

RESTAURANT

BAHNHOF STADELHOFEN

BANKETTDOKUMENTATION

(ab 30 Personen)



Gerne beraten wir Sie in der Menüzusammenstellung
und empfehlen Ihnen die dazu passenden Weine und Getränke.
Wir freuen uns auf Sie.

Michael Krauer
Gastgeber

und

Claudio Graf
Küchenchef

Täglich geöffnet, durchgehend warme Küche von 11:30 – 23:00 Uhr
Saal 1. Stock, Goethestrasse 24, 8001 Zürich, Telefon 044 250 59 20, Fax 044 250 59 21
stadelhofen@commerio.ch / www.commercio.ch / www.arthouse.ch

RESTAURANT

BAHNHOF STADELHOFEN

VORSPEISEN

SUPPEN

Bouillon mit Gemüsestreifen oder Kräuterflädli	7.50
Rindskraftbrühe mit Eierstich	8.50
Saisonale Gemüsesuppe	9.00

SALATE

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen	8.00
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	14.50

VORSPEISEN MIT FISCH ODER FLEISCH

Gemischte Kräutersalate mit Rauchlachsstreifen und Himbeerdressing	17.00
Gemischter Saisonsalat mit Rindsleberstreifen und Croûtons	17.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Toast	18.50
Carpaccio von geräucherter Entenbrust mit Orangensauce und Nüsslisalat mit Sherrydressing	18.50
Riesenkrevetten-Zitronengras-Spiess auf Wasabi-Risotto	19.00

RESTAURANT

BAHNHOF STADELHOFEN

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

Maispoulardenbrust auf Mascarponesauce mit Camarguereis und Blattspinat	27.00
Schweinsschnitzel an Steinpilzrahmsauce und hausgemachten Nudeln	28.50
Glasierter Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus Kartoffelstock	31.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art an Weissweinsrahmsauce mit Champignons und hausgemachter Rösti	33.50
Lammrückenfilet (NZ) an Kräutersauce Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	35.00
Ossobucco „Stadelhofen“ mit Steinpilzrisotto	35.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	41.00
Kalbs-Runder Mocken auf Heublumen-Essenz Carnaroli-Risotto mit Parmesanchips, kleine Gemüse garnitur	41.00
Kalbssteak vom Grill mit Steinpilz-Armagnacsauce Hausgemachte grüne und weisse Taglierini Glasierte Karotten auf Rābenbett	42.50
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Calvadossauce und geschmortem Zimtapfel Hausgemachte Fünfkorn-Nudeln und kleine Gemüse garnitur	44.50

FISCH

Felchenfilet vom Zürichsee an Kräutersauce Reis und Blattspinat	27.00
Seeteufel-Saltimbocca auf Marsalasaucе mit hausgemachten Taglierini	29.50
Riesenkrevetten an pikanter roter Thaicurrysauce mit Basmatireis	31.00



VEGETARISCH

Hausgemachte Cappelletti gefüllt mit Gorgonzola, Ricotta und Parmesan, serviert an Salbeibutter	26.50
Carnaroli-Risotto mit Steinpilzen und Champignons	24.50
Hausgemachte "Cinque C"-Teigwaren, saisonal verfeinert	23.50

RESTAURANT

BAHNHOF STADELHOFEN

DESSERTS



MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

GLACEN

Vanilla-Dream, Strawberry, Caramelita, Maple Walnut,
Swiss Chocolate, Pistacchio

pro Kugel 4.00

SORBETS

Passion fruit & Mango / Grapefruit & Orange / Lemon & Lime

pro Kugel 4.00

mit Schlagrahm

+ 1.00

mit Prosecco

+ 4.00

mit Wodka

+ 5.00

mit Orangenlikör

+ 4.00

mit Campari

+ 3.00

mit Calvados

+ 4.00

Tiramisù

9.50

Bailey's Parfait

9.00

Caramel-Chöpfli

9.00

Panna Cotta mit Früchten

9.00

Dunkles Schokoladenmousse

9.50

Chili-Schokoladenmousse mit Schoko-Ingwer Balsamico

10.50

Dessertvariation mit dunklem und weissem Schokoladenmousse,
Tiramisù, kleinem Sorbetturm und frischen Früchten

14.50

Alle Preise in CHF und inkl. MWSt.

Goethestrasse 24, 8001 Zürich

Tel. 044 250 59 20, Fax 044 250 59 21

www.commercio.ch, www.arthouse.ch