



Querbeet¹⁰

10 Jahre Sybille und Reto Lüchinger im Gasthof Eisenbahn! Vom 9. Mai bis 13. Juli 2019 servieren wir Ihnen eine Auswahl unserer coolsten, feinsten, beliebtesten, schönsten, speziellsten, ... Menüs der letzten 10 Jahre «querbeet» durch unser Menüarchiv. Genuss, Gemeinsamkeit, Gemütlichkeit hoch¹⁰! Ein herzliches Dankeschön, dass Sie uns seit 10 Jahren begleiten.

Kalte und warme Vorspeisen

Choriatiki, der griechische Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven original griechischem Feta und getrocknetem Oregano	CHF 12.50
Walliser Trockenfleisch Rinaldos Art Feine Spezialitäten zum Einstimmen auf unsere Karte. Mit den Beilagen aus den Regionen des Rhone Tal	CHF 19.00
Drei spanische Tapas Gegrillter Crevettenspiess mit Kruste Knoblauchpilze mit Kräutern Chorizo die rassige Wurst mit Manchego Käse	CHF 17.50
Geräuchertes Forellenfilet Aus dem eigenen Waldweiher. Serviert mit roten Zwiebelringen, Kapern, frischem Meerrettich und Brioche	CHF 16.50
«Sepia a la plancha» Sepia vom Grill mit Peterli, Knoblauch und Zitrone Wunderbar spanisch	CHF 13.50



Suppen

Bündner Hochzeitssuppe Nach einem alten Engadiner Rezept	CHF 12.50
Thurgauer Mostsuppe Die spezielle Cremesuppe mit Pfiff und Wädli	CHF 10.50
Weisse Tomaten-Ingwer-Cremesuppe es muss nicht immer eine rote Tomatensuppe sein	CHF 12.50

Unsere Fische

Glasig gebratenes Lachssteak auf Rahmsauerkraut Dieses elsässische Gericht durfte man früher nur einmal in der Woche den Mitarbeitern servieren. Geniessen Sie es mit Bratkartoffeln	CHF 32.50
Waldforellenfilet gebraten Begleitet wird dieses sommerliche Gericht von saisonalen Spargeln neuen Bratkartoffeln und einer feinen Sauce Vinaigrette	CHF 36.00
Seabass-Filet gebraten auf Mango-Peperoncini-Coulis Der Seabass wird begleitet von einem Reisköpfchen. Dazu servieren wir Broccoli-Gemüse mit Mandeln	CHF 38.00
Bouillabaisse nach Marseiller Art Bouillabaisse ist ein provenzalisches Fischgericht, das bei uns als reichhaltiger Eintopf serviert wird. Mit Knoblauchtost und Rouille Sauce. Einfach köstlich	CHF 45.00



Hauptgerichte

Wiener Schnitzel CHF 45.00

Wie das Original. Schwimmend gebacken. Der Geheimtipp mit Pommes frites.

Lamm-Curry nach Rangunans Art CHF 35.00

Auch Burriani genannt. Mit diesem Gericht verzaubert uns Rangunan. Die milde Schärfe gehört dazu. Ein nicht alltägliches Gericht serviert mit Reis.

Tatar vom Rind nach Reto Art CHF 28.50

Mit unserer Café de Paris-Butter überbacken. Einmal anders.

Geschnetzeltes vom Reh «Susi Wong» CHF 32.00

Zartes Rehfleisch, Gemüsestreifen, Frühlingszwiebeln und feine Zutaten aus Asien. Erfrischend gut. Im Reisring serviert.

Hamburger «Louis-Style» CHF 26.50

Rindfleischburger mit Käse überbacken, Ruccola und Barbeque Sauce. Eben Louis-Style, der neue Touch aus unserer Küche von Reto Louis. Pommes frites dürfen nicht fehlen.

Schweinsfilet im Märstetter Rauchspeckmantel CHF 35.00

Rosa gebratene Medaillons an einer Pinot noir Sauce. Mit Markt Gemüse und Rheintaler Ribelmais.

Ganz speziell ab 2 Personen

«Paella Valenciana» pro Person CHF 43.00

Keine spanische Küche ohne Paella. Es gibt viele Varianten dieses legendären Gerichtes. Unser Rezept beinhaltet Huhn, Schweinefleisch, Fisch, Krustentiere, Muscheln, Gemüse, Reis und vieles mehr. Weil jede Paella frisch vom Chef persönlich zubereitet wird, benötigt sie etwas Zeit.



Fleischlose Gerichte

Ternetta

CHF 23.50

Die flache Puschlaver Spaghetti. Geniessen Sie diese mit Oliven, Cherrytomaten und Ruccola.

Kadallai Curry

CHF 25.50

Nila's Kichererbsen-Curry mit Kartoffeln und Kokosmilch
Nach einem alten Hausrezept von unserer Küchenperle.

Thurtaler Gemüseteller

CHF 26.00

Gemüse mit Rheintaler Ribelmais und einer sämigen Waldpilzsauce.