





*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.	30.50
Schweinssteak Schweiz	300gr.	36.50
Entrecôte Schweiz	200gr.	41.50
Entrecôte Schweiz	300gr.	50.50
Kalbssteak Schweiz	250gr.	50.50
Rindsfilet Schweiz	200gr.	46.50
Pouletbrüstli Schweiz, Brasilien	250gr.	34.50

CH Rindsfilet spezial nach Mass

Spitzenqualität mit 3 Saucen - original auf dem HOT STONE serviert

200gr. CHF 46.50 - jede weitere 50gr. CHF 8.50

Beilagen:

Pommes frites, Röstikroketten, Nudeln, Grillgemüse, Salat garniert,

SUPPEN

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

VORSPEISEN mit unseren hausgemachten Salatsaucen – französisch oder italienisch

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



Tisch reservieren

Preise in CHF inkl. MWST

GROSSE SALATTELLER

mit unseren hausgemachten Salatsaucen- französisch oder italienisch

Salatteller "Bahnhof" grosser gemischter Salat mit grillierter Pouletbrust	22.50
Tomatensalat "Caprese" mit frischem Basilikum	19.50
Salatteller mit Ei grosser gemischter Salat mit Ei	18.50
Thonsalat garniert	18.50



Tisch reservieren

Preise in CHF inkl. MWST

SPEZIALITÄTEN 'BURRITOS' Gerollte Weizentortilla

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

FÜR UNSERE VEGI LIEBHABER

Gemüseteller "Bahnhof" grillierte Auberginen, Peperoni, Zucchini, Tomaten mit Tzatziki-Sauce	22.50
---	-------

FISCH-PARADE

Eglifilet im Bierteig mit Salat garniert und Tartarsauce serviert	26.50
Calamares-Ringli mit Salat garniert und Tartarsauce serviert	24.50



Tisch reservieren

Preise in CHF inkl. MWST

TEIGWAREN-SPEZIALITÄTEN

Spaghetti Napoli 19.50
an hausgemachter Tomatensauce

Spaghetti Carbonara 22.50
mit Schinken, Speck und Rahmsauce

Spaghetti al Aglio 18.50
mit Knoblauch (scharf) und Olivenölsauce

Spaghetti al Pesto 19.50
an Basilikum-Knoblauchsauce

Tortellini a la Panna 22.50
mit Fleisch- oder Spinatfüllung an Rahmsauce

Tortellini Pomodoro 22.50
mit Fleisch- oder Spinatfüllung an Tomatensauce

Spaghetti "Bahnhof" 22.50
mit Schinken, Speck, Champignons und Peperoni an Tomatensauce

Spaghetti "Arche Noah" 24.50
Kalbfleisch, Champignons, Peperoni, Peperoncini (scharf) an Tomatensauce

Tagliatelle mit Pouletbruststreifen 22.50
an Champignonrahmsauce

Gnocchi Pomodoro 21.50
an hausgemachter Tomatensauce

Gnocchi Gorgonzola 21.50
an Gorgonzola-Rahmsauce



Tisch reservieren

Preise in CHF inkl. MWST

FLEISCH-PARADE

Schweinsrahmschnitzel vom Grill an frischer Champignonrahmsauce mit Butternudeln	28.50
Schweinsschnitzel "Café de Paris" mit Kräuterbutter und Pommes frites	26.50
Kalbsrahmschnitzel vom Grill an frischer Champignonrahmsauce mit Butternudeln	36.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art an feiner Champignonrahmsauce dazu Röstikroketten	38.50
Fitnesssteller "Bahnhof" 2 Kalbsschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter, garniert mit Salat	32.50
Poulet "Grilli" zarte Pouletbrust mit Kräuterbutter und Pommes frites	27.50
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites	26.50
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Raclettekäse serviert mit Pommes frites	32.50



Tisch reservieren

Preise in CHF inkl. MWST

KIDS-KARTE (bis 12 jährig)

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

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

Für jede weitere Zutaten: Gemüse +2CHF, Fleisch +4CHF

PIZZA PARADE

Pizza Crudo 28.50

Tomaten, Mozzarella, Oregano,
Parmaschinken, Mascarpone, Rucola

Pizza Oase 22.50

Tomaten, Mozzarella, Oregano,
Schinken, Champignons, Zwiebeln,
Knoblauch, Basilikum, Peperoncini
(scharf)

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

Für jede weitere Zutat: Gemüse + 2 CHF, Fleisch + 4 CHF

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

WARMER 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

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

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.