





*Herzlich willkommen  
im Restaurant Bahnhof Trübbach  
- Steakhouse & Pizzeria*

## *Öffnungszeiten*

Montag	10:00-14:00	17:00-22:00
Dienstag	Ruhetag	
Mittwoch	10:00-14:00	17:00-22:00
Donnerstag	10:00-14:00	17:00-22:00
Freitag	10:00-14:00	17:00-22:00
Samstag	10:00-14:00	17:00-22:00
Sonntag	10:00-14:00	17:00-21:00



# UNSERE SPEZIALITÄT - STEAKHAUS - FRISCHE STEAKS

## HOT STONE

Schweinssteak Schweiz	200gr.	29.50
Schweinssteak Schweiz	300gr.	36.50
Entrecôte Schweiz	200gr.	40.50
Entrecôte Schweiz	300gr.	49.50
Entrecôte Schweiz	400gr.	59.50
Kalbssteak Schweiz	250gr.	48.50
Rindsfilet Schweiz	200gr.	45.50
Pouletbrüstli Schweiz, Brasilien	250gr.	33.50

CH Rindsfilet spezial nach Mass

Spitzenqualität mit 3 Saucen - original auf dem HOT STONE serviert

200gr. CHF 45.50 - jede weitere 50gr. CHF 8.50

Beilagen:

Rösti, Butterreis, Butternudeln, Pommes frites, Salat garniert,  
Röstikroketten, Grillgemüse



Tisch reservieren

Preise in CHF inkl. MWST

## SUPPEN

<b>Tomatencrèmesuppe</b> hausgemacht	9.00
<b>Boullion</b> mit Bio-Ei	9.00
<b>Gemüsesuppe</b> frisch zubereitet	9.50
<b>Pouletsuppe</b> mit frischem Gemüse	10.50

## VORSPEISEN mit unseren hausgemachten Salatsaucen – französisch oder italienisch

<b>Grüner Salat</b>	9.50
<b>Gemischter Salat</b>	10.50
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei	13.50
<b>Nüsslisalat</b> mit Speck und Ei	15.50
<b>Tomatensalat</b> mit Zwiebeln	9.00
<b>Tomatensalat "Caprese"</b> mit frischem Basilikum	12.00
<b>Portion Tzatziki Sauce</b> mit hausgemachtem Brot	9.50
<b>Rucolasalat</b> mit Parmesan	10.50



**Tisch reservieren**

Preise in CHF inkl. MWST

# GROSSE SALATTELLER

mit unseren hausgemachten Salatsaucen- französisch oder italienisch

<b>Salatteller "Bahnhof"</b> grosser gemischter Salat mit grillierter Pouletbrust	22.50
<b>Tomatensalat "Caprese"</b> mit frischem Basilikum	19.50
<b>Salatteller mit Ei</b> grosser gemischter Salat mit Ei	18.50
<b>Wurstsalat</b> einfach	16.00
<b>Wurst-Käsesalat</b> garniert	19.50
<b>Thonsalat</b> garniert	18.50



Tisch reservieren

Preise in CHF inkl. MWST

## **SPEZIALITÄTEN 'BURRITOS'** Gerollte Weizentortilla

<b>Burrito mit Gemüsefüllung</b> mit Salat garniert, Tomaten- und Tzatziki-Sauce	24.50
<b>Burrito mit Gemüse-Pouletfleischfüllung</b> mit Salat garniert, Tomaten- und Tzatziki-Sauce	26.50
<b>Burrito mit Gemüse-Kalbfleischfüllung</b> mit Salat garniert, Tomaten- und Tzatziki-Sauce	28.50
<b>Burrito mit Gemüse-Schweinefleischfüllung</b> mit Salat garniert, Tomaten- und Tzatziki-Sauce	26.50

## **FÜR UNSERE VEGI LIEBHABER**

<b>Gemüseteller "Bahnhof"</b> grillierte Auberginen, Peperoni, Zucchetti, Tomaten mit Tzatziki-Sauce	22.50
--	-------

## **FISCH-PARADE**

<b>Eglifilet im Bierteig</b> mit Salat garniert und Tartarsauce serviert	26.50
<b>Calamares-Ringli</b> mit Salat garniert und Tartarsauce serviert	23.50



[Tisch reservieren](#)

Preise in CHF inkl. MWST

# TEIGWAREN-SPEZIALITÄTEN

<b>Spaghetti Napoli</b> an hausgemachter Tomatensauce	19.50
<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Schinken, Speck und Rahmsauce	22.50
<b>Spaghetti al Aglio</b> mit Knoblauch (scharf) und Olivenölsauce	18.50
<b>Spaghetti al Pesto</b> an Basilikum-Knoblauchsauce	19.50
<b>Tortellini a la Panna</b> mit Fleisch- oder Spinatfüllung an Rahmsauce	22.50
<b>Tortellini Pomodoro</b> mit Fleisch- oder Spinatfüllung an Tomatensauce	22.50
<b>Spaghetti "Bahnhof"</b> mit Schinken, Speck, Champignons und Peperoni an Tomatensauce	22.50
<b>Spaghetti "Arche Noah"</b> Kalbfleisch, Champignons, Peperoni, Peperoncini (scharf) an Tomatensauce	24.50
<b>Tagliatelle mit Pouletbruststreifen</b> an Champignonrahmsauce	22.50
<b>Gnocchi Pomodoro</b> an hausgemachter Tomatensauce	21.50
<b>Gnocchi Gorgonzola</b> an Gorgonzola-Rahmsauce	21.50



**Tisch reservieren**

Preise in CHF inkl. MWST

# FLEISCH-PARADE

<b>Schweinsrahmschnitzel vom Grill</b> an frischer Champignonrahmsauce mit Butternudeln	27.50
<b>Schweinsschnitzel "Café de Paris"</b> mit Kräuterbutter und Pommes frites	25.50
<b>Kalbsrahmschnitzel vom Grill</b> an frischer Champignonrahmsauce mit Butternudeln	35.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</b> an feiner Champignonrahmsauce mit hausgemachter Butterrösti	36.50
<b>Fitnessteller "Bahnhof"</b> 2 Kalbsschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter, garniert mit Salat	31.50
<b>Poulet "Grilli"</b> zarte Pouletbrust mit Kräuterbutter und Pommes frites	26.50
<b>Panierte Schweinsschnitzel</b> mit Pommes frites	26.50
<b>Schweins-Cordon bleu</b> gefüllt mit Schinken und Raclettekäse serviert mit Pommes frites	32.50



Tisch reservieren

Preise in CHF inkl. MWST

## **KIDS-KARTE** (bis 12 jährig)

<b>Portion Pommes frites</b>	8.50
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> mit Pommes frites oder Salat	13.50
<b>Pouletbrust vom Grill</b> mit Kräuterbutter serviert, Pommes frites oder Salat als Beilage	13.50
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes frites	12.50
<b>Spaghetti</b> an feiner Tomatensauce	11.50
<b>Mini Pizza</b> nach Wahl	12.50



**Tisch reservieren**

# PIZZA PARADE

**Pizza Margherita** 16.50  
Tomaten, Mozzarella,  
Oregano

**Pizza ai Funghi** 19.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
frische Champignons

**Pizza Gorgonzola** 19.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Gorgonzola

**Pizza 4-Formaggi** 20.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
4 verschiedene Käsesorten

**Pizza Hawaii** 20.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Schinken, Ananas

**Pizza Spinat** 21.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Basilikum, Spinat, Champignons,  
Zwiebeln

**Pizza Vegi** 20.00  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Auberginen, Peperoni, Zucchini

**Pizza Salami** 21.00  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Salami (scharf)

**Pizza Prosciutto** 20.00  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Schinken

**Pizza Bauer** 20.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Speck, Zwiebeln, Ei

**Pizza Siciliana** 20.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Schinken, Champignons

**Pizza 4-Stagioni** 22.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Schinken, Speck, Champignons,  
Peperoni



**Tisch reservieren**

Preise in CHF inkl. MWST

# PIZZA PARADE

**Pizza Oase** 22.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Schinken, Champignons, Zwiebeln,  
Knoblauch, Basilikum, Peperoni

**Pizza Farmer** 21.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Basilikum, geschnetzelte Pouletbrust  
mariniert

**Pizza Vitellone** 24.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Basilikum, geschnetztes Kalbfleisch  
mariniert, Zwiebeln

**Pizza Napolitano** 20.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Sardellen, frische Tomaten, Kapern

**Pizza Bella** 20.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Zwiebeln, Speck, Ei, Oliven

**Pizza Peperoncini** 19.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Peperoncini, Knoblauch

**Pizza Oliven** 20.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Oliven

**Pizza Al Tonno** 20.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Thon, Zwiebeln, Kapern

**Pizza Calzone** 22.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Schinken, Peperoni, Ei,  
Champignons, zugedeckt

**Pizza Pizol** 25.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Kalbfleisch, Spinat, Zwiebeln (scharf)

**Pizza Chef** 20.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Champignons, Zwiebeln, Schinken  
(scharf)

**Pizza Rucola** 22.50  
Tomaten, Mozzarella, Oregano,  
Rucola, Parmesanscheiben

**Pizza nach Wahl** 26.50  
bis 4 Zutaten



Tisch reservieren

Preise in CHF inkl. MWST

## KALTE GETRÄNKE

Piz Sardona mit/ohne Kohlensäure	4dl	5.50
Piz Sardona mit/ohne Kohlensäure	7.5dl	9.50
Coca Cola	3.3dl	4.80
Coca Cola Zero	3.3dl	4.80
Rivella rot	3.3dl	4.80
Fanta	3.3dl	4.80
Ice Tea	3.3dl	4.80
Tonic Water	2dl	4.80
Bitter Lemon	2dl	4.80
Red Bull	2.5dl	5.00

## OFFENAUSSCHANK

	2dl	3dl	5dl
Mineralwasser, Coca Cola, Citro, Ice Tea, Rivella	3.00	4.00	5.00
Orangensaft	5.50		
Sirup	1.50		

## BIERE

Eichhof "Das Dunkle"	3.3dl	5.50
Calanda Lager	5.8dl	6.00
Erdinger Weizenbier	5dl	7.50
Birra Moretti	3.3dl	5.50
Calanda Senza alkoholfrei	3.3dl	5.00
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei	5dl	5.50
Möhl Saft vom Fass 4,0% Alkohol	5dl	5.50

## OFFENAUSSCHANK

CALANDA Edelbräu (Stange)	3dl	4.50
CALANDA Edelbräu (Grosses)	5dl	5.50

# WARME GETRÄNKE

Kaffee Crème	4.20
Schale	4.80
Espresso	4.20
Espresso doppelt	5.50
Cappuccino	4.80
Latte Macchiato	5.50
Tee	4.00
Schwarztee, Pfefferminze, Kamille, Früchtetee	
Kaffee Fertig	5.50
Luz Kräuter (2cl Spirituose)	
Kaffee Corretto Grappa	5.50
(2cl Spirituose)	
Kaffee Zwetschgen, Pflümli	5.50
(2cl Spirituose)	
Milch/Ovo/Schoggi	5.50
heiss oder kalt	
Tee-Rum	5.50
2cl Spirituose	



Tisch reservieren

Preise in CHF inkl. MWST

# APERTIVIS - LIKÖRE - SPIRITUOSEN - COGNAC - BRANDY

<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Aperol, Mineralwasser, Orange			10.50
<b>Hugo</b> Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze			10.50
<b>Gespritzter Weisswein</b> süss / sauer			7.50
<b>Campari Orange</b> Campari, Orangensaft			9.50
<b>Prosecco</b>	12%	10cl	8.50
<b>Campari</b>	23%	4cl	7.50
<b>Martini weiss</b>	15%	4cl	7.50
<b>Baileys Irish Cream</b>	18%	4cl	7.00
<b>Cynar</b>	16%	4cl	7.50
<b>Appenzeller</b>	29%	4cl	7.50
<b>Ramazotti</b>	30%	4cl	7.50
<b>Williams Morand</b>	35%	2cl	8.50
<b>Kirsch</b>	40%	2cl	5.50
<b>Grappa Amarone</b>	40%	2cl	8.50
<b>Rum</b>	40%	4cl	8.00
<b>Ouzo Metaxa</b>	40%	4cl	8.50
<b>Vodka</b>	40%	4cl	8.50
<b>Tequila</b>	40%	4cl	8.00

# WEINE - OFFENAUSSCHANK

## Weissweine

	1dl	2dl	3dl	5dl
Féchy AOC La Côte	5.50	11.00	16.50	25.50

## Rosé

	1dl	2dl	3dl	5dl
Oeil-de-Perdrix Waadtland AOC	5.50	11.00	16.50	25.50

## Rotweine

	1dl	2dl	3dl	5dl
Maienfelder Blauburgunder AOC Graubünden	6.50	12.00	17.50	25.50
Wartauer AOC Pinot Noir	6.50	12.00	17.50	25.50
Montepulciano d`Abruzzo	5.50	11.00	16.50	24.50
Merlot delle Venezie IGT Friuli	5.50	11.00	16.50	24.50
Primitivo del Salento IGP Puglia	5.50	11.00	16.50	24.50

# WEISSWEINE

---



## Féchy AOC La Côte

75cl

**44.00**

### Château de Malessert

Fruchtiges Bouquet mit feinen Honignoten, Duft nach weissen Pfirsichen und Akazienblüten. Der erfrischende und rassige Auftakt besticht durch sein perfektes Spiel von Frucht und Mineralität.

Herkunftsland	Schweiz
Passt zu	Apéro, Fisch, Raclette, Fondue, Gemüsegerichten
Traubensorte	Chasselas

---



## Chardonnay Venezia Giulia IGT

75cl

**46.00**

### Cantina di Leonardo

Ein sehr vielfältiger, ausdrucksstarker und duftvoller Chardonnay. Feinwürzig im Gaumen entwickelt er eine Vielfalt an Aromen über Apfel, Pfirsich bis zu dezenten Noten von Biskuit. Ein aromatischer und erfrischender Wein mit einem anhaltenden Abgang.

Herkunftsland	Italien
Passt zu	Apéro, Süsswasserfisch, mildem Käse, leichten Vorspeisen
Traubensorte	Chardonnay

# ROTWEINE

---



## Rioja DOCa Crianza Lambros

75cl

44.00

### Tierras y Viñas

Entwickelt in der Nase ein intensives Fruchtbouquet begleitet von einem Hauch Röstnoten. Im Gaumen von mittlererer Fülle, elegant, aromatisch und mit lang anhaltendem Abgang.

Herkunftsland	Spanien
Passt zu	Geflügel, Fleisचेintopfgerichte, Grilladen, Käse
Traubensorte	Tempranillo

---



## Chianti Classico DOCG Le Vecchie Mura

75cl

48.00

Angenehmes Aroma, kräftig und samtig zugleich.

Was bei dieser sorgfältigen Kelterung entsteht, ist ein sehr gut strukturierter Chianti, kräftig und samtig zugleich, mit dem typischen Geschmack roter Beeren.

Herkunftsland	Italien Toscana
Passt zu	Pasta, Geflügel, Braten und nicht allzu kräftigem Käse
Traubensorte	Canaiolo Sangiovese

---



## Kaiken Malbec Reserva Mendoza

75cl

52.00

Dieser kräftige, schwarzrote Wein gehört zu den leichten, fruchtigen und gehaltvollen Sorten. Sein kräftiges Bouquet duftet nach reifen, schwarzen Beeren, Kirschen, Dörripflaumen, Gewürznelken und feinen, rauchigen sowie etwas erdigen Noten. Sehr weich, schön harmonisch und geschmeidig in der Struktur, ist er im Antrunk trocken, zeigt samtige Tannine, volle Frucht und wunderbare Röst- und Würznoten im Gaumen.

Herkunftsland	Argentinien
Passt zu	Rindsbraten, Risotto, Pilzen und intensiven Käsesorten.
Traubensorte	Malbec, Cabernet Sauvignon

# ROTWEINE

---



## Fläscher Pinot Noir AOC Graubünden Weingut Hansruedi Adank

75cl

**52.50**

Im Bouquet ist dieser Wein mit typischem Pinotcharakter frisch, beerig und leicht würzig. Im Geschmack überzeugt der Wein mit einer guten Struktur und feinen Tanninen.

Herkunftsland	Schweiz
Passt zu	Wildgerichten, kalter Bündnerplatte
Traubensorte	Blauburgunder

---



## Salento IGT Primitivo Cantalupi Conti Zecca

75cl

**42.00**

In der Nase intensive Aromen nach Brombeeren und Kirschen sowie feinen Würznoten. Im Geschmack konzentrierte Beereneraromen, schöne Fülle und eine gute Balance zwischen Frucht und Säure. Ein toller Primitivo mit gutem Trinkfluss.

Herkunftsland	Italien
Passt zu	Pasta in den verschiedensten Varianten, Pizza, Gemüse- und Fleischspeisen
Traubensorte	Primitivo

---



## Amarone della Valpolicella DOCG Santa Dorotea Giacomo Montresor

75cl

**75.50**

In der Nase Noten von Zwetschgenkompott und Zimt. Im Geschmack kräftig und mit feinen Würznoten. Seidige Tannine begleiten den Wein bis ins Finale. Ein sehr zugänglicher Wein mit aromatischer Fülle und ausgeglichener Struktur.

Herkunftsland	Italien
Passt zu	Festlichen Speisen, Braten, Grilladen, Wild, würzigem Käse
Traubensorte	Corvina veronese, Rondinella, Molinara

Sehr geehrte Gäste

## **GRUNDSÄTZLICHES**

Wir beziehen unsere Produkte nur bei Lieferanten , mit denen wir langjährige, gute Beziehungen pflegen und die für einwandfreie, qualitativ hochstehende Produkte garantieren. Alle Preise in dieser Karte verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

## **FLEISCHDEKLARATION**

(gemäss Vorschrift des Bundesamtes für Gesundheitswesen)

Das in unserem Restaurant servierte Fleisch ist von folgender Herkunft:

Rindfleisch	Schweiz, Paraguay
Pouletfleisch	Brasilien, Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Fisch	Deutschland, Spain

Gemäss der neuen landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung (LDV) sind Geflügelimporte aus Frankreich, Ungarn, Italien, Deutschland, Brasilien, USA und China wie folgt zu deklarieren: Das Produkt kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Wir wollen Sie offen über unsere Waren informieren. Es liegt uns viel daran, Ihr Vertrauen in der aktuellen Lage nicht nur zu gewinnen, sondern auch in Zukunft zu erhalten.