

Darf es etwas mehr sein? Wenn der Metzger ein Steakhouse führt.

Der gelernte Metzger, begnadete Caterer und fröhliche Hausherr erfüllt die Wünsche seiner Gäste täglich. Buchen Kunden einen Event, öffnet Urs Koffel die Türen seines Steakhouses, bietet Mitarbeitende auf, heizt den Grill ein. Den Fleischfans gefällt das Konzept.

Sie kommen in Scharen, bringen einen kleinen, einen mittleren oder einen zünftigen Hunger mit. Sie bestellen saftige Rindsentrecôtes, knusprige Lammracks, kross gebratene Spareribs, schmackhafte Frischlachstranchen, zarte Thunfischstücke, würzige Crevetten oder ein frisch gehacktes Tatar. Dieses kann normal gewürzt sein, scharf oder feurig. Und gelüstet einen mal nach etwas Deftigem, findet man exquisite Würste auf der Speisekarte.

Und woher bezieht der Chef seine Leckerbissen? Urs Koffel verfolgt eine klare Linie: «Ich kaufe nur erstklassige Stücke, lasse die Finger von Aktionen, mache keine Schnäppchen. Meine Lieferanten bürgen für perfekte Lagerung und optimale Frische. Sie garantieren mir höchste Qualität. Das gilt auch bei Gemüse und Salat, Wein und Spirituosen. Für meine Gäste ist nur das Beste gut genug.»

Lassen Sie sich überzeugen. Geben Sie Ihrem Gluscht nach. Bestellen Sie das, was Sie zu Hause nicht bekommen. Ein butterweiches Stück Fleisch, nach Ihren Wünschen zubereitet, perfekt grilliert – auf 300 Grad heisser Buchenholzglut.

En Guete.

Unsere Dienstleistungen

Grillkurse

Wir zeigen Ihnen alles, was Sie über die Zubereitung von perfekten Grilladen à la Steakhouse wissen müssen. Von der Vorbereitung bis zum Service. Die richtige Weinempfehlung darf dabei natürlich auch nicht fehlen. Grill-Tipps und -Tricks für Jedermann vom Profi, alles inklusive und speziell auf die Saison ausgerichtet.

Catering

Für Anlässe an anderen Locations bieten wir einen Catering-Service an. Dieser beinhaltet die gewohnte hochwertige Küche des Steakhouses am Ort Ihrer Wahl.

Bankette

Sei es ein grosses Fest, ein Weihnachtsessen oder ein gemütlicher Apéro – das Steakhouse Bahnhof bietet Ihnen für Ihre individuellen Bedürfnisse das perfekte Arrangement. Unser Catering-Team bereitet Steakhouse Spezialitäten auch gerne bei Ihnen zu Hause zu.

Seminare und Events

Unsere beiden modernen Seminar- und Eventlocations bieten Platz für 40 respektive 250 Personen. Unsere Räumlichkeiten sind der ideale Ort für die Durchführung Ihres Kundenanlasses, Ihrer Mitarbeiterschulung, Ihres privaten Festes oder für die Feier Ihrer Hochzeit.

Geschenkgutscheine

Schenken Sie, was Sie am liebsten selber geniessen würden. Fragen Sie unser Personal oder bestellen Sie den passenden Gutschein bequem in unserem Online-Shop. Wir wünschen viel Spass beim Verschenken.

Fleisch für Daheim

Heute bestellt und morgen zur Abholung bereit: das ist Steakhouse Bahnhof für zu Hause. Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, sollten Sie Fragen haben.

Unser Personal steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.
steakhouse-bahnhof.ch

Deklarationen

Huhn	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Irland
Strauss	Südafrika
Kalb	Schweiz
Ribeye	Schweiz/Irland
Rindsentrecôte/Zapfen	Schweiz/Irland
Rindsfilet	Schweiz/Irland
Tomahawk	Schweiz/Irland
Pferd	Deutschland/Belgien
Lachs	Schottland
Thunfisch	Philippinen (Zertifiziert)
Black Tiger	Vietnam (Zertifiziert)
Würste	Schweiz

Unsere Lieferanten

Fisch	G. Bianchi AG, Zufikon
Fleisch	Reichmuth Fleischwaren AG, Schwyz
Früchte und Gemüse	Käppeli AG, Merenschwand
Weine	Vini Vergani, Zürich

Garstufen

rare	-	blutig, roh
medium rare	-	halb roh
medium	-	rosa
medium well	-	$\frac{3}{4}$ durch
well-done	-	durch

Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittel-Allergien.
Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 7,7% MwSt.

Vorspeisen

Knackiger Schüsseli-Salat		9.5
Markbein <i>Wartezeit ca. 15 Minuten</i>		14.5
Antipasti-Teller	Vorspeise/Hauptgang 150g/250g	16.5/24
Burrata <i>mit Parmaschinken</i>		20.5
Hausgeräucherter Orkney Lachs	Vorspeise/Hauptgang 75g/100g	22/29.5
Warmer Ziegenkäse <i>mit Honig und Rosmarin</i>		19.5

Unsere Tatar

Vorspeise 100g/Hauptgang 150g

vom Rind		22/29.5
vom Pferd		22/29.5
vom Thunfisch		22/29.5
vom Rauchlachs		22/29.5
von der Aubergine (Vegan) <i>Aubergine, Okara (Sojaprodukt)</i>		20/27.5

Grilladen

	200g	300g	400g	500g
vom Huhn				
Pouletbrüstli	29	39	49	59
Pouletspiess	29	39	49	59
vom Schwein				
Kotelett	25	33	41	49
Steak vom Hals	25	33	41	49
Steak vom Nierstück	29	39	49	59
Filetspiess mit Speck	29	39	49	59
Spareribs				31
vom Lamm				
Racks		45	55	65
Nierstück	35	45	55	65
Spiess	31	41	51	61
vom Strauss				
Filet	38	48	58	68
Spiess	35	45	55	65
vom Kalb				
Kotelett		48	58	68
Spareribs				34
vom Rind				
Entrecôte Zapfen		47	57	67
Ribeye		50	60	70
Entrecôte	42	52	62	72
Filet	46	60	74	88
Spiess	37	47	57	67
vom Pferd				
Filet	44	54	64	74
Spiess	39	49	59	69
vom Fisch und Krustentier				
Frischlachssteak	31	41	51	61
Frischlachsspiess	28	38	48	58
Thunfischsteak	42	52	62	72
Thunfischspiess	37	47	57	67
Black Tiger Spiess	33	43	53	63

Bahnhöfli-Empfehlung

Tomahawk Steak
ca. 1 Kilo für 2 Personen

p.P 68

Burger und Würste

150g 200g

Hamburger

Bahnhöfli-Burger (Rind & Schwein)
mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln

15

Bahnhöfli-Cheeseburger (Rind & Schwein)
mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Käse

16

Hauswürste

Bahnhöfli-Bratwurst (hausgemacht)
mit Schweinefleisch

13

Chäs-Schüblig
mit Schweinefleisch und Käse

14

Vegetarisch

Vegi-Burger (rote Kidney Bohnen, Gemüse, Haferflocken)
mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln

15

Vegi-Cheeseburger
mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Käse

16

Zu den Grilladen servieren wir Ihnen Kräuterbutter sowie hausgemachte Senf-, Chnobli-, Sweet-&-Chili- und Chimichurri-Saucen.

Beilagen

Pommes Frites

7

Sweet Potato Frites

9

Baked Potato mit Sour Cream (ab 17 Uhr)

7

Rösti-Croquettes

7

Grillgemüse

7

Blattspinat

7

Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	50cl/100cl	5/10
Coca-Cola, Coca-Cola zero	33cl	5
Pepita Citro	33cl	5
Ramseier Huus-Tee	33cl	5
Pepita Orange	33cl	5
Süssmost	33cl	5
Apfelschorle	33cl	5
Rivella Rot	33cl	5
Rivella Blau	33cl	5
Orangensaft	20cl/50cl	5/7.5
Ananassaft	20cl/50cl	5/7.5
Tomatensaft	20cl	5
Dry Bitter Tonic, Lemonade, Ginger Ale	20cl	5
Ginger Beer	20cl	5.5
Energy Drink	25cl	5.5

Kaffee

Café crème	4.5
Espresso	4.5
Ristretto	4.5
Schale	4.8
Espresso Macchiato	4.5
Latte Macchiato	5.5
Cappuccino	4.8
Tee (diverse Sorten)	4

Bier

Offenausschank

Mättmibräu 20cl/30cl/50cl 3.3/5/7.2

Flaschen

Mättmibräu	4,8%, 33cl	5.5
Feldschlösschen Lager	4,8%, 50cl	7
Feldschlösschen Hopfenperle	5,2%, 33cl	5.5
Feldschlösschen Dunkel	5,5%, 33cl	5.5
Corona Extra (Mexiko)	4,6%, 33cl	7.5
Schneider Weisse Original	5,4%, 50cl	7.5
Erdinger Weissbier	5,3%, 50cl	7.5

Alkoholfrei

Feldschlösschen Lager	<0,5%, 33cl	5.5
Feldschlösschen Weizenfrisch	<0,5%, 33cl	5.5
Erdinger Weissbier	<0,5%, 50cl	7.5

Sure Most in Flaschen

Klarer Apfelwein	4%, 50cl	5.5
Klarer Apfelwein alkoholfrei	<0,5%, 50cl	5.5