



Gasthof Eisenbahn Weinfelden  
Für Gäste die gerne geniessen

## **Unsere Vorspeisen**

**Weisser Chicoree Salat nach Marianne** Fr. 9.50

Angemacht mit frischen Orangenfilets, gebratenen Champignons und Schnittlauch. Ein delikates Kürbiskernöl gibt das Finish.

**Wintersalat mit überbackenem Ziegenkäse** Fr. 12.50

Offen für Neues mit einem feinen Dressing?  
Wir nehmen den besten Thurgauer Ziegenkäse.

**Nüsslisalat mit gebratener Geflügelleber** Fr. 14.50

Der feine Duft von altem Aceto Balsamico beflügelt diese feine Vorspeise.

**Weinfelder Rauchlachs mit Brioche** Fr. 16.50

Mit Meerrettichschaum, Kapern, Zwiebeln und Zitronen.

**Nüsslisalat Mimosa** Fr. 10.50

Immer beliebt. Mit gehacktem Ei vom glücklichen Huhn.

## Suppen

### Gelbe Paprikasuppe mit gebratenen Crevetten Fr. 12.50

Diese feine Cremesuppe wird mit Ingwer und Zitronengras abgeschmeckt. Eine wunderbare Harmonie entsteht.

### Fenchelcremesuppe mit Vanilleöl Fr. 9.00

Eine Suppe aus Grosis Zeiten. Einfach anders.

## Pasta

### Penne Theresa Fr. 28.50

Mit gebratenen Steinpilzen, Rindsfiletwürfeli und vielen Kräutern.

### Penne Daniela Fr. 24.00

An einer Peperoncini-Kräuter-Marinade, mit Gemüsestreifen, gebratenen Crevetten und Pilzen.  
So richtig rassig soll es sein.

## **Fische**

### **Miesmuscheln nach Retos Art** Fr. 23.00

Mit Weisswein, Gemüsewürfeln und duftenden Kräutern.  
Herrlich. Geniessen Sie dieses winterliche Gericht.

### **Waldforellenfilet mit Sesam paniert\*** Fr. 36.00

Auf farbigem Gemüse mit dem Schaum von reduziertem Shiraz.  
Das frische Wasser vom eigenen Waldsee garantiert  
höchste Fisch Qualität.

### **Bouillabaisse Marseillaise\*** Fr. 42.50

Das berühmte Fischgericht mit verschiedenen Meerfischen  
aus Frankreich. Mit Sauce Rouille und Knoblauchbrioche.  
Ein kulinarisches Erlebnis zum Geniessen.

## **Hauptgerichte**

### **Kalbsleber nach unserer Art** Fr. 31.50

Wir servieren sie in Butter gebraten mit Zwiebeln.  
Unsere Röstli gehört dazu.

### **Kalbsschnitzel mit Zitronenrisotto** Fr. 38.00

Zart, sämig, wunderbar. Begleitet von gebratenen  
Strauchtomaten und einreduziertem Jus.

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art**

Fr. 33.50

Eine feine Rösti und eben, das klassische Geschnetzelte ist immer ein Festessen.

**Lammcarré am Stück gebraten\***

Fr. 38.00

Mit Safrankartoffelstock und einem dezenten Knoblauchjus. Serviert mit einer Gemüse garnitur.

**Filet Goulasch Stroganoff „wie im Isebähnli“**

Fr. 36.00

Nach unserer Art zubereitet. Die Gäste mögen es so. Reis als klassische Beilage.

**Ab zwei Personen**

**Chateau Briand, das klassische Gericht \***

Fr. 54.00

Serviert mit einer reichhaltigen Gemüseplatte und hausgemachten Nidelnudeln. Natürlich gehört die feine Sauce Bearnaise dazu. Preis pro Person.

Inklusive 7,6 % MWST

Herkunftsländer siehe grosse Tabelle

Sie können auch kleine Portionen mit einer Preisreduktion bestellen.

Reduktion CHF. 3.00 für Preise bis CHF. 30.00

und CHF. 5.00 für Preise ab CHF. 31.00

Die mit einem \* gezeichneten Gerichte können nur als ganze Portionen serviert werden