

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
Kalb	Schweiz
Ribeye	Schweiz oder Irland
Rindsentrecôte/Zapfen	Schweiz oder Irland
Rindsfilet	Schweiz oder Irland
Tomahawk	Schweiz oder Irland
Pferd	Frankreich
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 Culatello (ital. Rohschinken) oder Tomaten</i>		20.5
Hausgeräucherter Orkney Lachs	Vorspeise/Hauptgang 75g/100g	22/29.5
Vitello Tonnato	Vorspeise/Hauptgang 100g/150g	25/34
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				33
vom Lamm				
Racks		46	56	66
Nierstück	36	46	56	66
Spiess	31	41	51	61
vom Kalb				
Kotelett		48	58	68
Spareribs				34
vom Rind				
Ribeye		52	62	72
Entrecôte	44	54	64	74
Filet	49	63	77	91
Spiess	39	49	59	69
vom Pferd				
Filet	44	54	64	74
Spiess	39	49	59	69
vom Fisch und Krustentier				
Frischlachssteak	34	44	54	64
Frischlachsspiess	29	39	49	59
Thunfischsteak	42	52	62	72
Thunfischspiess	37	47	57	67
Black Tiger Spiess	34	44	54	64

Bahnhöfli-Empfehlung

Tomahawk Steak
ca. 1 Kilo für 2 Personen

p.P 71

Burger und Würste

	100g	150g	200g	300g
Hamburger				
Bahnhöfli-Burger (Rind & Schwein) <i>mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln</i>		15		23
Bahnhöfli-Cheeseburger (Rind & Schwein) <i>mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Käse</i>		16		25
Hauswürste				
Bahnhöfli-Bratwurst (hausgemacht) <i>mit Schweinefleisch</i>			13	
Chäs-Schüblig <i>mit Schweinefleisch und Käse</i>			14	
Vegetarisch				
Vegi-Wurst (Vegan) 100g/200g	7.5		14	
Vegi-Burger (Erbsenproteinbasis) <i>mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln</i>		15		
Vegi-Cheeseburger <i>mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Käse</i>		16		

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

Beilagen

Pommes Frites	8
Baked Potato mit Sour Cream (ab 17 Uhr)	8
Rösti-Croquettes	8
Grillgemüse	8
Blattspinat	8

Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	50cl/100cl	5.5/11
Coca-Cola, Coca-Cola zero	33cl	5.5
Pepita Citro	33cl	5.5
Pepita Orange	33cl	5.5
Süßmost	33cl	5.5
Apfelschorle	33cl	5.5
Rivella Rot	33cl	5.5
Rivella Blau	33cl	5.5
Orangensaft	20cl/50cl	5.5/7.8
Ananassaft	20cl/50cl	5.5/7.8
Tomatensaft	20cl	5.5
Dry Bitter Tonic, Lemonade, Ginger Ale	20cl	5.5
Ginger Beer	20cl	5.5
Hausgemachter Eistee	30cl/50cl	5.5/7.8

Kaffee

Café crème	5
Espresso	5
Ristretto	5
Schale	5.5
Espresso Macchiato	5
Latte Macchiato	6
Cappuccino	5.8
Tee (diverse Sorten)	4.8

Bier

Offenausschank

Mättmibräu 20cl/30cl/50cl 3.5/5.2/7.5

Flaschen

Mättmibräu	4,8%, 33cl	5.7
Feldschlösschen Lager	4,8%, 50cl	7.5
Feldschlösschen Hopfenperle	5,2%, 33cl	5.7
Feldschlösschen Dunkel	5,5%, 33cl	5.7
Corona Extra (Mexiko)	4,6%, 33cl	7.5
Schneider Weisse Original	5,4%, 50cl	7.7
Erdinger Weissbier	5,3%, 50cl	7.7

Alkoholfrei

Feldschlösschen Lager	<0,5%, 33cl	5.7
Feldschlösschen Weizenfrisch	<0,5%, 33cl	5.7
Erdinger Weissbier	<0,5%, 50cl	7.7

Sure Most in Flaschen

Klarer Apfelwein	4%, 50cl	5.7
Klarer Apfelwein alkoholfrei	<0,5%, 50cl	5.7