikant oder scharf nach Ihrem Geschmack gewürzt, garniert mit Kapern und Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter		

Suppen

 Schaumige Kürbissuppe	13.50
mit gerösteten Kernen, steirischem Kürbiskernöl und Rahmtupf	
Bouillon mit frischen Eierflädli	10.50

Poulet unser Hit

Pouletflügeli (CH)	300g L	600g XL	900g XXL
mit feiner Kräutersauce oder pikanter Sauce	18.50	28.50	36.00

Fleischgerichte ab 2 Personen (auf Vorbestellung)

Châteaubriand	mit Rindsfilet (AUS)	250 g pro Person	68.00
	mit Bisonfilet (USA)	250 g pro Person	98.00

mit Sauce Béarnaise , grüner Pfeffersauce und unseren Haussaucen
frischem Wokgemüse und Beilage nach Wahl. *(Wird in einem Gang serviert)*

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: Rind: Schweiz. *Für Rind/Bison aus Australien/USA gilt: Kann mit hormonellen und nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein. Kalb und Schwein: Schweiz / Lamm: Australien kann mit hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein, Poulet: Schweiz / Pouletflügeli / Pouletbrüstli: Schweiz, / Chicken Nuggets/ Dschungel

Herbstgerichte

-  **Wildschweinpfeffer Bahnhöfli** herbstlich garniert 38.50
-  **Rehrücken (Entrecôte) grilliert auf Buchenholz** *pro Person 250g* 65.00
serviert mit unseren traditionellen herbstlichen Wildbeilagen und Wildsauce mit Pilzen
-  **Hirschentrecôte grilliert auf Buchenholz** *250g* 62.00
serviert mit unseren traditionellen herbstlichen Wildbeilagen und Wildsauce mit Pilzen
-



Exklusiv
FRAGEN Sie unseren CHEF,
er gibt Ihnen sehr gerne Auskunft .

Frisches Zanderfilet vom Villiger Hof Fenkrieden
Vom Grill +/- 200g

mit Mandelbutter oder Weissweibuttersauce
Wokgemüse, Reis oder Bratkartoffeln

58.00 /
400g 105.00

Goldfisch Menu



Schaumige Kürbissuppe
mit gerösteten Kernen,
steirischem Kürbiskernöl und Rahmtupf

Frischer Norwegischer Lachs grilliert auf Buchenholz
Reis, Wokgemüse
Terryaki oder Mandelbutter

Coffee Time
Kaffee mit einer Kugel Eis nach Wahl

58.00

auf
Buchenholz
grilliert

Lassen Sie Ihr Fleisch oder Ihren Fisch auf
Buchenholz grillieren oder werden Sie Ihr
eigener Grillmeister – **HOT STONE**:
Direkt vom heissen Stein essen.

eigener
Grillmeister
HOT STONE

(Bitte keine Kräuterbutter oder Öl
auf den heissen Stein geben, Spritzgefahr.)

Geflügel

Pouletbrust (CH)

	200g	300g	500g
Pouletbrust (CH)	28.00	37.00	55.00

Schwein (CH)

Steak vom Nierstück, mager

Steak vom Nierstück, mager	28.00	37.00	55.00
----------------------------	-------	-------	-------

Bisonfilet USA-Kanada *Exklusive, es het so lang's het*

Bisonfilet USA-Kanada	69.00	110.00	155.00
-----------------------	-------	--------	--------

Rind

Rindsfilet CH *ORIGINE*SQB* (CH) Schweizer Weiderind

Rindsfilet CH	59.00	84.00	120.00
---------------	-------	-------	--------

Entrecôte *ORIGINE*SQB* (CH) Schweizer Weiderind

Entrecôte		59.00	78.00
-----------	--	-------	-------

Entrecôte (Australien, Argentinien)

Entrecôte	42.00	55.00	74.00
-----------	-------	-------	-------

Filet (Australien)/ Argentinien

Filet	49.00	65.00	98.00
-------	-------	-------	-------

Ladysteak Rindsfilet (Australien, Argentinien)

(150g) 45.00

Rib Eye Steak Argentinien

Rib Eye Steak	49.00	65.00	98.00
---------------	-------	-------	-------

Kalb

Zartes Kalbs Rib Eye Steak (CH)

Zartes Kalbs Rib Eye Steak	45.00	65.00	95.00
----------------------------	-------	-------	-------

Lamm aus Australien(es het so lang's het)

Lammnierstück (Entrecôte) *Ambassador*

Lammnierstück	44.00	61.00	88.00
---------------	-------	-------	-------

Fisch und Krustentiere

Riesenkrevetten in der Pfanne zubereitet oder **Hot Stone**

Riesenkrevetten	36.00	45.00	65.00
-----------------	-------	-------	-------

Norwegischer Lachs

Norwegischer Lachs	(300g) 37.00	(600g) 65.00
--------------------	--------------	--------------

Zu den Grilladen servieren wir unsere tollen Saucen, lassen Sie sich überraschen.

Beilagen (Portion) werden separat verrechnet:

Pommes frites, Wedges 7.50

Butternudeln, Reis 6.50

Salatbowle mit Früchten 14.50

Maiskolben grilliert 7.50

Frisches Wokgemüse 8.50

1 Stärkebeilage nach Wahl mit Wokgemüse klein 12.50

GARSTUFEN

RARE – BLUTIG, ROH (BLEU) MEDIUM RARE / ENGLISCH – HALB ROH (SAIGNANT)

MEDIUM – ROSA (A POINT) MEDIUM WELL – ¾ FAST DURCH

WELL DONE – DURCH (BIEN CUIT)

Burger

Unsere Fleisch-Patties sind hausgemacht aus Rind- und Kalbfleisch und werden im Bun serviert.

Riverside Burger 29.50

200g Patty mit pikanter Knoblauchmayonnaise, knackiger Salat, rote Zwiebeln, Gurken, Raclette-Käse, knuspriger Speck, Pommes frites

Für den grossen Hunger + 1 Pattie 200g 16.00

Vegi Burger *Bahnhöfli * 27.00

120 g Patty mit pikanter Knoblauch-Mayonnaise, knackiger Salat, rote Zwiebeln, Gurken, Raclette-Käse, Pommes frites oder Salat

Für den grossen Hunger + 1 Pattie 120g 11.00

Vegetarisch

Gebackene Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt 26.00

garniert mit Salaten, Sweet & Sour Sauce

Maiskolben, Wokgemüse, Wedges und Nachos mit Tzatziki, Dippsauce 26.00

Für die kleinen Gäste

Chicken Nuggets (CH) mit Pommes frites 16.50

Maiskolben, Wedges und Nachos mit Tzatziki, Dippsauce 19.00

Schweinsschnitzel paniert (CH) Pommes frites und Ketchup 17.00

Klassiker

Schweinsrahmschnitzel (CH) mit Butternüdeli 32.00

Schweinsschnitzel paniert (CH) Pommes frites 29.50

Schweins Cordon bleu (CH) Pommes frites 36.50

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 und Musikbühne*. **Grosse Leinwand mit Beamer und Sonos Musiksysteem 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, 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.....

Pro Person	95.00
ohne Dessertbuffet	79.00
ohne Kalb, Rind, Lachs, Lamm, Pferd, Krevetten,	59.00
ohne Kalb, Rind, Lamm, Lachs, Pferd, Krevetten, Dessertbuffet	45.00

Auf Wunsch mit Käseplatte

+ CHF 9.00 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