



Inh. Fam. Lazzara
Bahnhofstrasse 21
CH 4106 Therwil
Telefon: +41 (0)61 721 55 33
Email: bahnhofli.therwil@gmail.com

Warme Küche: 11.30h bis 14.00h und 18.00h bis 22.00h / Pizza: bis 22.30h
Sonntags durchgehend

Italienische Spezialitäten
Pizzeria
Take-away

Verehrter Gast

Legen Sie alle Last am Eingang ab und versinken Sie in der gepflegten Gastlichkeit unseres Hauses, welche Ihnen Stunden der Entspannung und des Genießens unserer kulinarischen Küche bereiten wird. Unser Bestreben liegt darin, aus Küche und Service beste Leistungen zu vollbringen um Ihren Aufenthalt nahezu unvergesslich zu gestalten. Wir sind für jeden Hinweis dankbar, der es uns ermöglicht, Ihren Wünschen gerecht zu werden.

„ E GUETE“ wünschen wir.

Carta autunnale

Crema di zucca con guanciale e crostini Kürbiscremesuppe mit "Guanciale" und Croûtons	14.50
---	--------------

Porcini trifolati con fichi e formaggio Sautierte Steinpilze mit Feigen und Käse	28.50
--	--------------

Tartar di manzo su letto di porcini con burrata e tuorlo fritto Rindstatar auf einem Steinpilzbett mit Burrata und frittiertem Eigelb	35.50
---	--------------

Cialda di parmiggiano ripiena di zucca arrostita con burrata e noci Parmesan Roulade gefüllt mit geröstetem Kürbis, Burrata und Walnüsse	21.50
--	--------------

Rosa di pasta ripiena di fichi con crema di pecorino e guanciale Rosenförmige Teigwaren gefüllt mit Feigen, Pecorinocreme und "Guanciale"	30.50
---	--------------

Risotto al gorgonzola e pere Risotto mit Gorgonzola und Birnen	27.50
--	--------------

Gnocchi al ragout di cinghiale e provolone gratinati al forno Gnocchi mit Wildschweinragout, gratiniert mit Provolakäse	32.50
---	--------------

Lasagne alla zucca con besciamella e provola affumicata Kürbislasagne mit Béchamel und geräuchertem Provolakäse	29.50
---	--------------

Salmí di capriolo Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, glasierte Rotweinbirne und karamellisierten Marroni	38.50
---	--------------

Filetto di cervo su riduzione al vino rosso con gratin di patate e cavolo rosso Hirschfilet auf Rotweinreduktion mit Kartoffelgratin und Rotkraut	52.50
---	--------------

nur mit frischen Steinpilze



Antipasti

Insalata verde grüner Salat	10,-
Insalata mista gemischter Salat	12,-
Insalata Bahnhöfli grosser gemischter Salat mit Artischocken, Mozzarella und Oliven	19,-
Salatteller grosser gemischter Salat mit Artischocken, Mozzarella, Oliven und Thunfisch	21,-
Insalata valeriana Nüssli Salat	12,-
Insalata valeriana con uovo sodo Nüssli Salat mit Ei	14,-
Insalata valeriana con pancetta, uovo e crostini Nüssli Salat mit Speck, Croutons und Ei	18,-
Vitello tonnato Vitello tonnato	24,-
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano Rinds Carpaccio mit Rucola und Parmesanflocken	26,-
Bruschetta campana Geröstetes Brot mit Tomaten und Büffelmozzarella	18,-
Caprese Tomaten - Mozzarella Salat	19,-
Caprese di bufala Tomaten - Büffelmozzarella Salat	24,-
Minestrone Gemüsesuppe	12,-
Zuppa di pomodoro Tomatensuppe	11,-
Cozze al vino bianco Miesmuscheln an einer Weissweinsauce	25,-
Cozze alla livornese Miesmuscheln an einer Tomatensauce	26,-

La nostra pasta fatta in casa & risotti

Spaghetti napoli Spaghetti an Tomatensauce	20,50
Spaghetti alla bolognese Spaghetti an Tomaten- Hackfleischsauce	22,50
Spaghetti carbonara Spaghetti mit Speck an einer Rahm- Ei-Sauce	23,-
Spaghetti all'amatriciana Spaghetti mit Speck und Zwiebeln an einer Tomatensauce	23,-
Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten	20,50
Spaghetti Bahnhofli Spaghetti mit Rindfleischstreifen an einer Curry- Tomaten- Rahmsauce	28,-
Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti mit Venusmuscheln	29,50
Spaghetti allo scoglio Spaghetti mit Meeresfrüchten	31,50
Gnocchi sorrentina Hausgemachte Kartoffelgnocchi an einer Tomatensauce mit Büffelmozzarella	27,50
Gnocchi al gorgonzola Hausgemachte Kartoffelgnocchi an einer Gorgonzola-Sauce	23,50
Maccheroni al forno Gratinierte Maccheroni an einer Bolognese- Rahmsauce mit Mozzarella	24,50
Maccheroni alla siciliana Maccheroni an einer Aubergine- Tomatensauce mit Mozzarella	25,50
Tagliatelle al salmone Nudeln an einer Rahmsauce mit Lachs	28,-
Tagliatelle gamberi e spinaci Feine Nudeln mit Garnelen und Spinat	28,50
Tagliatelle con sminuzzato di pollo e champignon Feine Nudeln an einer Champignon-Rahmsauce mit Pouletgeschnetzeltem	25,50

Strozzapreti salsiccia e porcini Hausgemachte Teigwaren mit Bauernwurst und Steinpilzen	29,50
Strozzapreti pasticciati Hausgemachte Teigwaren an Bolognese- Rahmsauce	25,50
Strozzapreti ai funghi porcini Hausgemachte Teigwaren mit Steinpilzen	28,50
Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia Hausgemachte Ravioli mit feiner Ricotta & Spinat Füllung an Butter- Salbei-Sauce	25,50
Tortellini di carne panna e prosciutto Hausgemachte Tortellini mit Fleisch-Füllung an einer Schinken Rahmsauce	25,50
Lasagne Hausgemachte Lasagne	27,50
Rosette Hausgemachte Teigrollen gefüllt mit Mortadella und Spinat	26,50
Tris di pasta Drei verschiedene hausgemachte Teigwaren an drei verschiedenen Saucen	29,50
Paccheri bella Napoli Paccheri an einer feinen Tomatensauce mit Büffelmozzarella	27,50
Risotto ai porcini Risotto mit Steinpilzen	27,50
Risotto allo zafferano con guanciale e carciofi Safranrisotto mit "guanciale" und Artischocken	28,50

Le nostre carni

Scaloppina di vitello ai funghi con patatine fritte Kalbsschnitzel an Champignon- Rahmsauce mit Pommes	39,-
Scaloppina di vitello al limone con tagliatelle al burro Kalbsschnitzel an Zitronen-Sauce mit Butter Nudeln	38,-
Fettina milanese con patatine fritte e verdure Kalbsschnitzel paniert mit Pommes und Gemüse	39,-
Cordon Bleu (classico) con patatine fritte Kalbs Cordon Bleu mit Pommes	43,-
Cordon Bleu ripieno di porcini con risotto Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Steinpilzen dazu Risotto	45,-
Piccata milanese con spaghetti al pomodoro Kalbs Piccata mit Spaghetti an Tomatensauce	41,-
Saltimbocca alla romana con risotto Kalbs Saltimbocca mit Parmesan Risotto	39,50

Tagliata dal filetto di manzo su letto di porcini e tagliatelle Tranchiertes Rindsfilet an feiner Steinpilz Sauce dazu Butter Nudeln	50,50
Bistecca di vitello al cognac con risotto all'amarone e verdure Kalbsteak an Cognac-Sauce dazu Amarone Risotto und Gemüse	54,50
Château-Briand con salsa bernese, risotto, verdure e patatine fritte Rindsfilet (ca. 600g für 2 Pers.) vom Grill mit Risotto, Gemüse, Pommes und Bernaisesauce	59,- / Pers. (ab 2 Pers.)

Pesce

Rana pescatrice in mantello di speck in salsa zafferano con riso Seeteufelmedaillons in Speckmantel an Safransauce mit Reis	46,50
Sogliola alla griglia con risotto Seezunge vom Grill mit Parmesan-Risotto	51,-
Filetti di branzino al pastis con riso e verdure Wolfsbarschfilet an Pastissauce dazu Reis und Gemüse	42,-

Contorni

Pommes Frites	9,50
Butter-Reis	9,50
Risotto	9,50
Nudeln	9,50
Gemüse	9,50
Spinat	9,50

Le Pizze

Pizza Aperol Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Oregano	12,-
Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella und Oregano	16,-
Pizza Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Oregano	17,-
Pizza Cipollata Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Oregano	17,-
Pizza Piccante Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Origano	18,-
Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken und Oregano	18,-
Pizza Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons und Oregano	17,-
Pizza Salame Tomaten, Mozzarella, Salami und Oregano	18,-
Pizza Salame Piccante Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami und Oregano	18,-
Pizza Vesuvio Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Peperoni, Oliven und Oregano	19,-
Pizza Funghi e Spinaci Tomaten, Mozzarella, Champignons, Spinat und Oregano	18,-
Pizza Pazza Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Oregano	18,-
Pizza Prosciutto e Funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Oregano	19,-
Pizza Tonnata Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Oregano	19,-
Pizza «Bahnhöfli» Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ei	19,-

Pizza Americana Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas und Oregano	19,-
Pizza Salsiccia Tomaten, Mozzarella, italienische Bauernwurst, Zwiebeln und Oregano	21,50
Pizza Gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und Oregano	19,-
Pizza Sophia Tomaten, Mozzarella, Champignons, Broccoli, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano	19,-
Pizza Crudo Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Oregano	19,-
Pizza Quattro stagioni Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven und Oregano	20,50
Pizza Lombarda Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Schinken und Oregano	21,50
Pizza Angelo Tomaten, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Broccoli, Peperoni, Zwiebeln und Oregano	19,50
Pizza Aurora Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Peperoni, Oliven und Oregano	20,50
Pizza Baggio Tomaten, Mozzarella, Oliven, Basilikum, Schafskäse, Rindscarpaccio, Zwiebeln und Oregano	23,50
Pizza Nico Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone, Parmesanflocken und Oregano	23,-
Pizza Nello Mozzarella, Salami, Rucola, Cherrytomaten, Parmesanflocken	21,-
Pizza Crudo Rucola e Scaglie Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesanflocken und Oregano	22,-
Calzone Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei und Oregano	20,-
Pizza Desiderio Zutaten nach Wahl	25,-

Per i nostri piccoli

Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella und Oregano	13,50
Pizza Micky Maus Tomaten, Mozzarella, Pommes und Oregano	15,50
Spaghetti al Pomodoro / Burro Spaghetti mit Tomaten- oder Buttersauce	12,50
Gnocchi al Pomodoro Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce	14,-
Fettina Milanese con Patatine Fritte Schni-Po	20,50

La "Pinsa Romana"

Pinsa Campana Mozzarella di Bufala und getrocknete Tomaten	23.50
Pinsa Stazionetta Tomaten, Mozzarella, Speck und Scamorza	22.50
Pinsa Valtellina Tomaten, Bresaola, Rucola und Burrata	25.50
Pinsa Boscaiola Tomaten, Mozzarella, Steinpilze und Salsiccia	26.50
Pinsa Marcello Tomaten, Parmaschinken, Rucola, Fior di latte Mozzarella	24.50
Pinsa Desiderio Zutaten nach Ihrer Wahl	28.50

Die Mehlmischung der Pinsa Romana besteht aus innovativen Zutaten, die auch in der antiken römischen Tradition verwurzelt sind. Sie wird aus einer besonderen Mischung von vier GVO-freien Mehlen hergestellt: Weizenmehl, Sojamehl, Reismehl und Sauerteig.

Während das Sojamehl den Teig schön fest machen soll, ist das Reismehl für die Leichtigkeit verantwortlich und der entstehende Sauerteig garantiert die lockere Textur und die Bekömmlichkeit.

Der Pinsa-Teig ruht bis zu 72 Stunden im Kühlschrank. So soll er vollständig aufgehen damit die Pinsa besonders bekömmlich und leicht verdaulich wird, da es im Magen nicht mehr zu Gärungsprozessen kommt.

Bevande aperte

	3dl	5dl
Mineralwasser	4,00	5,20
Coca Cola	4,00	5,90
Sprite Citro	4,00	5,90
Ice Tea	4,00	5,90

Bevande in bottiglia

San Pellegrino	50cl/100cl	5,50/10,50
Panna	50cl	5,50
Coca Cola & Cola Zero	33cl	5,00
Sprite	33cl	5,00
Fanta	33cl	5,00
Apfelsaft	33cl	5,20
Rivella Rot, Blau	33cl	5,00
Kinley Tonic & Lemon	20cl	5,00
Chinotto	20cl	5,00
San Bitter	10cl	6,00
Crodino	20cl	7,00

Le nostre Birre

Stange	30cl	4,70
Panache	30cl	4,70
Grosses	50cl	6,60
Hergöttli	20cl	4,00
Lager Bier (Flasche)	50cl	7,00
Schneider Weissbier (Flasche)	50cl	8,00
Feldschlösschen Alkoholfrei (Flasche)	33cl	5,60
Birra Moretti (Flasche)	33cl	5,60

I nostri Aperitivi

Prosecco	Vol. 11.0%	10cl	10,00
Tomaten-Orangensaft		20cl	12,50
Martini bianco	Vol. 16.5%	4cl	9,00
Martini rosso	Vol. 16.5%	4cl	9,00
Cynar	Vol. 16.5%	4cl	9,00
Negroni		6cl	16,50
Campari	Vol. 17.5%	4cl	9,00
Campari Orange		20cl	12,50
Pernod/Ricard	Vol. 40.5%	4cl	10,00
Aperol Spritz			14,50
Virgin Spritz			10,00
Hugo			14,50
Lillet (Rose)			14,50
Limoncello Spritz			15,50

Vini bianchi in calice

	1dl	3dl	5dl
Roero Arneis	6,80	20,40	34,00
Pecorino	6,50	19,50	32,50
Pinot Grigio	6,50	19,50	32,50

Vini rossi e rosati in calice

	1dl	3dl	5dl
Primitivo di manduria	7,00	21,00	35,00
Negroamaro	7,00	21,00	35,00
Riciotto	7,00	21,00	35,00
Primitivo Rosé	6,50	19,50	32,50

I nostri Liquori

Grappa Barolo	Vol. 40.0%	2cl	14,50
Grappa Brunello	Vol. 41.0%	2cl	14,00
Grappa Moscato	Vol. 41.0%	2cl	14,00
Grappa Amarone	Vol. 41.0%	2cl	14,50
Grappa Nardini	Vol. 40.0%	2cl	11,50
Grappa Fior di Vite	Vol. 40.0%	2cl	10,50
Pflümli, Kirsch, Williams	Vol. 40.0%	2cl	10,50
Vodka Lemon	Vol. 40.0%		13,50
Gin Tonic	Vol. 37.5%		13,50
Whisky Cola	Vol. 40.0%		13,50
Calvados	Vol. 40.0%	2cl	10,00
Baileys	Vol. 17.0%	4cl	10,00
Remy Martin	Vol. 40.0%	4cl	11,00
Amaretto di Saronno	Vol. 28.0%	4cl	10,00
Amaro Averna	Vol. 29.0%	4cl	10,00
Amaro del capo	Vol. 29.0%	4cl	10,00

Caffè

Caffè, Espresso	4,50
Cappuccino, Caffè Melange	5,50
Doppio Espresso	6,50
Corretto Grappa, Baileys	8,50
Tee	4,00
Schokolade & Ovomaltine	5,00
Crema Caffé	6,00