

## Restaurant zum Bahnhof

Bahnhofplatz 1  
3422 Alchenflüh – Kirchberg

Telefon 034 445 23 22 Internet [www.bahnhof-alchenflueh.ch](http://www.bahnhof-alchenflueh.ch)

**Steinpilzcremesuppe** 8.50  
mit gerösteten Brotwürfeli

**Nüsslisalat mit gehacktem Ei** Vorspeise 12.50  
an raffinierter Salatsauce Hauptgericht 22.50

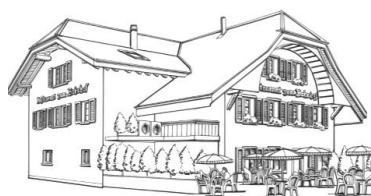
**Hirschpfeffer** 27.50  
Zarter Hirschpfeffer mit gerösteten Speck- und Brotwürfeli  
dazu goldgelbe Butterspätzli, Rotkraut und Rosenkohl

**Geschnetzeltes Rehfleisch** 37.50  
Geschnetzeltes Rehfleisch an Mischpilzsauce dazu Butterspätzli,  
karamellierte Kastanien, Früchte

**Rehschnitzel** 42.50  
Rehschnitzel an duftender Wildsauce, serviert mit Butterspätzli,  
Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und Früchte

**Pasta con funghi** 24.50  
Nudeln an Mischpilzrahmsauce mit Parmesanspähne

**Herbst-Vegiteller** 24.50  
Goldgelbe Spätzli mit Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien und Früchte



## Restaurant zum Bahnhof

Bahnhofplatz 1  
3422 Alchenflüh – Kirchberg

Telefon 034 445 23 22 Internet [www.bahnhof-alchenflueh.ch](http://www.bahnhof-alchenflueh.ch)

*Vermicelles 12.50 Mini 10.50*

*Eisbecher Nesselrode 13.50 Mini 11.50*

*Vermicelles mit Vanilleeis, Meringue und Schlagrahm verziert*

*Walnussglace 12.50 Mini 10.50*

*Walnussglace mit Caramelsauce, Walnussgarnitur und Schlagrahm*



## Hallauer AOC, Graf von Spiegelberg

Herkunft: Schweiz; Schaffhausen  
Traubensorte: Pinot Noir  
Alkoholgehalt: 13.0Vol%

10cl 4.90 50cl 24.00



Der Hallauer Klassiker Graf von Spiegelberg, auf Jurakalk gewachsen und schonend gekeltert, ist charaktervoll und bekömmlich. Ein Schweizer Wein, den Weinliebhaber schätzen. Vollmundig und mild.

## Die Flaschenqualität im Offenausschank

### Negroamaro salento IGT «Calmelo», 2020

Herkunft: Italien, Apulien  
Traubensorte: Negroamaro  
Alkoholgehalt: 14.5 Vol%  
Flasche 75cl 62.50  
Offenausschank 10cl 9.00



Der MAVRIO ist ein Powerwein aus Apulien. Ein Negroamaro, der wie schon sein Name sagt, sich tiefdunkel im Glas präsentiert. Sein intensives, vielfältiges Bukett duftet in erster Linie nach Pflaume, Kirsche sowie schwarzen Beeren. Die Aromatik wird ergänzt von Dörrfrüchten, Gewürznelke, Lakritze sowie schönen Röstnoten von Toastbrot, aber auch von Kaffee und Schokolade. Er zeigt sich im Gaumen geschmeidig, rund, leicht süsslich und harmonisch. Die Beeren-, Röst- und Dörrfruchtaromatik ist hier angenehm präsent, der Abgang mittellang.