

Ihr Bankett
Unsere Menüs

Menuvorschlage



Speiserestaurant Bahnhof Bauma
8494 Bauma

Telefon 052 386 19 31
m.kradolfer@gmx.net
restaurant-bahnhof-bauma.ch

Ruhetage: Donnerstag und Freitag bis 16 Uhr

Sehr geehrter Gast

Es freut uns, Ihnen unsere Menuvorschläge schmackhaft zu machen. Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Menus aller Preiskategorien. Selbstverständlich nehmen wir auch Rücksicht auf Ihre persönlichen Wünsche und sind gerne bereit, ein Menu Ihrer Wahl zusammen zu stellen.

Gerne nehmen wir Ihre Reservation entgegen.

Sollten Sie Ihren Ausflug am Donnerstag oder Freitagnachmittag planen, so sind wir auch bereit ab 30 Personen bei einheitlicher Menuwahl unseren Betrieb für Sie zu öffnen.

Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns zu begrüßen.

Mit freundlichen Grüßen

Markus Kradolfer und Team

Ein paar Fakten über uns...

Allgemein

- Gut bürgerliche Küche
- Vollautomatische Kegelbahn
- Gemütliches Restaurant bis 50 Personen
- Stübli ab 10 Personen
- Saal für Bankette bis 120 Personen
- Rollstuhlgängig mit Invaliden-WC
- Grosse Gartenterrasse
- Genügend Parkplätze vorhanden, auch für ReiseCars

Räumlichkeiten

- **Gartenterrasse** für Apéros im ungezwungenen Rahmen
- **Stübli**: diese Räumlichkeit eignet sich für kleinere Anlässe bis ca. 15 Personen
- **Säli**: ideal für 20 - 40 Personen
- **Saal**: für Anlässe jeder Art ab 40-120 Personen, bestens geeignet für Hochzeiten, Familienfeiern und Firmenessen.

Organisatorisches

Teilnehmerzahl: Bitte einen Tag vorher bekannt geben.

Für Kinder bis zum 12. Altersjahr verrechnen wir Ihnen ein halbes Menu (spezielle Kindermenüs sind auch erhältlich).

Apéro servieren wir Ihnen an den von Ihnen gewünschten Ort in der Umgebung.

Tischdekoration: Auf Wunsch bestellen wir Ihnen die gewünschten Arrangements bei unserem Floristen, die wir Ihnen zum Selbstkostenpreis weitergeben.

Unterhaltung: Bei der Suche nach einer geeigneten Musik helfen wir Ihnen gerne.

Ruhetag: Donnerstag und Freitag bis 16 Uhr

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Apéro für verschiedene Anlässe

Nebst den klassischen Apéritifs (Orangenus, Martini, Cynar, Rossi, Aperol, Campari etc.) empfehlen wir Ihnen auch einen spritzigen Weiss- oder Roséwein. Oder wie wäre es mit einem Cüpli Prosecco? Dazu servieren wir Ihnen auf Wunsch auch verschiedene Apéro-Snacks.

Unser gesamtes Apéro-Angebot servieren wir auch an einen von Ihnen gewünschten Ort. (Kirche, Schulhaus, Waldhütte etc. in der Umgebung)

Apéro-Snacks

Nüssli und Chips	pro Person	Fr. 2.—
Diverse Canapés	pro Stück	Fr. 3.50
Tatar Canapés	pro Stück	Fr. 4.50
Laugenbrötli gefüllt	pro Stück	Fr. 3.50
Mini-Schinkengipfeli und Chäschüechli	pro Stück	Fr. 2.50

Für spezielle Wünsche haben wir ein offenes Ohr und beraten Sie gerne.

Vorspeisen

Kalte und warme Vorspeisen

Grüner Saisonsalat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 10.50
Blattsalat mit Ei und Speck	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit Entenbrust	Fr. 16.50
Hauspastete mit Selleriesalat	Fr. 12.50
Crevettencocktail	Fr. 13.—
Melone mit Rohschinken	Fr. 12.—
Eglifilet gebacken mit Mayonnaise	Fr. 14.50
Felchenfilet nach Zugerart mit Reis	Fr. 14.50
Zander Carpaccio	Fr. 16.50
Bündnerteller	Fr. 12.50

Suppen

Bouillon mit Flädli	Fr. 8.50
Bouillon Julienne	Fr. 7.50
Bouillon mit Sherry	Fr. 8.50
Bouillon mit Mark	Fr. 7.50
Bouillon mit Ei	Fr. 7.50
Klare Gemüsesuppe	Fr. 7.50
Tomatencremesuppe	Fr. 8.50
Spargelcremesuppe	Fr. 7.50
Broccolisuppe	Fr. 8.50
Steinpilzsuppe	Fr. 9.50
Lauchcremesuppe	Fr. 7.50
Mehlsuppe	Fr. 7.50

Menus



Menu #1

Suppe
Grüner Salat

Schweinsrahmschnitzel

Eiernüdeli
Gemüsebouquet

Fr. 36.—

Kalbfleischzuschlag Fr. 6.—



Menu #2

Suppe
Grüner Salat

Gespickter Rindsbraten

Eiernüdeli
Gemüsebouquet

Fr. 36.—



Menu #3

Suppe
Grüner Salat
Kalbsbraten
Kartoffelstock
Gemüsebouquet

Fr. 41.—



Menu #4

Suppe
Gemischter Salat
**Schweinspiccata
nach Art des Chefs**
Tomatenspaghetti

Fr. 34.—

Menus



Menu #5

Suppe

Grüner Salat

Schweins- und Kalbsbraten

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Fr. 39.—



Menu #6

Suppe

Grüner Salat

Paniertes Schweinsschnitzel

Pommes-Frites

Gemüsebouquet

Fr. 29.50

Kalbfleischzuschlag Fr. 6.—



Menu #7

Suppe

Grüner Salat

Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

Eiernüdeli

Fr. 34.—



Menu #8

Suppe

Grüner Salat

Schweinsvoressen

Kartoffelstock

Gemüsebouquet

Fr. 27.—



Menu #9

Suppe
Grüner Salat

Ungarisches Gulasch

Trockenreis
Gemüsebouquet

Fr. 29.—



Menu #10

Suppe
Grüner Salat

Schweins-Cordonbleu

Pommes-Frites
Gemüsebouquet

Fr. 44.—

Kalbfleischzuschlag Fr. 6.—



Menu #11

Suppe
Grüner Salat

Milkenpastetli

Butterreis
Erbsli und Rüeblli

Fr. 26.50



Menu #12

Suppe
Grüner Salat

Schweinsgeschnetzeltes an Currysauce

im Reisring
garniert mit Früchten

Fr. 33.50

Menus



Menu #13

Suppe
Grüner Salat

Rindsplätzli nach Jägerart

Polenta
Gemüsebouquet

Fr. 31.—



Menu #14

Suppe
Grüner Salat

Rindsfilet an Steinpilzsauce

Butterreis
Gemüsebouquet

Fr. 54.—



Menu #15

Suppe
Grüner Salat

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Eiernüdeli
Gemüsebouquet

Fr. 56.50



Menu #16

Suppe
Grüner Salat

Zanderfilet auf Steinpilzen mit Pernodsauce

Butterreis

Fr. 55.—



Menu #17

Suppe
Grüner Salat
**Schweinsfiletmedaillons
an Morchelsauce**
Eiernüdeli
Gemüsebouquet

Fr. 51.—



Menu #18

Suppe
Grüner Salat
**Kalbsfilet
an Zitronenrahmsauce**
Mohnnüdeli
Gemüsebouquet

Fr. 72.—



Menu #19

Suppe
Grüner Salat
Kalbshaxen «Gremolada»
Polenta
Gemüsebouquet

Fr. 45.—



Menu #20

Suppe
Grüner Salat
**Rindsgeschnetzeltes
nach Burgunderart**
Polenta
Gemüsebouquet

Fr. 38.50

Ihr Anlass

Unsere Menüs

**Menuvorschlage
fur kleinere Anlasse
oder Versammlungen**



Speiserestaurant Bahnhof Bauma
8494 Bauma

Telefon 052 386 19 31
m.kradolfer@gmx.net
restaurant-bahnhof-bauma.ch

Ruhetage; Donnerstag und Freitag bis 16 Uhr

kleine Menus



Menu #100

Suppe

Schweinsschnitzel

mit Kräuterbutter
garniert mit Salaten

Fr. 23.50



Menu #101

Suppe

Kalbsschnitzel

mit Kräuterbutter
garniert mit Salaten

Fr. 26.50



Menu #103

Grüner Salat

Spaghetti-Plausch

mit Tomaten-,
Carbonara-,
ai Funghi-
und Bolognesesauce

Fr. 24.—



Menu #104

Suppe

Kalbsbrätkekügel

Butterreis
Erbsli und Rübli

Fr. 22.50

kleine Menus



Menu #105

Grüner Salat
**Kalbsbratwurst
an Zwiebelsauce**
Pommes-Frites

Fr. 21.—



Menu #106

Suppe
Grüner Salat
Fleischvogel nach Chefart
Eierspätzli
Gemüsebouquet

Fr. 25.—



Menu #107

Grüner Salat
Gebratener Fleischkäse
Pommes-Frites

Fr. 21.50



Menu #108

Grüner Salat
**Hausgemachter Hackbraten
an Sauerrahmsauce**
Maccheroni
Gemüsebouquet

Fr. 35.50

kleine Menus



Menu #109

Suppe

Heisser Beinschinken

Kartoffelsalat

Fr. 21.50



Menu #110

Grüner Salat

Hausgemachte Lasagne

Fr. 24.50

Ihr Bankett
Unsere Menüs

Menuvorschlage
Spezial-Menüs



Speiserestaurant Bahnhof Bauma
8494 Bauma

Telefon 052 386 19 31
m.kradolfer@gmx.net
restaurant-bahnhof-bauma.ch

Ruhetage; Donnerstag und Freitag bis 16 Uhr

Spezial-Menüs



Menu «Angela»

#200

Kraftbrühe Julienne
Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons



Rindsfilet mit Sauce Béarnaise

Pommes - Frites
Gemüsebouquet



Zitronensorbet



Kalbsfilet mit Pilzrahmsauce

Eiernüdeli
Gemüsebouquet



Torte

Fr. 82.—



Menu «Jasmin»

#201

Kraftbrühe mit Flädli
Grüner Salat



Roastbeef nach englischer Art mit Sauce Béarnaise

Röstikroketten
Gemüsebouquet



Camparisorbet

Fr. 74.—

Spezial-Menüs



Menu «Simon»

#202

Klare Gemüsesuppe
Gemischter Salat



Trois Filets nach Art des Chef's

Röstikroketten
Gemüsebouquet



Caramelköpfl

Fr. 68.—



Menu «Stephanie»

#203

Kraftbrühe mit Eierstich
Blattsalat mit lauwarmen Kalbsmilken



Pochiertes Rindsfilet

Königinnenkartoffeln
Mischgemüse



Zuger Kirschtorte

Fr. 74.—

Spezial-Menüs



Menu «Andrea»

#204

Kraftbrühe mit Brunoise
Blattsalat mit Entenbrust



Felchenfilet nach Zugerart

Butterreis



Zitronensorbet



Kalbsrücken an Morchelsauce

Williamskartoffeln

Gemüsebouquet

Fr. 96.—



Menu «Philipp»

#205

Kraftbrühe mit Ei



Roastbeef mit Sauce Tartare



Zitronensorbet



Fohlenfilet mit Sauce Hollandaise

Eierspätzli

Bohnenbündeli



Käseteller

Fr. 89.—

Desserts

Desserts

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm	Fr. 7.50
Frischer Fruchtsalat mit Glace oder Rahm	Fr. 11.50
Diverse Torten pro Stück	Fr. 5.50
Sabayone mit Vanilleglace	Fr. 10.–
Gratinierter Fruchtsalat	Fr. 10.–
Grand Marnier Parfait	Fr. 11.50
Frische Ananas mit Sorbet	Fr. 10.–
Diverse Coupes	Fr. 10.50
2 Kugeln Glace mit Rahm	Fr. 7.70
Zitronensorbet mit Wodka	Fr. 11.–
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 11.–
Hausgemachtes Vacheringlace	Fr. 9.50
Sorbetteller mit Früchten	Fr. 10.–
Pro Person	
Hochzeitstorte *)	Fr. 9.50
Käseteller	Fr. 12.50
Dessertbuffet	Fr. 18.–
Dessertbuffet mit Käse und Broten	Fr. 25.–

*) Selbstverständlich dürfen Sie Ihre Hochzeitstorte auch mitbringen. Für unseren Aufwand berechnen wir ein Servicegeld von Fr. 3.– pro Person.

*Für spezielle Desserts haben wir immer ein
offenes Ohr – bei allfälligen Fragen beraten
wir Sie gerne.*