



**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 Salate

	kl. Portion	Portion
Nüsslisalat mit Ei und knuspriger Speckscheibe	16.50	25.50
Icebergsalat	10.50	
Krevetten -Cocktail, marinierte Shrimps, Cocktailsauce und Ananas	18.00	28.00
Rindscarpaccio mariniert mit Olivenöl, Parmesan, Rucola	24.50	34.50
Beefsteak Tatar mild, pikant oder scharf nach Ihrem Geschmack gewürzt, garniert mit Kapern und Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter	21.50	32.50

## Suppen

Frische Spargelcrèmesuppe mit Rahmtupf	12.50
Frische Bärlauchcrèmesuppe mit Rahmtupf	12.50
Grüne Gemüse - Kokos Currysuppe mit Zitronengras, geröstete Mandeln und Rahmtupf	12.50
Bouillon mit frischen Eierflädli	10.50

## Poulet unser Hit

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

## Fleischgerichte ab 2 Personen (auf Vorbestellung)

Châteaubriand	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 Wokgemüse 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



**Exclusiv**

**FRAGEN Sie unseren CHEF, er gibt Ihnen sehr gerne Auskunft .**

**Frisches Zanderfilet vom Villiger Hof Fenkrieden  
Vom Grill +/- 200g**

mit Mandelbutter oder Weissweibuttersauce, Wokgemüse, Reis oder Bratkartoffeln

\*\*\*

59.00 /

400g 105.00



**Goldfisch Menu**

**Frische Spargelcremesuppe mit Rahmtupf**

\*\*\*\*\*

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

Reis, Wokgemüse

**Terryaki oder Mandelbutter**

\*\*\*\*\*

**Coffee Time**

Kaffee mit einer Kugel Eis nach Wahl

\*\*\*\*\*

58.00

**Zanderknusperli mit Tartarsauce**

garniert mit buntem Salat und neuen Kartoffeln

38.00

**Frische Eglifilet an Mandelbutter oder meunière gebraten**

mit grünen Spargeln und neuen Kartoffeln

44.00



Lassen Sie Ihr Fleisch oder Ihren Fisch **auf Buchenholz** grillieren oder werden Sie Ihr eigener Grillmeister – **HOT**

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

### *Vorspeise*

	<i>kl. Portion</i>	<i>Portion</i>
<b>Alaska Wildlachs</b> geräuchert Meerrettichschaum Toast und Butter	22.00	36.00

### *Salat*

	<i>kl. Portion</i>	<i>Portion</i>
<b>Nüsslisalat Hubertus</b> mit knuspriger Speckscheibe und Ei	16.50	25.50

### *auf Buchenholz grilliert*

<b>Rib Eye Steak *Origine* vom Weiderind (CH)</b>	<i>300 g</i>	<i>500 g</i>	
	65.00	95.00	
<b>Kalbskotelette Swiss Prime</b>	<i>350 g</i>		
	65.00		
<b>Lamm Ambassador (Australien)</b>	<i>200g</i>	<i>300 g</i>	<i>500g</i>
	44.00	61.00	88.00

auf  
Buchenholz  
grilliert

Lassen Sie Ihr Fleisch oder Ihren Fisch **auf  
Buchenholz** grillieren oder werden Sie Ihr  
eigener Grillmeister – **HOT STONE**:  
Direkt vom heissen Stein essen.

eigener  
Grillmeister  
\*HOT STONE\*

(Bitte keine Kräuterbutter oder Öl  
auf den heissen Stein geben, Spritzgefahr.)

	200g	300g	500g
<b>Geflügel</b>			
Pouletbrust (CH)	28.00	37.00	55.00
<b>Schwein (CH)</b>			
Steak vom Nierstück, mager	28.00	37.00	55.00
<b>Bisonfilet USA-Kanada</b> <i>Exklusive, es het so lang's het</i>	69.00	110.00	155.00
<b>Rind</b>			
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	105.00
Ladysteak Rindsfilet (Australien, Argentinien)	(150g) 45.00		
<b>Kalb</b>			
Kalbssteak (CH)	45.00	59.00	95.00
<b>Fisch und Krustentiere</b>			
Riesenkrevetten in der Pfanne zubereitet oder <b>Hot Stone</b>	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		
Salatbowle mit Früchten	14.50	Maiskolben grilliert	7.50	Frisches Wokgemüse	7.50
<i>Frische Bratkartoffeln mit Bärlauch</i>	<i>7.50</i>	<i>Frische Spargeln grüne</i>	<i>12.50</i>		
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

## ***Klassiker***

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

## ***Dessert***

<b>Hausgemachte gebrannte Crème</b> es het so langs het	11.50	13.50
mit Meringue und Rahm		
<b>Hausgemachtes frisches Sorbet</b> (saisonal) es het so lang's het	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 Apéro**

**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*