



Zum Apéro

Crostini Isebähnli

Der ideale Apérobegleiter (3 Stück)

Fr. 5.00

Kalte Beginner

Weisser Chicorée Salat

Mit Schnittlauch und Kürbiskernen an einem milden 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

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

Rinds-Consommé

Mit Märwiler Geflügelnocken, Gemüsewürfeli und Kräutern
Fr. 12.50

Fischgerichte

Wolfsbarschfilet gebraten

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

Waldforellenfilet

Gebratene Filets von der Forelle aus dem eigenen Weiher im Kräutermantel auf
Gemüse Fried-Rice und Asia-Jus
Fr. 37.50



Fleischgerichte

Thurgauer Kalbsleber mit Rösti

Es hätt, solang's hätt

Fr. 31.50

Coq au vin

Ein klassisches Wintergericht mit bestem Märwiler Poulet begleitet von Gemüse garnitur und Trüffel-Kartoffelstock

Fr. 29.50

Kalbskopfbäggli in Bier geschmort

Das zarte Stück Kalb servieren wir ihnen mit verschiedenem Gemüse und Bramata-Polenta

Fr. 39.50

Rindsfilet mit einer Baumnusskruste

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

Marktfrisches Gemüse und filigranen Nudeln dürfen dazu nicht fehlen

Fr. 46.50

Filet Goulasch Stroganoff «Isebähnli»

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

Reis als Beilage

Fr. 38.50



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

Tofu

Den Tofu marinieren wir mit Gewürzen. Zum asiatischen Gericht servieren wir gerne Asia-Gemüse Fried-Rice

Fr. 25.50

Nila's Linsencurry (Vegan)

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

Fr. 25.50

Bettinas Lieblingsgericht

Kartoffelstock mit Waldpilzsauce 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