



Ehrlicher Genuss. Herzlich serviert.

HERZLICH WILLKOMMEN

Das Traditionshaus,
Restaurant Bahnhof Muhen neu interpretiert!



RESTAURANT BAHNHOF MUHEN
Hauptstrasse 26, CH-5037 Muhen
rest@bahnhof-muhen.ch www.bahnhof-muhen.ch
+41 62 555 22 01 / +41 78 829 89 98



Ehrlicher Genuss. Herzlich serviert.

VORSPEISEN / STARTERS

Grüner Blattsalat, frisch aus dem Garten, Dressing nach Wahl 🌿

Green leaf salad fresh from the garden, dressing of your choice

7.5

Gemischter Salat, verschiedene Salate mit Dressing nach Wahl 🌿

Mixed Salad, various salads with dressing of your choice

10.5

Tomaten-Mozzarella-Salat 🌿

Tomato and mozzarella salad

14.5

Herzhafter Bunter Salatteller aus 5 verschiedene Salate mit Ei 🌿

Colorful mixed salad with 5 different types of salads and egg

19.5

Wurst-Käsesalat einfach

Simple Sausage and cheese salad

14

Wurst-Käsesalat garniert mit frischen Blattsalaten

Sausage and cheese salad garnished with fresh salad leaves

19

Füürwehrteller, Wurst-Käsesalat mit Pommes frites

Firefighter's plate, sausage and cheese salad with French fries

21

Rindstatar (70 g) Salatbouquet, Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter

Auch als Hauptgang erhältlich (140 g)

Beef tartare (70 g) Salad bouquet, onions, capers, toast and butter

Also available as a main course (140 g)

22 / 34



Ehrlicher Genuss. Herzlich serviert.

SUPPEN / SOUPS

Tagessuppe: Unser Serviceteam informiert Sie über unser tägliches Angebot
Soup of the day: Our service team will inform you about our daily specials.

7.5

Tomatencrèmesuppe mit Brotcroûtons und frischem Basilikum 🌿

Tomato cream soup with bread croutons and fresh Basil

9.5

PASTA & RISOTTI / PASTA & RISOTTO'S

Spaghetti alla Carbonara, Guanciale, Eigelb, Pecorino Romano
Spaghetti alla Carbonara, guanciale, egg yolk, Pecorino Romano

23.5

Tagliatelle del Chef, Rindfleisch, Zucchini, rosa Sauce, Peperoncino
Chef's tagliatelle, beef, zucchini, pink sauce, Chilli peppers

29.5

Gratinierte Kartoffelgnocchi alla Sorrentina 🌿

Baked potato gnocchi alla Sorrentina

22.5

Steinpilzrisotto 🌿

Porcini mushroom risotto

24.5

Risotto mit Meeresfrüchten
Seafood risotto

28.5



Ehrlicher Genuss. Herzlich serviert.

FLEISCH & FISCH / MEAT & FISH

«Bahnhöfli's» Schweins Cordon Bleu CH (450 g), Raclettekäse, Schinken, Gemüse, Pommes Frites
«Bahnhöfli's» pork cordon bleu CH (450 g), raclette cheese, ham, vegetables, French fries
35.5

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse
Breaded pork Schnitzel with French fries and vegetables
26.5

Zürcher Kalbgeschnetzeltes, Butterrösti und Gemüse
Zurich-style sliced veal strips, buttered rösti and seasonal vegetables
39.5

Gebratene Kalbsleber, Perlzwiebeln, Butterrösti und Gemüse
Pan-fried calf's liver, pearl onions, buttery rösti and vegetables
37.5

Rindfleisch Stroganoff, Paprika, Essiggurke, Butternudeln
Beef stroganoff, peppers, pickled cucumber, buttered noodles
38.5

Rinderentrecôte auf dem heissen Stein (300 g / 500 g), Pommes frites, drei hausgemachte
Saucen (Chili-, Barbecue- und Cocktailsauce)
Beef entrecôte on a hot stone (300 g / 500 g), French fries, three homemade sauces: Chilli sauce,
barbecue sauce, cocktail sauce
48.5 / 64.5

Zander- Knusperli, Pommes frites, Sauce Tartare, Zitronenschnitz
Crispy Zander bites, French fries, tartar sauce, lemon wedge
27.5



Ehrlicher Genuss. Herzlich serviert.

DIE PINSA ROMANA

Definition

« Die Pinsa Romana ist ein modernes italienisches Backwarenerzeugnis aus Rom in der Region Latium, das sich durch einen hochhydrierten, langzeitgeführten Mehrkornteig und eine charakteristische ovale Form auszeichnet. Im Unterschied zur klassischen Pizza Napoletana aus Neapel weist die Pinsa eine trockenere, knusprigere Struktur sowie eine geringere Teigdichte auf.

In der Gastronomie wird die Pinsa Romana als qualitativ hochwertiges, handwerklich hergestelltes Premiumprodukt positioniert, das traditionelle italienische Backkunst mit moderner Teigtechnologie verbindet.

Pinsa Romana is a modern Italian baked product from Rome in the Lazio region, characterized by a highly hydrated, long-fermented multigrain dough and a distinctive oval shape. Unlike the classic Pizza Napoletana from Naples, the Pinsa has a drier, crispier texture and a lower dough density. In the gastronomy sector, Pinsa Romana is positioned as a high-quality, artisanally crafted premium product that combines traditional Italian baking craftsmanship with modern dough technology. »

Pinsa Margherita, Tomaten, Mozzarella 🌿

Pinsa Margherita, tomatos, mozzarella

17.5

Pinsa Vegetariana, Tomaten, Mozzarella, saisonales Gemüse 🌿

Pinsa Vegetariana, tomatos, mozzarella, seasonal vegetables

21.5

Pinsa Prosciutto & Funghi, Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilze

Pinsa Prosciutto & Funghi, tomatos, mozzarella, cooked ham, mushrooms

22.5

Pinsa Calabrese, Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven

Pinsa Calabrese, tomatoes, mozzarella, spicy salami, olives

23.5

Pinsa "Bahnhöfli", Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken

Pinsa "Bahnhöfli", tomatos, mozzarella, mascarpone, raw ham

27.5



Ehrlicher Genuss. Herzlich serviert.

DEKLARATION

Kalbs Schweiz
Poulet Schweiz
Bratspeck Schweiz
Schwein Schweiz
Rindstatar Schweiz
Zander Schweiz
Rinds Entrecôte Schweiz/Argentinien
Wurstwaren Schweiz/Italien
Guanciale Italien
Meeresfrüchte Mittelmeer
Eier Bodenhaltung Schweiz
Molkereiprodukte Schweiz/Italien

 Vegetarisch

Allergenen und Intoleranzen.

Unser kompetentes Mühle-Team gibt Ihnen gerne Auskunft

REST. BAHNHOF ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Freitag	9.00 – 23.30
Samstag	14.00 – 23.30

WARME KÜCHE

Montag – Freitag	11.30 – 13.30 17.30 – 21.30
Samstag	17.30 – 21.30

Sonntag geschlossen

(Sonntags öffnen wir auf Anfrage gerne für Gruppen ab 20 Personen (Reservierung erforderlich))

Punto a Capo GmbH
Hauptstrasse 26
CH-5037 Muhen
bahnhof.muhen.ch

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1MwSt.

RESTAURANT BAHNHOF MUHEN
Hauptstrasse 26, CH-5037 Muhen
rest@bahnhof-muhen.ch www.bahnhof-muhen.ch
+41 62 555 22 01 / +41 78 829 89 98