



Winterzeit im Gasthof Eisenbahn

Was bedeutet Ihnen Zeit? Kennen Sie Zeitdruck?
Lassen Sie sich wieder einmal Zeit um zu geniessen,
um miteinander zu sprechen. Vergessen Sie Ihren Alltagsstress.
Wir wollen Sie für einen Mittag oder einen Abend ohne Zeitdruck
entführen.

Wir möchten Sie verwöhnen.

Weise Lebensführung

Weise Lebensführung gelingt keinem Menschen durch Zufall,
man muss, solange man lebt, lernen, wie man leben soll.

(Seneca 4 v.Chr. - 65 n.Chr. römischer Dichter und Philosoph)



Zum Apéro

Crostini Isebähnli

Der ideale Apérobegleiter (3 Stück)

Fr. 5.00

Kalte Beginner

Weisser Chicorée Salat

Mit Orangenfilets, Schnittlauch und gebratenen Champignons
an mildem Balsamico-Dressing

Fr. 12.50

Rauchlachs aus Weinfeldern

Der Lachs wird im Letzi-Tobel schonend geräucht.

Begleitet von Meerrettichschaum und Toast

Fr. 17.50

Frisch geernteter Nüsslisalat

Mit gehacktem Ei, Brotwürfel und gebratenem Speck

Fr. 12.50

Karamelisierter Ziegenkäse

Mit winterlichem Salatbouquet an leichtem Balsamico-Dressing,
Portwein-Feigen und gerösteten Pinienkernen

Fr. 15.50

Blattsalat

Diverse Blattsalate mit französischer oder italienischer Salatsauce

Fr. 8.00

Gemischter Salat

Diverse Blatt- und andere Salate mit französischer oder italienischer Salatsauce

Fr. 9.00



Suppen

Schwarzwurzelcreme

Die überraschende Suppe mit einem Hauch Ingwer und Apfel-Champagner von Möhl
Fr. 12.50

Kokoscurryschaum

mit Ananastatar und einer kleinen gebratenen Black-Tiger Crevette
Fr. 14.50

Fischgerichte

Wolfsbarschfilet gebraten

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Safransauce auf Isebähnli Blattspinat.
Begleitet von Ingwer-Basmati-Reis
Fr. 36.50

Waldforellenfilet

Gebratene Filets von der Forelle aus dem eigenen Weiher mit rotem Peperonicoulis,
Grünerbsenpüree und aufgespiesstem Kartoffelturm
Fr. 37.50



Fleischgerichte

Thurgauer Kalbsleber mit Rösti

Es hätt, solang's hätt

Fr. 31.50

Steak vom Weidekalb

Die milde erfrischende Pommery-Senf-Sauce passt sehr gut zum zarten Kalbssteak.
Mit Pappardelle und einem Bouquet von marktfrischem Gemüse

Fr. 44.00

Lammrückenfilet Rheintaler Art

Schön rosa gebraten. Mit weissen Ribelmais Würfeln, einer kräftigen 1891
Schwarzbier- Sauce und marktfrischem Gemüse

Fr. 42.50

Rindsfilet

Das zarte Stück bereiten wir auf ihren Wunsch zu und servieren das Filet an einer
kräftigen Rotwein-Kräuter-Sauce.

Marktfrisches Gemüse und Papperdelle dürfen dazu nicht fehlen

Fr. 46.50

Filet Goulasch Stroganoff „Isebähnli“

Traditionell, nach Art des Hauses zubereitet. Sämig und würzig.

Reis als Beilage

Fr. 37.50

Thurgauer Entrecôte „Café de Paris“

Zubereitet wie an der Rue du Montblanc in Genf.

Einfach klassisch. Serviert mit Pommes frites

Fr. 39.50



ab zwei Personen, am Tisch tranchiert

Château Briand, der Klassiker

Serviert mit einer reichhaltigen Gemüseplatte und unseren hausgemachten Nidel Nudeln. Natürlich gehört die feine Sauce Bearnaise dazu.

Preis pro Person
Fr. 59.00

Vegetarische Juwelen

Champagner-Risotto

Der Champagner gibt unserem Risotto eine spezielle Note. Das etwas andere Gericht bereiten wir frisch zu. (ca. 20 min)
Fr. 27.50

Nila's Linsencurry (Vegan)

Ein Curry aus gelben Linsen mit Kokosmilch, Ingwer und Knoblauch. Typisch Nila!
Fr. 25.50

Bettinas Lieblingsgericht

Kartoffelstock mit Eierschwämmli ragout und Gemüse. Zum Geniessen
Fr. 24.50

Weinfelder Wasser ist zu empfehlen und kostenlos
Für Gläser, Service, Reinigung, pro 5dl Karaffe
Fr. 2.50

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. Bei Engpässen weichen wir auf bestmögliche Qualität vom Ausland aus. Siehe Tafel beim Buffet oder fragen sie unsere Servicemitarbeiterinnen.
Preise inklusive 7.7 % MWST

Allergene: Fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden