



Gut essen ...

Mellingen: Restaurant Bahnhöfli Grill ist zuversichtlich fürs nächste Jahr

«Wir sind zuversichtlich optimistisch»

Obwohl ein turbulentes Jahr hinter dem Restaurant Bahnhöfli Grill liegt – die Mannschaft ist optimistisch unterwegs. Jetzt erst recht!

Als wir im Frühjahr unser Restaurant für zwei Monate schliessen mussten, war das ziemlich hart für uns», sagt Sinan Yildiz, Geschäftsführer. «Seit der Wiedereröffnung halten wir uns an die strikten Vorgaben des BAG und haben unser Restaurant entsprechend umgerüstet», meint er zeitgleich. So halbierte das Restaurant-Team die bestehenden 60 Sitzplätze auf die Hälfte, um den nötigen Abstand zwischen den Tischen zu gewährleisten. Leider musste die Mannschaft auch grössere Annullationen für bereits gebuchte Reservationen entgegennehmen. Ein derber Schlag, aber anderen Gaststätten ergeht es nicht anders, weiss Yildiz zu berichten. «Unser rustikal und gemütlich eingerichtetes «Ritterstübli» haben wir in diesem Jahr nicht einmal vermieten können», ergänzt er später betroffen. Wehmütig erinnert sich das Dreier-Team an die Sommermonate zurück. Der eigens auf der Terrasse aus dem Boden gestampfte «Biergarten» sorgte für grösstes Interesse bei den Gästen. Auch zwei Konzerte mit Livemusik, konnten erfolgreich durchgeführt werden. «Wir sind zuversicht-



Sinan Yildiz, Kevin Yildiz und Artes Yildiz (v. l.) starten mit grosser Zuversicht in den Jahresendspurt und ins neue Jahr. Foto: isp

lich optimistisch» sagt Kevin Yildiz, dass wir uns von Corona nicht unterkriegen lassen und freuen uns auf die kommenden Monate – und der nächste Sommer kommt bestimmt.» Die motivierte Mannschaft freut sich über den Zulauf der Gäste, die sich wieder vermehrt in den Ausgang trauen.

«Füür und Flamme» und «Take-away» «Füür und Flamme», so lautet das langjährige Geschäftsmotto. Die Geschwister legen grossen Wert auf persönliche Bewirtung und sind stolz auf ihr umfangreiches Angebot. Nach wie vor beliebt sind die italienischen Spezialitäten. Teigwaren sind hoch im Kurs bei den Gästen. Kaum mehr wegzudenken sind auch die Klassiker wie Poulet-Flügel, Filetgulasch Stroganoff oder Kalbsleber «Venezia». Einen festen Bestandteil im Angebotskatalog haben die leckeren Grillspezialitäten. «Wir bieten für jeden Geschmack die passende Fleisch-Garstufe an und so können unsere Gäste zwischen bleu/rare, saignant/medium rare, à point/medium und bien cuit/well done auswählen. Als Beilage werden, nebst Gemüse, auch Gratin, Reis, baked Potatoes, Risotto und Kartoffeln jeglicher Art serviert». Zudem werden täglich verschiedene feine Mittagsmenüs angeboten. Auch für das Take-away-Angebot wurde eigens eine Karte zusammengestellt. Die Gerichte können entweder direkt im Restaurant abgeholt

werden oder man kann sich das Bestellte auch bequem nach Hause liefern lassen. Das Take-away-Angebot scheint sich zu bewähren.

Die «wilde Saison» und Silvestermenü «Bahnhöfli Grill» ist bereits in die Wild-Saison gestartet. Sei es ein feiner Wild-Salat aus Wildschwein-Rohschinken oder doch lieber ein Hirsch-Entrecôte. Die Menükarte ist ausgiebig, das «Entscheiden-müssen» kann mitunter schwerfallen. Für das Jahresende ist ein wunderbares Silvestermenü in Planung. Für 85 Franken ist man bereits mit dabei. Zur Vorspeise gibts eine Kürbiscrèmesuppe, der Hauptgang besteht aus einem 300 Gramm schweren US Black Angus-Steak, dazu gibts Kartoffelgratin und zum Dessert wird Panna cotta mit Wildbeersauce serviert.

Isabel Steiner Peterhans

Restaurant Bahnhöfli Grill
Obere Bahnhofstrasse 24, 5507 Mellingen, Telefon 056 491 08 45
info@bahnhoeffli-grill.ch
www.bahnhoeffli-grill.ch

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag: 10 bis 14 Uhr / 17 bis 24 Uhr; Samstag: 17 bis 24 Uhr; Sonntag: 10 bis 22 Uhr
Geschlossen: 25./26. Dezember 2020 sowie 1. Januar 2021