

· SPECIALS ·

Vorspeisen

Nachos 12.50
Tortilla-Chips mit Baked Beans & Jalapeños,
überbacken mit Käse vom Toggenburg, dazu gibt's Sourcream
zusätzlich mit Pulled Pork + 5

Marktsalat 9
Gemischter, saisonaler Salat mit Hausdressing
zusätzlich mit Pork Belly Crumbles + 3

Kürbis-Cappuccino 12
mit Kürbiskernöl-Eis

Pulled Pork Bruschetta 12
Im Smoker geräucherter und niedergegarter Schweinsschulterbraten
auf geröstetem Schraubenbrot mit Coleslaw Salad

Bud Spencer & Terence Hill 12
Mit Käse überbackene Baked Beans

Mark-Bein 9
Überbackenes Mark-Bein vom Rind mit schwarzem Focaccia

Bahnhöfli Beef Tatar (BBQ-Style) – kleine Portion 21
Rindstatar mit Honey Whisky verfeinert,
dazu hausgemachtes Focaccia & Bacon Jam

Die legendäre 1 Meter "Höfli-Worscht" (ca. 350gr) 24
Handgedrehte Wurstschnecke mit Zwiebeljus
Perfekt zum Teilen – Mitten auf den Tisch

Querbeet

Bahnhöfli Beef Tatar (BBQ-Style) – grosse Portion 29
Rindstatar mit Honey Whisky verfeinert,
dazu hausgemachtes Focaccia & Bacon Jam

"Schaffner" 42
Filetwürfel vom Schweizer Rind mit Speck, Silberzwiebeln,
Pilzen und Croutons, dazu servieren wir Bierpolenta & Gemüse

Pasta of the Day 23
Täglich anders – immer frisch

Silser-Knödel-Waffel 24
in Kräuterbutter gebacken,
mit Rotkraut, Rosenkohl und Caramel-Maroni

Fleischherkunft: Schweiz

· SPECIALS ·

Vom Grill & Smoker

Spare Ribs 1 Seite (ca. 500gr mit Knochen) 28
Marinierte Schweinerippchen aus dem Smoker
an einer Honigmarinade

Beef Entrecôte 250gr 45
Rinds-Entrecôte vom Weiderind mit Gemüsegarntur

Beef Tenderloin 200gr / 300gr 49 / 69
Einheimisches Rinds-Filet (1. Klasse Qualität) mit Gemüsegarntur

Die legendäre 1 Meter "Höfli-Worscht" (ca. 350gr) 32
Handgedrehte Wurstschncke mit Zwiebeljus,
dazu servieren wir Kartoffelstock & Wurzelgemüse

Station Chick 32
Baumnuss-Kräuter Farce (Poulet)
serviert mit Fregola Sarda, Romanesco & Portwein-Butter

Beer Fish 29
Im Bierteig gebackene Fischfilets aus dem Sempachersee
mit Blattspinat & Remouladensauce

Beef Onglet 200gr 32
Rosagebratener Nierenzapfen auf Wirsing,
dazu Rotwein-Risotto & herzhafter Kräuterjus

Burger

Pulled Pork 19
Burger mit niedergegartem, handgezupftem Schweinefleisch,
Tomate, Salatblatt, Coleslaw Salad & hausgemachter BBQ-Sauce

Benedict Burger 22
Vegetarischer Burger mit mariniertem Spinat, Tomate
& pochierten Eiern, mit Sauce Hollandaise überbacken
zusätzlich mit einem Beef-Patty + 6

Rumble in the Jungle 25
Burger mit Rindfleisch (150 gr.), Speck, Spiegelei, Salatblatt,
geräucherten Zwiebeln, Toggenburger Käse, Tomaten & BBQ-Sauce

Chicken Queen 24
Burger mit Duo vom Crispy Tortilla-Chicken & Pulled Chicken
mit Tomate, Salatblatt, Gurken, Curry-Sauce & Jalapeños

Beilagen

Twister Fries | House Fries | Baked Potato + 6
Kartoffelstock mit Knoblauch | Bierpolenta
Saisonales Gemüse | Spinat | Salat

Fleisch-, Geflügel- und Fischherkunft: Schweiz