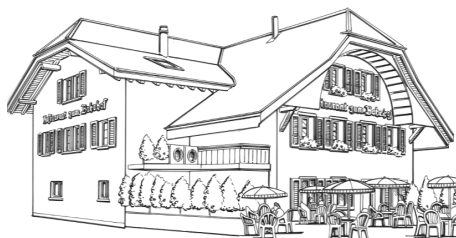


Wochenkarte

Montag, 03. Februar 2025

bis

Samstag, 08. Februar 2025



Restaurant zum Bahnhof

Hans Ulrich Jörg

Bahnhofplatz 1

3422 Alchenflüh - Kirchberg

Telefon 034 445 23 22

www.bahnhof-alchenflueh.ch

Vorspeise

Rindskraftbrühe mit Flädli Fr. **5.00**

Solothurner-Weissweinsuppe Fr. **7.50**

Menusalat Fr. **6.00**
Blatt- und Gemüsesalat

Blattsalat Fr. **8.50**

Blattsalat mit Rauchlachs Fr. **11.50**
Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

Herkunftsbezeichnungen: Schweinefleisch Schweiz, Pouletfleisch Schweiz,
Gehacktes Rindfleisch Schweiz, Entrecote Paraguay, Pangasiusknuperli Vietnam
Panatone Italien, Backwaren, Back-Süssigkeiten, Brote und Tischbrötchen Schweiz

Die Preisauszeichnungen sind in **Schweizer Franken** und beinhalten **8.10% Mehrwertsteuer**
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag, Mittwoch und Freitag, 07:45h bis 14:00h und 17:00h bis 22:00h
Donnerstag 08:15h bis 14:00h Samstag 08:15h bis 22:00h Sonntag 08:15h bis 11:30h

Warme Küche: Montag bis Samstag
11:00h - 13:30h und 17:15h - 20:45h

Hauptgericht

Tagesteller I Fr. **19.50** Mini Fr. **16.50**

Gehacktes (Simmentaler-Rindfleisch) mit Hörnli
dazu servieren wir Apfelmus

Tagesteller II Fr. **22.50** Mini Fr. **19.50**

Bratwurst (Kalb- und Rindfleisch) an Zwiebelsauce
daneben Rösti und im Voraus einen Menusalat

Tagesteller III Fr. **24.50** Mini Fr. **21.50**

Pangasiusknusperli im Bierteig, Tartarsauce
mit diversen Salaten und Pommes frites aus garniert

Tagesteller IV Fr. **25.50** Mini Fr. **22.50**

Pouletbrust nach Walliserart
(mit Tomatenscheiben und Raclettekäse überbacken)
serviert mit Gemüsereis

Tageshit Fr. **28.50** Mini Fr. **25.50**

Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce
Früchtegarnitur und Butternudeln

Wochenhit Fr. **36.50** Mini Fr. **32.50**

Entrecote mit Kräuterbutter
daneben Pommes frites und Gemüse

Vegiteller Fr. **21.50** Mini Fr. **17.50**

Butterrösti mit Gemüse

So zwischendurch unsere Hausdrinks...

Pfirsichlikör mit Orangensaft und nachgefüllt mit Prosecco 10 cl **12.00**
Prosecco DOC "Val 'Oca", Treviso Extra Dry, Argento 10.5Vol% 10 cl **8.50**

Offene Weine weiss TOP 50

	10 cl	20 cl	50 cl
Féchy, « Forlane », AOC, Auguste Chevalley SA.	4.80	9.50	23.50
Herkunft: Schweiz - Waadt - La Côte	Alkoholgehalt: 12.0Vol%		
Traubensorte: Chasselas			
Fendant du Valais, AOC, Cave Clavien SA.	4.60	9.10	22.50
Herkunft: Schweiz - Wallis - Sion	Alkoholgehalt: 12.0Vol%		
Traubensorte: Chasselas (Fendant) Jahrgang: 2020			
Yvorne, „Avy“ AOC, Artisans Vignerons d' Yvorne	5.70	11.30	28.00
Herkunft: Schweiz – Waadt - Chablais			
Traubensorte: Chasselas	Alkoholgehalt: 12.6Vol%		

Offene Weine rot TOP 50

Merlot del Veneto « Capricorno », IGT	3.50	6.90	17.00
Herkunft: Italien - Veneto	Alkoholgehalt: 11.5Vol%		
Traubensorte: Merlot Jahrgang: 2022			
Chianti «Le Vendemmie», DOCG, Da Masi Renzo & C	4.40	8.70	21.50
Herkunft: Italien - Firenze	Alkoholgehalt: 12.5 Vol%		
Traubensorte: Canaiolo, Trebbiano, Sangiovese Jahrgang: 2022			
Salvagnin, « Sorbois », AOC, Morand Frères	4.50	8.90	22.00
Herkunft: Schweiz - Westschweiz	Alkoholgehalt: 12.5Vol%		
Traubensorte: Gamay, Pinot Noir			
Dôle de Sion, AOC, Cave Clavien S.A.	5.00	9.90	24.50
Herkunft: Schweiz - Wallis - Sierre	Alkoholgehalt: 13.5Vol%		
Traubensorte: Pinot noir, Gamay Jahrgang: 2023			
Hallauer Schaffhauser AOC, Graf von Spiegelberg	5.00	9.90	24.50
Herkunft: Schweiz – Schaffhausen	Alkoholgehalt: 13.5Vol%		
Traubensorte: Pinot Noir			