

1

Hotel – Restaurant – Pizzeria

Tel. 031 911 16 58 *Bahnhof* Fax. 031 911 25 91

Bernstrasse 215 / 3052 Zollikofen
www.hotel-bahnhof-zollikofen.ch

Zollikofen

info@hotel-bahnhof-zollikofen.ch



- Gaststube • Restaurant • Holzofen Pizzeria • Säli für 50 bis 100 Personen
- 3 Kegelbahnen • Terrasse • 26 Hotelzimmer • täglich geöffnet.

Fam. Asani und Bahnhof Team freuen sich auf Ihren Besuch.

Preise ab Januar 2022

Menuvorschläge

ab Januar 2022

*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*

Alle Preise in Schweizerfranken inkl. MwSt

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.—

Mittgebrachte 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.



Apéros

Jedes schöne Fest beginnt mit einem unterhaltsamen Apéro.

<i>Orangensaft</i>	<i>Liter</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Mineral</i>	<i>Liter</i>	<i>Fr. 9.00</i>

Apéro-Beilagen

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

Scheibe Toast mit

(je nach Wunsch in ¼ oder ½ Scheiben)

-	<i>Vorderschinken, Salami oder Ei</i>	<i>Fr. 4.00</i>
-	<i>Parmaschinken</i>	<i>Fr. 6.00</i>
-	<i>Bündnerfleisch</i>	<i>Fr. 6.00</i>
-	<i>Rindstartar, Lachs oder Crevetten</i>	<i>Fr. 6.00</i>

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.** **33.50**

Knackiger Salat vom Markt

Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce

Bratkartoffeln

Schokoladenmousse

Menu 2 **Fr.** **38.50**

Knackiger Salat vom Markt

Schweinssaltimbocca mit MarsalasaUCE

serviert mit Parmesanrisotto

Parfait nach Saison

Menu 3 **Fr.** **38.50**

Gemischter Salat

Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce

Serviert mit Butternudeln und halbe Pfirsich mit Schlagrahm

Hausgemachtes Karamelköpfl

8

Menu 4

Fr.

36.50

Knackiger Salat vom Markt

Riz Casimir (Pouletfleisch)

serviert mit Basmatireis

garniert mit frischen Früchten

Vanilleparfait mit Schokoladensauce

Menu 5

Fr.

39.50

Nüsslersalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons

Schweinspiccata Milanese

mit Tomatensauce

Spaghetti

Hausgemachtes Tiramisu

Menu 6

Fr. 42.50

Knackiger Salat vom Markt

Suure Mooke an Rotweinsauce

(mind. 10 Tage im Voraus bestellen)

Hausgemachter Kartoffelstock

Saison Gemüse

Warme Zwetschgen mit Vanilleglace

Menu 7

Fr.

39.50

Knackiger Salat vom Markt

Gebratene Pouletbrust gefüllt mit

Frischkäse und getrockneten Tomaten

an Rosmarinjus

serviert mit Weissweinrisotto und Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

..

9

Menu 8

Fr.

55.50

Bouillon mit Sherry

Kalbssteak mit Morchelsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

Hausgemachtes Panna Cotta

Menu 9

Fr.

43.50

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Glasierter Schweinskarreebraten mit Rosmarinjus

Kartoffelkroketten

Gemüsebouquet

Gebrannte Crème hausgemacht

Menu 10

Fr.

48.50

Nüsslersalat mit Parmesan an Balsamicosauce

Kalbsbraten an Thymianjus

Hausgemachter Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Warme Waldbeeren mit Vanilleeis

10

Menu 11

Fr.

62.50

Knackiger Salat vom Markt

*Eglifilet gebraten mit Buttermandeln
serviert mit Trockenreis*

*Rindsentrecôte-Double am Stück gebraten
mit Sauce Bearnaise*

Kartoffelkroketten

Gemüsebouquet

Vacherin-Glace Maison (Eistorte)

Menu 12

Fr.

64.50

*Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum
Toast und Butter*

Bouillon mit Gemüsestreifen

Rindsfilet am Stück gebraten mit Rotweinjus

Butter Tagliatelle

Gemüsebouquet

Weisses und dunkles Schokoladenmousse

***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	(Schweiz)	Fr. 43.80	Fr. 52.00	Fr. 61.50
Rinds - Entrecôte	(Schweiz)	Fr. 35.50	Fr. 44.50	Fr. 54.50
Pferde - Entrecôte	(ESP/FR)	Fr. 35.00	Fr. 44.50	Fr. 50.50
Lammrückenfilet	(Neuseeland)	Fr. 35.50		

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

10 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. 56.00*