



Menuvorschläge

ab Januar 2025

*Sehr geehrte Damen und Herren
Liebe Gäste*

Das Hotel-Restaurant Bahnhof Zollikofen, ein Ort für gepflegte, gemütliche Anlässe.

Ob Familienfeier oder Festbankett, ein erfolgreicher Anlass benötigt Ihrer- und unsererseits eine möglichst genaue Organisation. Wir helfen Ihnen gerne, Ihren Anlass sorgfältig zu planen und freuen uns, Sie bei uns im Hotel-Restaurant Bahnhof Zollikofen zu empfangen, um Ihre Wünsche und Vorstellungen im Detail zu besprechen, damit Ihr Anlass ein Erfolg wird.

Wir stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung und hoffen, dass Sie bei uns angenehme und gemütliche Stunden verbringen werden.

*Fam. Asani,
und das Bahnhof-Team*

Das Hotel-Restaurant Bahnhof Zollikofen von A bis Z

Anreise:

Öffentliche Verkehrsmittel.

Durch unsere zentrale Lage in Nähe des Bahnhof Zollikofen sind wir bequem mit Bus und Bahn zu erreichen. Beide halten unmittelbar neben dem Hotel-Restaurant Bahnhof Zollikofen.

Allergiker:

Sollten Sie unter Lebensmittelallergien leiden, so wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unseren Küchenchef. Er berät sie jederzeit gerne.

Blumen:

Natürlich sind Sie frei Ihre Blumen selber mitzubringen. Bedenken Sie, dass die Gestecke nicht höher als 25cm sein sollten, um das Gegenüber noch erblicken zu können.

Deklaration:

Rindfleisch aus der Schweiz.

Schweine-, Poulet- und Kalbfleisch aus der Schweiz.

Lamm aus Neuseeland.

Kegelbahn.

Beginnen oder beenden Sie ihr Fest mit einem gemütlichen Kegelschub in unserer Kegelbahn. Sei es zum Apéro oder zum Abschluss ihres Anlasses.

Übernachtung:

Sollten Sie nach Ihrer Feier zu müde sein um nach Hause zu fahren, können Sie für sich und Ihre Gäste ein Zimmer buchen und den Anlass gemütlich ausklingen lassen. Um Doppelreservationen zu vermeiden, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie die Reservationen Ihrer Gäste gesammelt an uns weiterleiten.

Vegetarisch:

Vegetarisch zu essen ist bei uns nicht eintönig. Unser Küchenchef und sein Team nutzt verschiedene Nahrungsmittel gekonnt und zaubern vegetarische Köstlichkeiten auf Ihren Tisch.

Verlängerung:

Falls Ihr Anlass länger als die üblichen Öffnungszeiten dauern soll, verrechnen wir Ihnen Fr. 150.—pro Stunde für die Überzeit.

Zapfengeld:

Sollte Ihr Onkel sie mit seinem eigenen Wein überraschen, servieren wir Ihnen gerne den Wein. In diesem Fall verrechnen wir pro Flasche ein Zapfengeld von Fr. 15.—

Mitgebrachte Dessert

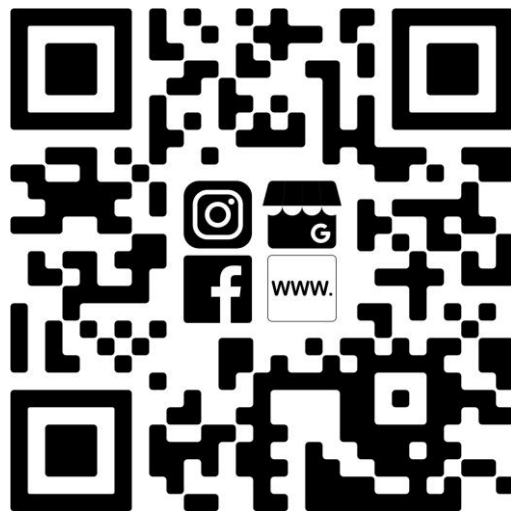
Für mitgebrachte Hochzeitstorten, Kuchen oder andere Süßspeisen Verrechnen wir Ihnen pro anwesende Person Fr. 3.50

Die Wahl des passenden Saals

Wir verfügen über zwei geräumige Säle, die wir ganz nach Ihren Wünschen für Sie und Ihre Gäste vorbereiten können.

Beide Säle können zu einem grösseren Raum zusammengeschlossen werden. Je nach Bestuhlung sind wir in der Lage bis zu 110 Personen zu verwöhnen und einen unvergesslichen Anlass durch zu führen.

Besuchen Sie unsere Social Media Kanäle oder unsere Website für Bilder



Apéros

Jedes schöne Fest beginnt mit einem unterhaltsamen Apéro.

Orangensaft	Liter	Fr. 9.00
Mineral	Liter	Fr. 9.00

Apéro-Beilagen

-	Nüssli, Chips	pro Person	Fr. 2.50
-	Frisches Blätterteiggebäck	pro Person	Fr. 3.00
-	Chäschüechli	pro Person	Fr. 3.50
-	Schinkengipfeli	pro Stück	Fr. 3.50
-	Gemüsestengel mit drei Saucen	pro Person	Fr. 5.00

Scheibe Toast mit

(je nach Wunsch in ¼ oder ½ Scheiben)

-	Vorderschinken, Salami oder Ei	Fr. 4.00
-	Parmaschinken	Fr. 6.00
-	Bündnerfleisch	Fr. 6.00
-	Rindstartar, Lachs oder Crevetten	Fr. 6.00

Menu

*Unser saisonales Angebot wird Ihre Gäste begeistern.
Wir beraten Sie gerne.*

Die Menus servieren wir ab 10 Personen. Wir bitten Sie sich auf ein Menu zu einigen, selbstverständlich berücksichtigen wir auch spezielle Wünsche für Vegetarier und Allergiker.

Für Ihren Anlass mit einer geringeren Personenzahl stellen wir gerne ein Menu aus unserem à la carte Angebot zusammen.

Menu 1 **Fr. 37.50**

Knackiger Salat vom Markt

Pastetli gefüllt mit Champignonrahmsauce und Bratkügeli

Serviert mit Pommes frites

Schokoladenmousse

Menu 2 **Fr. 43.50**

Knackiger Salat vom Markt

Schweinssaltimbocca mit Marsalasaucce

serviert mit Parmesanrisotto

Parfait nach Saison

Menu 3 **Fr. 45.50**

Gemischter Salat

Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce

Serviert mit Butternudeln und halbe Pfirsich mit Schlagrahm

Hausgemachtes Karamelköppli

Menu 4 **Fr. 39.50**

Knackiger Salat vom Markt

Riz Casimir (Pouletfleisch)

serviert mit Basmatireis

garniert mit frischen Früchten

Vanilleparfait mit Schokoladensauce

Menu 5 **Fr. 48.50**

Nüsslersalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons

Schweinspiccata Milanese

mit Tomatensauce

Spaghetti

Hausgemachtes Tiramisu

Menu 6 **Fr. 45.50**

Knackiger Salat vom Markt

Suure Mooke an Rotweinsauce

(mind. 10 Tage im Voraus bestellen)

Hausgemachter Kartoffelstock

Saison Gemüse

Warme Waldbeeren mit Vanilleeis

Menu 7 **Fr. 46.50**

Knackiger Salat vom Markt

Gebratene Pouletbrust gefüllt mit

Frischkäse und getrockneten Tomaten

an Rosmarinjus

serviert mit Weissweinrisotto und Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Menu 8 **Fr.** **57.50***Bouillon mit Gemüsestreifen*******Kalbssteak mit Morchelsauce**Butternudeln**Gemüse garnitur*******Hausgemachtes Panna Cotta***Menu 9** **Fr.** **47.50***Bouillon mit Gemüsestreifen*******Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce**Serviert mit Butternudeln und ½ Pfirsich*******Gebrannte Crème hausgemacht***Menu 10** **Fr.** **50.50***Nüsslersalat mit Parmesan an Balsamicosauce*******Kalbsbraten an Thymianjus**Hausgemachter Kartoffelgratin**Gemüse garnitur*******Warme Waldbeeren mit Vanilleeis*

Menu 11 **Fr.** **66.50**

Knackiger Salat vom Markt

*Eglifilet gebraten mit Buttermandeln
serviert mit Trockenreis*

*Rindsentrecôte-Double am Stück gebraten
mit Sauce Bearnaise*

Kartoffelkroketten

Gemüsebouquet

Warme Waldbeeren mit Vanilleeis

Menu 12 **Fr.** **68.50**

*Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum
Toast und Butter*

Bouillon mit Gemüsestreifen

Rindsfilet am Stück gebraten mit Rotweinjus

Butter Tagliatelle

Gemüsebouquet

Warme Waldbeeren mit Vanilleeis

***Natürlich besteht auch die Möglichkeit, selber ein
Menu zusammenzustellen. Beachten Sie da bitte
Preise und Angebot aus unserer Speisekarte.***

Fleisch auf dem heissen Stein



	200gr.	300gr.	400gr.
Rindsfilet	Fr. 44.50	Fr. 55.50	Fr. 65.50
Rinds - Entrecôte	Fr. 38.50	Fr. 49.50	Fr. 59.50
Pferde - Entrecôte	Fr. 37.50	Fr. 48.50	Fr. 58.50
Lammrückenfilet	Fr. 37.50		

mit Pilzsauce, Kräuterbutter, saisonalem Gemüse und einer Beilage nach Wahl

Zarte Fleischstücke auf dem heissen Stein gehören zu unseren Hausspezialitäten.
Ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art. Sie wählen die Fleischsorte und das Gewicht.
Das Fleisch wird mit unserer Grill-Hausmischung schmackhaft gewürzt und angebraten.
Sie sind nun Ihr eigener Koch, welcher am Tisch die Garstufen Ihres Fleisches selbst bestimmt.

Chinoise

Salatbuffet à discretion

*verschiedene Salaten serviert mit diversen
Garnituren und Salatsaucen.*

Chinoise-Bufferet à discretion

*Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Pouletfleisch,
Lammfleisch und Pferdefleisch
serviert mit verschiedenen Zutaten.*

Hausgemachtes Tiramisu

*pro Person mit Dessert
Fr. 68.50*

*pro Person ohne Dessert
Fr. 57.50*