

La Stazione – Restaurant/Biergarten/Wintergarten im Wiehre Bahnhof



Wir freuen uns sie bei uns begrüßen zu dürfen !

Wenn es ihnen bei uns gefallen hat, erzählen sie es weiter, ihren Freunden und Bekannten - und wenn etwas nicht ihren Vorstellungen entsprochen hat, dann sagen sie es **uns**. Wir versuchen unser BESTES.

Wenn sie gegen etwas allergisch sind , teilen sie das bitte vor der Bestellung unserem Service mit. Wir beraten sie gerne. ▼ = vegetarisch *enth. Zusatzstoffe (s. Aushang)

Ihr **La Stazione** Team

einen Aperol vorweg !? :

Aperol Sprizz 6,50 oder **Hugo 6,50** (mit frischer Minze)

Happy hour 17-18 Uhr (täglich)

Paniertes Schweine-Schnitzel mit Pommes und kleinem Salat 8,80

Flammenkuchen

- **klassisch** (mit Speck*, Zwiebeln) 10,80
- **vegetarisch** (mit Gemüsewürfeln, Zwiebeln) 11,80 ▼
- **mediterran** (mit Speck*, Zwiebeln, Feta) 13,80
- **dolce vita** (mit Gorgonzola und Birne) 13,80 ▼
- **al mare** (mit Thunfisch) 13,80 ▼

Salate

- Gemischter Salatteller, klein / groß 4,80 / 8,80 ▼**
- großer Salatteller „mediterran“ (mit Feta, Oliven, Kapern, Peperoni) 13,80 ▼**
- großer Salatteller mit Putenstreifen 14,80**
- großer Salatteller mit paniertem Ziegenkäse und Preiselbeeren 14,80 ▼**
- großer Salatteller mit Scampi (5 St.) in Knoblauch-Limonen Butter 19,80**

s´Badische

- Wurstsalat* mit Cornichons und Kirschtomaten 9,80 /mit Bergkäse 11,80**
- Käse-Spätzle mit kl. gemischtem Salat 13,80**
- Paniertes Schweine-Schnitzel mit Pommes und kl. gemischtem Salat**
ein Schnitzel 11,80 zwei Schnitzel 16,80
- Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle und kl. gemischtem Salat 16,80**
- Kalbsleberle mit Rösti und kl. gemischtem Salat 19,80**
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle und kl. gemischtem Salat 20,80**

La Stazione – Restaurant/Biergarten/Wintergarten im Wiehre Bahnhof

s´ Mediterrane/Suppen

Tomatencremesuppe 4,80 ▼

Kartoffel-Bärlauchsuppe 5,80 ▼

Minestrone (Gemüsesupe) 5,80 ▼

s´ Mediterrane/Vorspeisen

Bruschetta al pomodoro 5,80 (geröstetes Weißbrot mit Knoblauch-Olivenöl und frischen Tomaten) ▼

Panino alla calabrese 9,80 (geröstetes Weißbrot mit Knoblauch-Olivenöl, frischen Tomaten und Feta) ▼

Caprese 12,80 (Tomaten und Büffel-Mozzarella mit frischem Basilikum) ▼

Antipasti misti 14,80 (gemischter Vorspeiseteller)

s´ Mediterrane/Ravioli della mama

(hausgemachte Ravioli)

- **con ripieno di spinaci e ricotta** 13,80
(mit Spinat und Ricotta Füllung in Tomatensalsa) ▼

- **con ripieno di porcini** 16,80
(mit Steinpilz Füllung in Weißwein-Sahne) ▼

- **con ripieno di limone e ricotta** 15,80
(mit Limonen-Ricotta- Füllung in Limonenbutter) ▼

- **con ripieno di sedano e tartuffo** 19,80
(mit Sellerie-Trüffel Füllung in Trüffelbutter) ▼

- **nero di sepia- con ripieno di scampi** 19,80
(Sepia-Ravioli mit Scampi Füllung in Salbeibutter und Kirschtomaten)

- **Tortellone con funghi** 18,80
(hausgemachte große Tortelli mit Pfifferlings-Füllung in Weißwein-Sahne) ▼

s´ Mediterrane/Pasta

- **Linguine al arrabiata** 9,80 (dünne Nudeln mit Gemüsestreifen in Tomatensalsa – scharf!!) ▼

- **Linguine alla putanesca** 13,80 (dünne Nudeln in Olivenöl mit Gemüse, Kirschtomaten und Sardellen)

- **Linguine al gorgonzola con tacchino** 14,80 (dünne Nudeln in Gorgonzola mit Putenstreifen)

- **Linguine con gamberetti** 19,80 (dünne Nudeln mit Gambas und Kirschtomaten)

La Stazione – Restaurant/Biergarten/Wintergarten im Wiehre Bahnhof

s´ Mediterrane/Carne/Pesce

Pollo al forno alla siciliana 16,80

(Maishähnchen aus dem Backofen in Limonen-Kapern-Salsa, auf Gemüsebett, Kräuter-Kartoffeln)

Saltimbocca al limone 21,80

(Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei in Limonenbutter auf Gemüseallerlei und Kräuter-Kartoffeln)

Torzo di vitello con spugnole 25,80

(Turm vom Kalbsrückensteak in Morchelrahm dazu Gemüseallerlei und Kräuter-Kartoffeln)

Zuppa di pesce alla livornese 19,80

(Fischeintopf)

Branzino al forno 25,80

(ganzer Wolfsbarsch, ca 400g+ aus dem Backofen, auf Gemüseallerlei, und Kräuter-Kartoffeln)

Varia di mare 28,80

(5 Riesen-Scampis und 5 Jakobsmuscheln an Safran-Linguine)

vorweg servieren wir gerne einen kleinen Beilagensalat € 4,80

s´ Süssi/Dolce

Tiramisu 7,80 (hausgemachtes Tiramisu -ohne Ei-)

Crema di cioccolato 7,80 (hausgemachtes Schoko Mousse)

Dolce del giorno (Tages-Dessert auf Anfrage)

Menü

Sorpresa 27,80

(3-Gänge Überraschungsmenü mit Sekt-Empfang)

Immer am letzten Mittwoch im Monat - ein Dankeschön an unsere Gäste

6-Gänge Degustationsmenü € 39,-





Feste feiern...es gibt auch noch ein nach Corona

(Menü oder Büffet)

Nebenzimmer bis 20 Personen - Restaurant bis 70 Personen

Halle bis 200 Personen

Vorspeisen-Büffet : (Vorschläge)

marinierte Zucchini, -Paprika, -Pilze ● Auberginen mit Ricotta ● Artischocken mit Ziegenkäse Tomaten mit Thunfisch ● Vitello tonnato ● hausgebeizter Lachs
Melone mit Parmaschinken ● Roastbeef ● Tomaten-Mozzarella ●
gekräuterte Oliven,Peperoni
verschiedene Rohkostsalate (Karotten, Kraut, Tomaten, Gurken)
sowie verschiedene Blattsalate

warmes Büffet : (Vorschläge)

- Wolfsbarschfilet unter einer Kruste von Pinienkernen in Safranschaum
 - Maispouardenbrust mit Spinatfüllung in Paprika-Salsa
oder
 - Lachsfilet unter der Kartoffelkruste in Kräuterschaum
 - Perlhuhnbrust mit Scampifüllung in Burgunderjus
oder
 - Filet von der Dorade unter einer Parmesankruste, Dillschaum
 - Saltimbocca vom Kalb oder vom Truthahn in Tomaten-Sugo
dazu
Risotto mit frischen Pilzen ● Kartoffel-Zucchini-Gratin
-beides auch als vegetarisches Gericht möglich
- als weitere Beilagen : Rosmarinkartoffeln ● Gemüse-Ratatouille ● Gnocchi

Dessert-Büffet : (Vorschläge)

Tiramisu ● Panna Cotta ● Mousse au chocolat ● Obstsalat ● Käsebrett mit Trauben

Das Vorspeisen-Büffet sowie das Dessert-Büffet sind Selbstbedienung.

Das warme Büffet kann auf Wunsch von unseren Köchen serviert werden.

Der Preis für das Büffet beträgt ab € 42,- (je nach Wahl der Vorspeisen/Hauptgänge)
Für den Empfang bieten wir einen Begrüßungs-Sekt (Hausmarke Blanc de blanc-BRUT)
-alternativ auch mit Aperol oder Holunder- an. Der Flaschenpreis beträgt € 19.-