

# Vorspeisen | Feines im Frühling

---

**Spargelcrèmesuppe mit Kresseöl** 15.50

dazu Rüeblistrudel

**Frühlingsblattsalat mit Rüeblihobel und Honig-Senfdressing** 14.50

dazu Dill im Rieslingteig gebacken

**Schweizer Gerste mit Basilikum und gebackenem Bärlauch** 18.50

Grabserberger Alpkäse und caramelisierte Radiesli als Hauptgang 28.50



**Genuss aus der Region**

Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region

Restaurant Bahnhöfli  
alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST

# Hauptspeisen | Feines im Frühling

---

Wir verwenden ausschliesslich einheimische Spargeln vom Schmitterhof Diepoldsau.

**Toggenburger Kalbsschnitzel mit Morchelrahmsauce** 44.50

hausgemachte Tagliatelle und Diepoldsauer Spargeln

**Geschmortes Kalbskopfbäckli mit Bahnhöfli's kräftigem Rotweinjus** 43.50

Quarkpizokel und Bundrüebli

**Schweizer Egliflets** 41.00

auf Diepoldsauer Spargeln, dazu kleine Ofenkartoffeln

marinierter Spinatsalat & Limetten-Hollandaise

## Vegetarisch

---

**Gebackener Bramataknödel mit Zitrone** 28.50

auf Gemüsenestli und Spinatschaum

**Bahnhöfli's hausgemachte Tagliatelle** 28.50

mit Mandel-Basilikumpesto und Diepoldsauer Spargeln

**Diepoldsauer Spargeln** 30.50

dazu kleine Ofenkartoffeln & Limetten-Hollandaise



**Genuss aus der Region**

Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region

Restaurant Bahnhöfli  
alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST