

RESTAURANT

BAHNHOF STADELHOFEN

Goethestrasse 24, 8001 Zürich, Tel. 044 250 59 20  
www.commercio.ch | www.arthouse.ch  
[stadelhofen@commercio.ch](mailto:stadelhofen@commercio.ch)

Alle Preise in CHF | Inkl. MWSt. | Oktober 2011  
 aus eigener Produktionsküche

## ZUM APÉRO

**Prosecco DOC Brut Alexander**  
Veneto, Italia **10cl 8.80/75cl 58.-**

**Aperol Spritz**  
mit Prosecco **10cl 11.-**

**Kir Royal**  
Prosecco DOC Brut Alexander  
mit Crème de Cassis **10cl 9.50**

## SUPPEN

**Rindsbouillon**  
mit Kräuterflädli **7.50**

## SALATE

**Grüner Blattsalat**  
mit gerösteten Kernen **8.-**

**Gemischter Salat 9.50**

**Rucolasalat**  
mit Parmesan **11.50**

**Nüsslisalat 11.50**  
mit Ei + **1.50**  
mit Speck + **2.-**

**Salatschüssel**  
mit Ei **19.-**

Wählen Sie Ihre Salatsauce:  
**Haus-, French-, Balsamico-  
oder Soja-Sesamdressing**

## UNSERE EMPFEHLUNG

**Hausgemachter Rindshackbraten**  
an Rotweinsauce,  
serviert mit Sellerie-Kartoffelstock **24.50**

**Egli-Filets \*Es hät solang's hät\***  
gebraten mit Mandelbutter,  
serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat **34.50**

## HAUSGEMACHTE PASTA

**Mozzarella-Tortelloni**  
an Tomatenrahmsauce und Basilikum **19.50**

**Cappelletti "Cosimo"**  
handgefaltete Teigtaschen gefüllt mit  
Gorgonzola, Ricotta und Parmesan,  
kurz in Salbeibutter geschwenkt **20.50/26.50**

**Taglierini al salmone**  
Nüdeli mit Rauchlachsstreifen,  
Rahmsauce und Rucola **23.50**

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

**Hausgemachtes Chnoblibrot 6.50**

**Antipasto "Toscana"**  
getrocknete Tomaten, Zucchetti, Peperoni, Oliven,  
marinierte Pilze, Parmesanmökli und Caprini **19.80**

**Tösstaler-Plättli**  
Land-Rauchschinken, Mostbröckli  
und Sternenberger-Bergkäse **24.50**

## FLEISCH

**Paniertes Schweinsschnitzel**  
serviert mit Pommes frites **26.50**

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes**  
serviert mit Butterrösti **26.-/33.50**

**Kalbs-Cordon bleu**  
gefüllt mit Schinken und Gruyère,  
serviert mit Pommes frites und Gemüse **35.50**

**Schweins-Cordon bleu "Alpstein"**  
gefüllt mit Mostbröckli & Appenzellerkäse,  
serviert mit Pommes frites **33.50**

**Lammrückenfilet "Provençale"** (AUS)  
rosa gebraten an Kräuterjus,  
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse **27.-/35.-**

## VEGETARISCHES

**Rösti nach Gärtnerinnen Art**  
serviert mit frischem Gemüse **21.-**

**Pilzfraueli-Rösti**  
goldgelbe Rösti mit verschiedenen Pilzen  
an Rahmsauce **21.50**

**Gratin du matin**  
Provenzalischer Gemüsegratin  
mit Champignons und frischem Thymian  
an Pastis-Rahmsauce, überbacken mit Brie **23.50**

**Indische Samosas**  
gefüllt mit Gemüse, dazu Sweet-Chili-Sauce,  
serviert auf buntem Salatbouquet  
an Soja-Sesamdressing **18.50/22.50**

## KLASSIKER

**Stadelhofer Rostbratwürste**  
mit Rösti und Zwiebelsauce **23.50**

**Bahnhöfli-Spiess**  
dünn geschnittener Schweinshals am Buchenholzspiess  
mit Pommes frites und rassisger Chilisauce **26.50**

**Rindsleberli & Rösti**  
in Butter gebratene Rindsleber, mit Kräutern und Zwiebeln,  
dazu knusprige Rösti **18.50/23.50**

**Hörnli & Gehackets**  
gehacktes Rindfleisch mit Hörnli und Apfelmus **19.50**

**Äpler Makkaronen mit Apfelmus**  
Makkaronen mit Kartoffelwürfeli, gerösteten Zwiebeln,  
Rahm und Käse **21.50**

**Spaghetti "Stadelhofen"**  
mit Pouletfleisch, Champignons, Tomaten, Zwiebeln  
und Oregano an feiner Rahmsauce **22.-**

## WEIN-EMPFEHLUNG

**Epesses AOC**  
Lavaux, Schweiz **10cl 6.-**

**PN & D Stadelhofen 2009, Hauswein**  
Zürcher Weinland **10cl 6.50/75cl 44.-**

**I Filari igt 2009, \*Selezione Commercio\***  
Veneto, Italien **10cl 6.60/75cl 45.-**

**Più Primitivo del Tarantino igt 2008, Barrique**  
Apulien, Italien **10cl 6.70/75cl 46.-**

## WEISS- & ROSEWEINE

**Epesses AOC**  
Lavaux, Schweiz **10cl 6.-**

**Kerner Burghalde-Riesbach 2010**  
Stadt Zürich **75cl 44.-**

**Bianco di Merlot Ticino DOC 2010**  
Tessin **75cl 49.-**

**Heida du Valais AOC Albert Mathier 2009**  
Wallis **75cl 59.-**

**Chardonnay igt Hofstätter**  
Alto Adige, Italien **10cl 5.-**

**Pinot Grigio DOC del Friuli**  
Friaul, Italien **10cl 4.80**

**Grüner Veltliner Federspiel 2010**  
Wachau, Oesterreich **75cl 47.-**

**Rosato del Salento Il Trullo**  
Puglia, Italia **10cl 4.50**

## ROTWEINE

### SCHWEIZ

**PN & D Stadelhofen 2009, Hauswein**  
Zürcher Weinland **10cl 6.50/75cl 44.-**

**Küsnachter Klevner 2009**  
Küsnacht **75cl 47.-**

**Ticino DOC Merlot Enoteca Convento 2009**  
Tessin **75cl 49.-**

**Syrah de Chamoson AOC Barrique 2009**  
Wallis **75cl 56.-**

**Humagne rouge AOC Albert Mathier 2009**  
Salgesch, Wallis **75cl 59.-**

**Allfällige Jahrgangsänderungen vorbehalten!**

## ITALIEN

**I Filari igt 2009, \*Selezione Commercio\***  
Veneto **10cl 6.60/75cl 45.-**

**Più Primitivo del Tarantino igt 2009, Barrique**  
Apulien **10cl 6.70/75cl 46.-**

**Chianti Classico DOCG Villa Nozzole 2006**  
Toscana **75cl 64.-**

**Amarone della Valpolicella DOC 2007**  
"L'anima di Vergani", Veneto **75cl 72.-**

## SPANIEN

**Navarra DO**  
Navarra **10cl 5.20**

**Rioja Lagunilla DOC Reserva**  
Casa del Comendador, Rioja **10cl 7.50/75cl 51.-**

**Ribeira del Duero DO Roble 2009**  
Ribera del Duero **75cl 49.-**

## PORTUGAL

**Monte do Castanheiro 2009**  
Alentejo **10cl 8.-/75cl 54.-**

**Terra Zambujeiro 2006**  
Alentejo **75cl 79.-**

## FRANKREICH

**Le Pic de Combettes 2006**  
Côte du Rhone-Villages **75cl 56.-**

## ÖSTERREICH

**Kreuzbichel Kamptal Jurtschitsch 2007**  
Kamptal **75cl 54.-**