



**Ceylon-
Spezialitäten**

—
vom 11. Mai 2023 bis
16. Juli 2023



Sri Lanka, bis 1972 bekannt unter dem Namen Ceylon, ist ein Inselstaat im Indischen Ozean, 237 km östlich von der Südspitze des Indischen Subkontinents und zählt 20,6 Millionen Einwohner. Die minimale Entfernung zwischen Indien und Sri Lanka beträgt 54,8 km. Die Insel ist unter anderem auch bekannt für die Produktion und den Export von Tee und Kaffee.





Vorspeisen

Babas Ceylon Frühlingsrollen _____ Fr. 15.50

Die Rollen sind mit mariniertem Lamm, Kartoffeln und Gemüse gefüllt.
Bereits ein Klassiker in der "Isebähnli-Küche".

Kadlett _____ Fr. 12.50

Frittierte Fischkugeln mit Thon, Kartoffeln, Lauch und Curry
– ein Geheimrezept von Ragunan.

Kanavaisalat _____ Fr. 16.50

Der Salat aus frischen Mangos und Papayas wird von gebratenen
Calamarestreifen begleitet.

Suppen

Tamarindensuppe _____ Fr. 11.50

Die scharfe Nationalsuppe bestehend aus Tamarindensaft, rotem Chili,
Knoblauch und Ingwer. Zudem darf Koriander nicht fehlen.

Chicken Soupe _____ Fr. 13.50

Mit einer nicht alltäglichen Teigtasche.





Rind

Rind Jalfrazie _____ Fr. 42.50

Jalfrazie steht für verschiedene Gemüse und noch mehr Gewürze. Eine verführerische Versuchung.

Krustentiere

Ral Curry mit Riesencrevetten _____ Fr. 42.50

Gebratene Auberginen, Tamarindensaft und Kokosmilch begleiten die Riesencrevetten.





Geflügel

Chicken-Curry _____ Fr. 35.50

Chili steht an erster Stelle. Trotzdem nicht dominant, ein Genuss für den Gaumen. Ragunan's Lieblingscurry. Er bereitet es auf Wunsch auch ganz scharf zu!

Chicken Kathiri _____ Fr. 35.50

Das Gericht aus Auberginen, Kokosmilch, Ingwer und Tamarindensaft stehen für die Esskultur im Norden von Sri Lanka.

Zu allen Currys servieren wir Basmati-Reis oder Iddiyappam.





Lamm

Lamm Currys nach Ragunan _____ Fr. 39.50

Auch Burriyani genannt. Mit diesem Gericht verzauberte uns Ragunan. Die milde Schärfe gehört dazu. Ein nicht alltägliches Gericht.

Lamm Bhindi Ghost _____ Fr. 39.50

Die Okraschoten, bei uns auch als Ladyfinger's bekannt, geben dem Curry eine spezielle Note. Auch hier verwenden wir Kokosmilch, Ingwer und Curryblätter.

Vegetarische

Kadallai Curry _____ Fr. 25.50

Nila's Kichererbsencurry mit Kartoffeln, Gemüse, Kokosmilch nach einem alten Hausrezept

Vendi Curry _____ Fr. 25.50

Die verschiedenen Gemüse, Kokosmilch, Tamarindensaft und viele verschiedene Gewürze sind eine ideale Kombination.

Zu allen Currys servieren wir Basmati-Reis oder Iddiyappam.





SriLanka 4 Gang Menu _____ Fr. 72.00

Babas Ceylon Frühlingsrollen mit Mango Lassi

Tamarindensuppe

Chicken-Kathiri mit Basmatireis serviert

Frittierte Kokosglace und Passionsfruchtmousse



Gasthof Eisenbahn



Gasthof Eisenbahn
Bahnhofstrasse 2
8570 Weinfeldern



Zusatzkarte «SriLanka 2023»

Vorspeisen

Bunter Blattsalat

Fr. 9.00

Gemischter Salat

Fr. 10.50

Tomaten-Büffelmozzarella-Salat

Fr. 16.50

Hauptgerichte

Geschnetzelte Kalbsleber «unser Klassiker»

zarte Kalbsleber mit Thurtaler Kartoffelrösti

Fr. 36.00

Schweinssteak

serviert mit Kräuterbutter, Pommes frites
und marktfrischem Gemüse

Fr. 32.50

Rindsfilet Stroganoff

an einer rassigen Sauce nach unserer Art,
serviert mit Reis

Fr. 42.50

Rindsfilet an Cognac-Kräutersauce

begleitet von feinen Nudeln und marktfrischem Gemüse

Fr. 48.50

Entrecôte «Café de Paris» 200 g

zubereitet wie an der «Rue du Montblanc» in Genf
serviert mit Pommes frites

Fr. 44.50

Fleisch, Gemüse und Eier beziehen wir, wenn möglich aus Schweizer Produktion.
Bei Allergien fragen Sie unsere Mitarbeiter. Inklusive 7.7% MWST