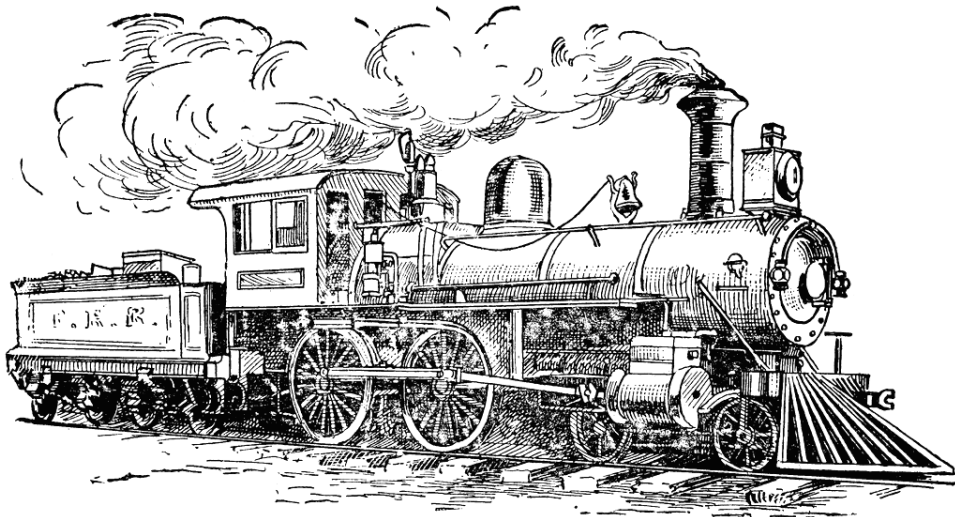


Herzlich Willkommen in unserem rustikalen Hause

Seit 1974 ist das Hotel und Restaurant Bahnhof Eglisau in unserem Familienbesitz.

Im Jahr 2002 habe ich, André Hilber, das Hotel und Restaurant
von meinen Eltern übernommen,
und freue mich, Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen.



Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen und genussvollen Aufenthalt
und natürlich

" En Guete "

André Hilber
und Team

Speise und Getränkekarte

Öffnungszeiten:

Täglich ab 10.00 Uhr

Morgens Frühstück, Mittags Menu, Abends à la Carte

Mittwoch und Donnerstag geschlossen

*Von 11.30 – 14.00 Uhr und von 17:30 – 21.30 Uhr warme Küche ...
... durchgehend kalte Speisen erhältlich*

KALBSKOPF

Für Kenner und Liebhaber

An

Weissweinsauce

Tomatensauce

Vinaigrettesauce

Mit Kartoffeln serviert

Fr. 23.50

Weinempfehlung

Eglisauer Federweisser

Fr. 22.50

Apéritif

Aperol Spritz	Fr. 7.50
Cüpli / Prosecco	Fr. 9.00
Campari	Fr. 5.50
Campari Orange	Fr. 8.00
Martini Bianco / Rosso	Fr. 5.50
Cynar	Fr. 5.50
Pernod	Fr. 8.00
" Gsprützte Wisse " (Weisswein mit Soda oder Elmer Citro)	Fr. 7.50



Cocktails

Tequila Sunrise Tequila, Grenadine und Orangensaft	Fr. 13.50
Cuba Libre Rum und Cola	Fr. 14.00
Gin Tonic Gin und Schwebs Tonic	Fr. 14.00
Malibu mit Ananassaft	Fr. 13.50

Vorspeisen

Knoblibrot	Fr. 8.00
Hausgemachte Bruschetta (Ab 17.30 Uhr erhältlich)	Fr. 9.50
Burgunder Schnecken (12 Stück)	Fr. 18.00

Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Rahm	Fr. 7.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahm	Fr. 7.50
Gerstensuppe Bündnerart	Fr. 7.50
Gulaschsuppe ungarisch	Fr. 8.00

Salate

*Unsere Empfehlung ist das selbst zubereitete Hausdressing ...
... auf Wunsch französisch oder italienisches Dressing ...*

Grüner Salat	Fr. 6.50
Gemischter Salat	Fr. 8.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 9.50
Italienischer Tomaten Mozzarella Salat	Fr. 11.50
Grosser Salatteller	Fr. 15.50

... zu jedem Salat gibt es hausgemachtes Brot



Hausspezialitäten

Pfeffersteak

mit grünem Pfeffer und Kräuterbutter

Fr. 26.50

Pfeffersteak garniert

mit grünem Pfeffer und Kräuterbutter
Beilage Pommes frites und Gemüse

Fr. 38.00

Entrecôte mit Kräuterbutter

Fr. 26.50

Entrecôte garniert

mit Kräuterbutter
Beilage Pommes frites und Gemüse

Fr. 38.00

Cordon bleu

Schweinefleisch mit Schinken und
Käse gefüllt.
Beilage Pommes frites und Gemüse

Fr. 27.50

Cordon bleu Hawaii

Schweinefleisch gefüllt mit Schinken,
Käse und Ananas, leichter Curry geschmack
Beilage Pommes frites und Gemüse

Fr. 28.50

Kalbfleisch

Wiener Schnitzel

mit Pommes frites und Gemüse

Fr. 29.50

Kalbsschnitzel

mit Championrahmsauce, Teigwaren und Gemüse

Fr. 32.50

Kalbsschnitzel italienische Art mit Kräutern *

Fr. 19.50

* Beilage nach Wahl :

Pommes frites / Teigwaren / Gemüse

je Fr. 6.00

Schweinefleisch

" Schnipo "

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse

Fr. 24.50

Schweinssteak

mit Kräuterbutter *

Fr. 19.50

* Beilage nach Wahl

Pommes frites / Teigwaren / Gemüse

je Fr. 6.00

Grosse Portion Pommes frites

Fr. 8.00

Spaghetti

Napoli

Tomatensauce

Fr. 15.50

Bolognese

Tomatensauce, gehacktes Rindfleisch und Gemüse

Fr. 16.50

Aaglio olio

Hausgemachtes Peperoncini-Öl mit Knoblauch

Fr. 15.50



Lasagne

Lasagne

mit Rindsfleisch

Fr. 16.50

Spinat Lasagne

mit frischem Gemüse garniert

Fr. 16.50

Offenfrische Hausgemachte Pizzas

Zusatzänderungen 1.- / 0.50.-

Ab 17.30 Uhr erhältlich, bei Vorbestellung früher möglich

Margherita

Tomaten, Mozzarella, Kapern und Oregano Fr. 14.20

Napoli

Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Oregano Fr. 17.80

Statione

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Sardellen,
Kapern und Oregano Fr. 19.80

Angela

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken und Oregano Fr. 18.80

Salami

Tomaten, Mozzarella, Salami, Knoblauch und Oregano Fr. 18.80

Argentina

Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch und Oregano Fr. 20.80

India

Tomaten, Mozzarella, Früchte, Curry und Oregano Fr. 18.80

Hawai

Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken und Oregano Fr. 18.80

Vegetaria

Tomaten, Mozzarella, Gemüse und Oregano Fr. 17.80

Prosciutto Funghi

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken und Oregano
(Auch nur als Prosciutto oder Funghi erhältlich) Fr. 18.80

Al Padrone

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte und Oregano Fr. 20.80

Kalte Tageskarte

* Einfach, kleine Portion

* Garniert, grosse Portion mit Salat

Wurstsalat	einfach	Fr. 11.50
	garniert	Fr. 15.50

Wurst-Käsesalat	einfach	Fr. 12.50
	garniert	Fr. 16.50

Thonsalat	einfach	Fr. 11.50
	garniert	Fr. 15.50

Bündnerteller
Bündner Rohschinken und Trockenfleisch
mit Hausbrot und Butter

	Fr. 20.50
--	-----------

Bauernspeck
Geschnitten mit Zwiebeln

	Fr. 13.50
--	-----------

Sandwiches
Schinken / Rohschinken / Salami

	Fr. 6.50
--	----------

Beliebter Tagesteller

Vitaminteller

2 Schnitzel nature mit Gemüsebouquet

Fr. 23.50

Fitnesssteller

2 Schnitzel nature mit Salatgarnitur

Fr. 21.50

Sommerteller

2 Panierte Schnitzel mit Salatgarnitur

Fr. 22.50

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce

Serviert mit Pommes frites

Fr. 15.50

Seniorenteller

Rahmschnitzel mit Teigwaren und Gemüse

Fr. 22.50

Gemüseteller

Mit Teigwaren

Fr. 20.50

Kinderteller

1 paniertes Schnitzel mit Pommes frites

Fr. 12.50

Fischgerichte

Geräucherte Forellenfilets (kalt)

Mit Meerrettichschaum und Salatgarnitur

Fr. 16.50

Eglifilets im Bierteig

Mit Dampfkartoffeln und Gemüse

Fr. 26.50

Eglifilets mit Mandeln

Mit Dampfkartoffeln und Gemüse

Fr. 27.50



Dessert

Hausgemachte Nussgipfel

Fr. 3.50

Verschiedene Torten

Fr. 5.50



Glace

Verlangen Sie unsere separate Glacekarte.



Offene Weissweine

	1dl	2dl	Fl. 5dl
Eglisauer-Risling	Fr. 4.50	Fr. 9.00	Fr. 21.50
Eglisauer Chardonnay	Fr. 5.00	Fr. 10.00	Fr. 22.50
Fendant Leukersonne	Fr. 4.50	2,5dl / Fr. 9.50	Fr. 20.50
St. Saphorin VD.	--	--	Fr. 21.50

Weissweine 7,5 dl

Eglisauer-Risling	Fr. 34.00
Aigle les murailles	Fr. 38.00

Rosè

	1dl	2dl	Fl. 5dl
Federweisser	Fr. 5.00	Fr. 10.00	Fr. 22.50



Offene Rotweine

	1dl	2dl	Fl. 5dl
Beliebter Hauswein Terranera			
Salice Salento Italien	Fr. 4.00	Fr. 8.00	Fr. 19.50
Eglisauer Pinot Noir	Fr. 4.50	Fr. 9.00	Fr. 21.50
Chianti Riserva	--	--	Fr. 20.50
Dole Leukersonne	--	2,5dl /Fr. 9.80	Fr. 20.50

Rotweine 7,5 dl

Eglisauer <i>Pinot Noir</i>	Fr. 34.00
Leukersonne <i>Pinot Noir</i>	Fr. 34.00
Flor de Baco <i>Rioja Doca Podegas</i>	Fr. 36.00
Parducci <i>Cabernet Sauvignon</i>	Fr. 36.00

Softgetränke

	3dl	5dl	1L
Henniez	Fr. 4.20	Fr. 5.00	Fr. 9.00
Eistee	Fr. 3.80	Fr. 5.00	
Apfelshorley	Fr. 4.20		
Cola / Cola Zero	Fr. 4.20		
Rivella rot / grün / blau	Fr. 4.20		
Elmer Citro	Fr. 4.20		
Vivi Kola	Fr. 4.50		
Schwebs Bitter Lemon / Tonic		2dl / Fr. 4.20	
Orangensaft		2dl / Fr. 3.50	

Alkoholfreie Flaschen Getränke

Falken 5dl	Fr. 5.30
Möhl Saft klar 5dl	Fr. 5.50

Warme Getränke

Espresso	Fr. 4.20
Doppelter Espresso	Fr. 5.80
Kaffee crème	Fr. 4.20
Milchkaffee	Fr. 4.50
Cappuccino	Fr. 4.50
" Heissi Schoggi "	Fr. 4.20
Ovomaltine	Fr. 4.20
Tee diverse Sorten	Fr. 4.00

Die Kaffeebohnen erhalten wir von unserem
Nachbarn, Kaffeerösterei ViCafe Eglisau.



Warme alkoholische Getränke

Kaffee Lutz / Fertig mit Kernobstschnaps oder Kräuter-/ Zwetschgen- / Kirsch- Schnaps	Fr. 5.50 Fr. 6.00
Coretto Grappa	Fr. 5.00
Tee mit Rum	Fr. 7.00

Alkoholische Flaschen Getränke

	3dl	5dl
Falkenbier	Fr. 4.30	Fr. 5.30
Panachè		Fr. 5.30
Weizenbier		Fr. 5.80
Klarer Most Möhl		Fr. 5.50

Spirituosen 2cl

Vieille Prune	Fr. 5.00
Vieille Poire	Fr. 5.00
Remy Martin	Fr. 7.50
Rhum	Fr. 3.50
Williams Morand	Fr. 5.00
Chardino Eglisauer Grappa	Fr. 5.50
Kirsch	Fr. 5.00
Zwetschgenschnaps	Fr. 4.50
Kernobstbrandwein	Fr. 4.00
Appenzeller Kräuter	Fr. 4.00
Tequila	Fr. 6.50

Spirituosen 4cl

Appenzeller Alpenbitter	Fr. 6.50
Amaretto	Fr. 5.50
Ramazotti	Fr. 6.50
Jack Daniels	Fr. 9.50
Ballantine's	Fr. 7.50
Gin / Vodka	Fr. 7.50
"Eusi Lämmel-Tüte "	
Kümmel / Kräuter	Fr. 6.00

Likör 2cl

Von Kindschi, Bündner Röteli	Fr. 5.00
Haselnuss Rahmlikör	Fr. 5.00
Erdbeer Rahmlikör	Fr. 5.00
Bayleys	Fr. 5.50

Herkunft des Fleisches

Wir bemühen uns, einheimisches Fleisch zu verwenden.

Schweinefleisch	=	CH
Kalb	=	CH
Rind	=	CH / Südamerika, fragen Sie das Personal
Eglifilet	=	Kanada

Kann mit Antibiotika und / oder anderen Leistungsförderungen erzeugt worden sein.

Vielen Dank

für Ihren Besuch.

*Wir würden uns freuen, Sie bald
wieder als Gast begrüßen zu dürfen.*

Das Bahnhof – Team

Wissenwertes

*Andrè Hilber ist nicht nur Gastronom und Chef des Restaurant's Bahnhof.
Mit seiner Fröhlichkeit bewältigt er stets ein perfektes Ambiente.
Für seine Gäste und seinem Team ist er immer engagiert und einsatzfreudig.*

*In seinem hauseigenen Garten wird mit viel liebe, gekonnt gepflanzt.
Kräuter und Gemüse wird im Sommer frisch geerntet und seinen Gästen serviert.*

Bruno Hilber ist leidenschaftlicher Bäcker und Konditor.

Das Brot wird von Ihm täglich frisch gebacken.

*Seine spezialität ist der Nussgipfel.
Es lohnt sich nicht diesem zu widerstehen ...*

*Geniessen Sie diesen Augenblick im Restaurant Bahnhof
und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.*