

Restaurant zum Bahnhof

Bahnhofplatz 1
3422 Alchenflüh – Kirchberg

Telefon 034 445 23 22 Internet www.bahnhof-alchenflueh.ch

Pfifferlingcremesuppe 8.50
mit Brotwürfeli

Nüsslisalat mit gehacktem Ei Vorspeise 12.50
an raffinierter Salatsauce Hauptgericht 21.50

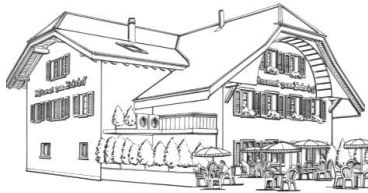
Rehpfeffer 28.50
Zarter Rehpfeffer mit gerösteten Speck- und Brotwürfeli
dazu goldgelbe Butterspätzli, Rotkraut und Rosenkohl

Geschnetzeltes Rehfleisch 36.50
Geschnetzeltes Rehfleisch an Mischpilzsauce dazu Butterspätzli,
karamellierte Kastanien, Früchte

Rehschnitzel 39.50
Rehschnitzel an duftender Wildsauce, serviert mit Butterspätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und Früchte

Pasta con funghi 24.50
Nudeln an Mischpilzrahmsauce mit Parmesanspähne

Herbst-Vegiteller 24.50
Goldgelbe Spätzli mit Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien und Früchte



Restaurant zum Bahnhof

Bahnhofplatz 1
3422 Alchenflüh – Kirchberg

Telefon 034 445 23 22 Internet www.bahnhof-alchenflueh.ch

Vermicelles 12.50 Mini 10.50

Eisbecher Nesselrode 13.50 Mini 11.50

Vermicelles mit Vanilleeis, Meringue und Schlagrahm verziert

Süsser Traum 12.50 Mini 10.50

Vanilleglace mit Amaraneta Kirchen und Schlagrahm



Hallauer AOC, Graf von Spiegelberg

Herkunft: Schweiz; Schaffhausen
Traubensorte: Pinot Noir
Alkoholgehalt: 13.8Vol%

10cl 4.80 50cl 23.50



Der Hallauer Klassiker Graf von Spiegelberg, auf Jurakalk gewachsen und schonend gekeltert, ist charaktervoll und bekömmlich. Ein Schweizer Wein, den Weinliebhaber schätzen. Vollmundig und mild.

Die Flaschenqualität im Offenausschank

Negroamaro salento IGT «Calmelo», 2020

Herkunft: Italien, Apulien
Traubensorte: Negroamaro
Alkoholgehalt: 14.5 Vol%
Flasche 75cl 59.50
Offenausschank 10cl 9.00



Der MAVRIO ist ein Powerwein aus Apulien. Ein Negroamaro, der wie schon sein Name sagt, sich tiefdunkel im Glas präsentiert. Sein intensives, vielfältiges Bukett duftet in erster Linie nach Pflaume, Kirsche sowie schwarzen Beeren. Die Aromatik wird ergänzt von Dörrfrüchten, Gewürznelke, Lakritze sowie schönen Röstnoten von Toastbrot, aber auch von Kaffee und Schokolade. Er zeigt sich im Gaumen geschmeidig, rund, leicht süsslich und harmonisch. Die Beeren-, Röst- und Dörrfruchtaromatik ist hier angenehm präsent, der Abgang mittellang.