



**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@bahnhoefli-root.ch | www.bahnhoefli-root.ch

## Kalte Vorspeisen und Salat

	kl. Portion	Portion
Icebergsalat	10.50	
Krevetten -Cocktail, marinierten Shrimps, Cocktailsauce und Ananas	18.00	28.00
Rindscarpaccio mariniert mit Olivenöl und Parmesan	24.50	34.50

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

## Suppen

Karotten Ingwersuppe mit Sesam und Rahmtupf	12.50
Grüne Gemüse- Currysuppe mit Kokosnussmilch und Zitronengras dazu Schlagrahm und geröstete Mandeln	12.50
Bouillon mit frischen Eierflädli	10.50

## Poulet unser Hit

<b>Pouletflügeli (CH)</b> mit feiner Kräutersauce oder pikanter Sauce	300g L	600g XL	900g XXL
	18.50	26.50	32.00

## Fleischgerichte ab 2 Personen (auf Vorbestellung)

<b>Châteaubriand</b>	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 Gemüse 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

**Exklusiv**  
**FRAGEN Sie unseren CHEF**  
**er gibt Ihnen sehr gerne Auskunft**

**Gotthard-Zanderfilet vom Grill +- 300g**

mit Mandelbutter  
mit Wokgemüse, Reis oder Bratkartoffeln

\*\*\*

**72.00**



**Goldfisch Menu**

**Karotten Ingwersuppe mit Sesam und Rahmtupf**

\*\*\*\*\*

**Norwegischer Lachs (300g) grilliert auf Buchenholz**

Reis, Wokgemüse

\*\*\*\*\*

**Coffee Time**

Kaffee mit einer Kugel Eis nach Wahl

\*\*\*\*\*

**58.00**



## Der Chef empfiehlt (es het, so lang's het)

### Vorspeise

**Alaska Wildlachs** geräuchert  
Meerrettichschaum Toast und Butter

*kl. Portion*    *Portion*

22.00    36.00

### Salat

**Nüsslisalat Hubertus**  
mit knuspriger Speckscheibe und Ei

16.50    22.50

### *Auf Buchenholz grilliert*

*300g*    *500g*

**Rib Eye Steak (CH)**

65.00    95.00

**Bison Entrecôte (USA)**

79.00    110.00

**Kalbskotelett swiss Prime**

*350g*    65.00

*200g*    *300g*    *500g*

**Pferdefilet (FR)**

45.00    63.00    92.00

**Lamm Ambassador (Australien)**

44.00    61.00    88.00

## Auf Buchenholz grilliert

200 g      300 g      500 g

### Geflügel

Pouletbrust (CH) 28.00      37.00      55.00

### Schwein (CH)

Steak vom Nierstück, mager 28.00      37.00      55.00

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

69.00      110.00      155.00

### Rind

Rindsfilet CH \*ORIGINE\*SQB\* (CH) Schweizer Weiderind 59.00      84.00      120.00

Entrecôte \*ORIGINE\*SQB\* (CH) Schweizer Weiderind 59.00      78.00

Entrecôte (Australien,Argentinien ) 42.00      55.00      74.00

Filet (Australien)/ Argentinien 49.00      65.00      89.00

Ladysteak Rindsfilet (Australien, Argentinien) (150g) 45.00

### Kalb

Kalbssteak (CH) 45.00      59.00      95.00

### Fisch und Krustentiere

Riesenkrevetten in der Pfanne zubereitet 36.00      45.00      65.00

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      Frische Bratkartoffeln 7.50

Salatbowle mit Früchten 14.50      Maiskolben grilliert 6.50      Frisches Wokgemüse 7.50

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.

<b>Riverside Burger</b>	29.50
200g Patty mit pikanter Knoblauchmayonnaise, knackiger Salat, rote Zwiebeln, Gurken, Raclette-Käse, knuspriger Speck, Pommes frites	
<i>Für den grossen Hunger + 1 Pattie 200g 16.00</i>	
<b>Vegi Burger *Bahnhöfli *</b>	27.00
120 g Patty mit pikanter Knoblauch-Mayonnaise, knackiger Salat, rote Zwiebeln, Gurken, Raclette-Käse, Pommes frites oder Salat	
<i>Für den grossen Hunger + 1 Pattie 120g 11.00</i>	

## Vegetarisch

<b>Gebackene Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt</b>	26.00
garniert mit Salaten, Sweet & Sour Sauce	
<b>Maiskolben, Wokgemüse, Wedges und Nachos mit Tzatziki, Dippsauce</b>	26.00

## Für die kleinen Gäste

<b>Chicken Nuggets (CH) mit Pommes frites</b>	16.50
<b>Maiskolben, Wedges und Nachos mit Tzatziki, Dippsauce</b>	19.00
<b>Schweinschnitzel paniert (CH) Pommes frites und Ketchup</b>	17.00

## Klassiker

<b>Schweinsrahmschnitzel (CH) mit Butternüdeli</b>	32.00
<b>Schweinschnitzel paniert (CH) Pommes frites</b>	29.50
<b>Schweins Cordon bleu (CH) Pommes frites</b>	36.50

## Dessert

<b>Portweinzwetschgen mit Waldhonig verfeinert</b>	12.50	14.50
und zartschmelzender Glace		
<b>Hausgemachte gebrannte Creme es het so langs het</b>	11.50	13.50
mit Meringue und Rahm		
<b>Hausgemachtes frisches Sorbet (saisonal) es het so lang's het</b>	12.50	15.50
mit Gügs dazu		

## ***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 Musiksystem 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 Apèro**

**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.....

<b>Pro Person</b>	95.00
<b>ohne Dessertbuffet</b>	79.00
<b>ohne Kalb, Rind, Lachs, Lamm, Pferd, Krevetten,</b>	59.00
<b>ohne Kalb, Rind, Lamm, Lachs, Pferd, Krevetten, Dessertbuffet</b>	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*