

# · SPECIALS ·

---

## Vorspeisen

<b>Nachos</b>	12.50
Tortilla-Chips mit Baked Beans & Jalapeños, überbacken mit Käse vom Toggenburg, dazu gibt's Sourcream <i>zusätzlich mit Pulled Pork</i>	+ 5
<b>Marktsalat</b>	9
Gemischter, saisonaler Salat mit Hausdressing <i>zusätzlich mit Pork Belly Crumbles</i>	+ 3
<b>Apfel-Sellerie-Suppe</b>	12
mit Speck-Flöte	
<b>Pulled Pork Bruschetta</b>	12
Im Smoker geräucherter und niedergegarter Schweinsschulterbraten auf geröstetem Schraubenbrot mit Coleslaw Salad	
<b>Bud Spencer &amp; Terence Hill</b>	12
Mit Käse überbackene Baked Beans	
<b>Mark-Bein</b>	9
Überbackenes Mark-Bein vom Rind mit schwarzem Focaccia	
<b>Bahnhöfli Beef Tatar</b> (BBQ-Style) – kleine Portion	21
Rindstatar mit Honey Whisky verfeinert, dazu hausgemachtes Focaccia & Bacon Jam	
<b>Die legendäre 1 Meter "Höfli-Worscht"</b> (ca. 350gr)	24
Handgedrehte Wurstschncke mit Zwiebeljus <i>Perfekt zum Teilen – Mitten auf den Tisch</i>	

## Querbeet

<b>Bahnhöfli Beef Tatar</b> (BBQ-Style) – grosse Portion	29
Rindstatar mit Honey Whisky verfeinert, dazu hausgemachtes Focaccia & Bacon Jam	
<b>"Schaffner"</b>	42
Filetwürfel vom Schweizer Rind mit Speck, Silberzwiebeln, Pilzen und Croutons, dazu servieren wir Bierpolenta & Gemüse	
<b>Pasta of the Day</b>	23
Täglich anders – immer frisch	
<b>Quorn-Pilz Lasagne</b>	24
Handgedrehte, zweifarbige Pasta-Blätter mit Pilzen vom Wauwilermoos, getrockneten Tomaten & Parmesan-Schaum	

*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, Wurzelgemüse & Portwein-Butter

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

**Beef Onglet** 220gr 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*