



WILDSAISON 2021

Reto Lüchinger & Team begrüßen Sie

---

**Geniessen Sie bei uns  
Reh-Wild und Wildschweine  
aus Thurgauer Revieren**

Es hätt, so lang's hätt

## Zum Aperitif

---

### Ein Glas «Jagdfieber»

Fr. 10.50

Des Jägers Stärkung vor der Jagd.  
Lassen Sie sich überraschen!

### Hüttenzauber

Fr. 11.00

Thurgauer Apfel-Champagner mit  
hausgemachtem Holunderblütensirup.

### Prosecco DOC Treviso extra dry

Fr. 9.50

Sehr feine Perlage. Fruchtige Nase mit  
Aromen von Äpfeln, Pfirsichen sowie Akazien-Blüten.  
Am Gaumen leicht und mit trockenem Finish.

### Apfelsecco «Redlove»

Fr. 8.00

Der alkoholfreie Apfelsecco besteht aus 100 %  
Fruchtsaft mit leichter natürlicher Roséfärbung aus  
rotfleischigen Redlove-Äpfeln, ist fruchtig und  
kohlenstoffhaltig.

Der Jäger kennt den Atem der Natur,  
ihren gleichmässigen Pulsschlag  
und selbstverständlichen Rhythmus.  
Ihre Einfachheit und Ursprünglichkeit  
empfindet er als Glück.

Der Jäger ist nicht der Feind des Tieres.  
Er kennt vielmehr eine mystische  
Verbundenheit mit ihm, auch dann,  
wenn der Kampf elementar und tödlich ist.

G. Blüchel

Preise inklusive 7,7 % MWST

## Zum Anfahren

---

### Herbstliche Wildcremesuppe

Fr. 12.50

Eine köstlich-sämige Suppe mit Herbsttrompeten und altem Cognac.

### Kürbis-Ingwer-Cremesuppe

Fr. 11.50

Cremig, aromatisch und herbstlich kommt die Suppe daher.

### Jägersalat

Fr. 13.50

Verschiedene Herbstsalate mit frischen Kräutern,  
Balsamico-Essig und feinem Rapsöl.  
Gebratene Kalbsmilken und ein Wachtelspiegelei gehören dazu.

### Aromatische Wildpastete mit Beersauce vom Altismoos

Fr. 16.50

Immer wieder eine herrliche Vorspeise.  
Urchig, kräftig und fein. Natürlich hausgemacht.

### Duett von Geräuchtem

Fr. 18.50

Reh und Wildschwein aus dem Rauch,  
rassig gewürzt mit frischen Kräutern und einem kleinen Salatbouquet.

### Wildterriner

Fr. 15.50

mit Zwetschgen-Confit und kleinem Salat.

### Schwarze Nudeln wie am «Aserfeuer»

Fr. 19.50

Brandschwarz sind unsere Nudeln.  
Die Wildbolognese mit vielen Pilzen harmonisiert hervorragend.

Fleischdeklaration:

Rehwild und Wildschwein aus dem Thurgau

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden bei Allergien.

## Hauptgerichte

---

### **Rehgeschnetztes «Chasseur»**

Fr. 36.50

Zartes Rehfleisch geschnetzelt. Serviert mit unserer Pilzsauce, einer mit Preiselbeeren gefüllten Birne und hausgemachten Spätzli. Der beste Einstieg, wenn Sie beim Wild unsicher sind, ob Sie es mögen oder nicht.

### **Rehpfeffer**

Fr. 35.50

Unsere Spezialität. Gebeizt in bestem Rotwein. Garniert mit gefüllter Birne, Champignons, Speckwürfeli und Brotcroûtons. Natürlich mit hausgemachten Spätzli. Mit Blaukraut und Marroni

Fr. 39.50

### **Rehrücken «Isebähni» flambiert am Tisch**

p.P. Fr. 59.00

Das beste Stück vom Reh bereiten wir nach unserer Façon zu. Köstliche Beilagen verwöhnen Sie: Blaukraut, Rosenkohl, Marroni und eine feine Wildrahmsauce mit Cognac. Spätzli, eingemachte Melonen und andere Früchte gehören auch dazu. Serviert ab 2 Personen.

### **Rehschnitzeli «Secret de Bois»**

Fr. 43.50

Zarte Rehschnitzel von der Keule, zubereitet mit unserer herrlichen Wildpilz-Rahmsauce. Dazu servieren wir Spätzli, einen mit Preiselbeeren gefüllten Apfel und Blaukraut mit Marroni.

### **Wildschweinbraten wie im Schwarzwald**

Fr. 36.50

Auf kleinem Feuer ganz langsam geschmort. Dieses kräftige Fleisch servieren wir mit Blaukraut und Marroni sowie Rosenkohl und Kartoffelstock.

### **Wildschweinpfeffer nach unserer Art**

Fr. 35.50

Auch Wildschweinpfeffer ist eine Delikatesse. Serviert mit hausgemachten Spätzli und einem Preiselbeerapfel. Mit Blaukraut und Marroni

Fr. 39.50

### **Wildhackbraten nach der schönen Jägerin**

Fr. 31.50

Jagdlich gewürzt, in einer kräftigen Rotweinsauce geschmort. Einfach gluschtig. Mit Spätzli, Blaukraut, Marroni und einem gefüllten Apfel ist das ein Gedicht.

### **Wildschweingeschnetztes «Stroganoff»**

Fr. 36.50

Das zarte Geschnetzelte vom jungen Wildschwein marinieren wir behutsam. Wir servieren Ihnen unser Stroganoff mit Reis und Blaukraut mit Marroni.

## Wildmenu

---

### **Wildterrine**

mit Zwetschgen-Confit und kleinem Salat

\*\*\*\*

### **Herbstliche Wildcremesuppe**

Eine köstlich-sämige Suppe mit Herbsttrompeten und altem Cognac

\*\*\*\*

### **Rehschnitzeli «Secret de Bois»**

Zarte Rehschnitzel von der Keule, zubereitet mit unserer herrlichen Wildpilz-Rahmsauce.

Dazu servieren wir Spätzli, einen mit Preiselbeeren gefüllten Apfel und Blaukraut mit Marroni.

\*\*\*\*

### **Duett von herbstlichen Dessert-Kreationen**

Menupreis pro Person

Fr. 78.00

Menupreis inkl. Weinbegleitung pro Person

Fr. 110.00

ab 2 Personen

## Unsere Weine zum Wild

---

### **Pinot Gris Sunnehalde 2018**

75 cl Fr. 44.00

Wuchtiger, feuriger Wein mit vollem Bouquet.

Eine besondere Kostbarkeit aus bester Lage.

Eigenbau Weinkellerei Rutishauser

### **Kernling Spätlese 2020**

75 cl Fr. 48.00

Der Souveräne für jeden Anlass. Fruchtig mit Zitrus- und

Grapefruitaromen. Nachhaltiger Wein mit betontem Abgang.

Familie Burkhart vom Hagholz in Weinfeldern pflegt

diesen eleganten Wein.

### **Pinot Noir Auslese vom Hagholz 2018**

75 cl Fr. 52.00

Ein kraftvoller Wein mit einem intensiven Beerensaroma.

Die fruchtbetonte Nase unterstützt von zarten

Eichenfassaromen leitet wunderschön in den Gaumen über.

### **Schlossgut Bachtobel «Auslese» Nr. 2 2019**

75 cl Fr. 63.00

Ein wunderschöner Rotwein vom Schlossgut Bachtobel.

Frisch und kräftig. Wiederum ein hervorragender Jahrgang.

### **Pinot Noir Grand Vin von Wolfer 2017**

75 cl Fr. 67.00

Martin Wolfer präsentiert hier seinen Lieblingswein.

Nur das beste Traubengut hat er für diesen Holzfassausbau genommen. Ein toller Wein.

**Blauburgunder von Michael Broger 2018**

75 cl Fr. 52.00

Der Winzer Michael Broger keltert seine Weine mit viel Liebe und Sachverständnis. Kräftig und dennoch weich, mit einer wunderschönen Frucht.

**Dion von Benno Forster 2019**

70 cl Fr. 48.00

Dunkel und gehaltvoll, aber auch weich und rund zeigt sich dieser Wein. Vier robuste und dunkle Traubensorten ergänzen sich gegenseitig perfekt.

**Figuero 12 2017**

75 cl Fr. 63.00

Der Ausbau von zwölf Monaten im Barriques ist klar in den Aromen von schwarzer Schokolade, Kokos und Zeder erkennbar. Das Bouquet bietet dazu vielfältige Würznoten von Minze, Zimt und Pfeffer ergänzt durch Tulpen- und Hyazinthenduft. Mit seiner Saftigkeit und den stoffigen Tanninen bietet dieser elegante Wein perfekten Genuss zu vielfältigen Gerichten.

**Valduero Reserva DO 2014**

75 cl Fr. 81.00

Im Bouquet reife Frucht, Dörripflaumen und Lebkuchengewürz mit einer delikaten Eichenholznote. Fülliger, dichter Gaumen mit konzentrierter Kraft. Langer Nachhall. Ein grosser Wein, der 18 Monate im Barrique gereift ist.

**Passi di Orma DOC Bolgheri 2017**

75 cl Fr. 68.00

Die Trauben aus tonhaltigen, steinigen und mineralischen Böden werden von Hand gelesen. Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Schönes Bouquet mit Aromen von reifen roten Früchten wie Blaubeeren und Brombeeren und dezenten Noten von Kaffee. Am Gaumen zeigt sich der Passi di Orma sehr sanft und weich, klar strukturiert und gut ausbalanciert mit einer perfekten Tanninstruktur.

**Humagne Rouge 2020**

75 cl Fr. 56.00

Der Name Humagne Rouge erscheint erstmals ums Jahr 1900. Heute weiss man, dass die Sorte mit dem Cornalin aus dem Aostatal identisch ist. Der Rote ist in der Jugend wild und mitunter kantig, er rundet sich durch die Reife.

**Mathier's Optimo 2019**

75 cl Fr. 56.00

Der Mathier's Optimo überzeugt durch eine tiefdunkle Farbe, unterstützt mit fein eingebundenem Barrique und massiver Tanninstruktur. Ein Cuvée vom Schweizer Winzer des Jahrzehnts Diego Mathier.

**Sy Rare 2018**

75 cl Fr. 78.00

Ein ganz grosser Syrah. In der Nase ist der Wein sehr kräftig und komplex. Es präsentieren sich Aromen von Pflaumen, Blaubeeren, Lakritz, Gewürzen und wunderschöne blumige Duftnoten. Am Gaumen ist dieser Wein von höchster Präzision mit seidigen Tanninen und einer wunderschönen Frische. Ein grosser Wein, den es sich zu probieren lohnt.

Gasthof Eisenbahn



Gasthof Eisenbahn

Reto Lüchinger & Team

Bahnhofstrasse 2

8570 Weinfelden

T +41 (0)71 622 10 60

F +41 (0)71 622 79 86

[info@gasthof-eisenbahn.ch](mailto:info@gasthof-eisenbahn.ch)

[www.gasthof-eisenbahn.ch](http://www.gasthof-eisenbahn.ch)

