



# Winterzeit im Gasthof Eisenbahn

«Schneit der Himmel weisse Sterne,  
werden Wünsche wieder wahr.  
Liegt die Welt im Silberschnee fängt die  
Zeit zum Träumen an.»

Träumen Sie ruhig von ausgezeichnetem Essen, Gemütlichkeit,  
Ruhe und Gelassenheit, ... all das finden Sie bei uns.

Schön Sie bei uns zu haben. «En Guete!»



## Winter-4-Gang-Menü

Chicorée-Salat mit Orangenfilets, Schnittlauch  
und gebratenen Champignons  
an mildem Balsamico-Dressing

\*\*\*\*\*

Rieslingcremesuppe

\*\*\*\*\*

Filet Goulasch Stroganoff «Isebähni»  
begleitet von Reis und Gemüse

\*\*\*\*\*

Duett von Süssem

Menu komplett Fr. 78.00  
Menü komplett mit Weinbegleitung Fr. 110.00



## 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 Brioche

Fr. 17.50

### **Frisch geernteter Nüsslisalat**

Mit gehacktem Ei, Brotwürfel

Fr. 12.50

### **Winterlicher Blattsalat**

Mit marinierten Birnenkugeln und karamelisierten Baumnüssen  
an einem Pommery-Senf-Dressing

Fr. 14.50

### **Blattsalat**

Mit französischer oder italienischer Salatsauce

Fr. 8.50

### **Gemischter Salat**

Mit französischer oder italienischer Salatsauce

Fr. 9.50



## Suppen

### **Kokoscurryschaum-Suppe**

mit Ananastatar

Fr. 12.50

### **Oxtail clair**

Mit einer Teigtasche, einem Schuss Cognac und Gemüsewürfeli

Fr. 14.50

## Fischgerichte

### **Bouillabaisse à la Isebähkli**

Im kräftigen Safranfonds pochieren wir verschiedene Meerfische, Muscheln und Crevetten. Das französische Fischgericht wird in zwei Gängen mit Knoblibrot serviert

Fr. 48.50

### **Waldforellenfilet**

Gebratene Filets von der Forelle aus dem eigenen Weiher im Kräutermantel dazu Ingwer Basmati-Reis mit Safransauce, Spinat und konfierte Cherrytomaten

Fr. 38.50

## Winter-Spezial

### **Pulled Wildburger**

Ein Burger der besonderen Art. Puled Thurgauer Reh- und Wildschwein, roter Kabissalat und ein gebratenes Ei, vereint im «schwarzen Bun» von der Biobäckerei Lehmann, dazu servieren wir Pommes frites

Fr. 34.50



## Fleischgerichte

### **Thurgauer Kalbsleber mit Rösti**

Es hätt, solang's hätt

Fr. 33.50

### **Coq au vin**

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

Fr. 31.50

### **Schweinskopfbäggli in Bier geschmort**

Das zarte Stück servieren wir ihnen mit Rosenkohl und Bramata-Polenta, dazu confierte Cherrytomaten

Fr. 36.50

### **Rindsfilet mit Zitronenkruste**

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

Filigrane Nudeln und marktfrisches Gemüse dürfen dazu nicht fehlen

Fr. 46.50

### **Filet Goulasch Stroganoff «Isebähnli»**

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

Reis als Beilage

Fr. 39.50

### **Geschnetzeltes «Zürcher Art»**

Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti

Fr. 37.50



## **Penne-Variationen**

### **Penne Sophia**

Penne an Tomatenrahmsauce mit Kalbfleischwürfeli,  
Käse, Tabasco, Kräutern und Curry  
Fr. 24.50

### **Penne Bianca**

Penne an einer leichten Gemüserahmsauce  
mit vielen Kräutern  
Fr. 19.50

### **Penne Selina**

Penne mit feinem Schweinsgeschnetzelm, Champignons-  
Rahmsauce und Kräutern  
Fr. 22.50

### **Penne Anna**

Penne an Peperoni-Apfel-Pfeffersauce  
mit Kalbfleischwürfeli  
Fr. 24.50

### **Penne Theresia**

Penne mit Rindsfiletwürfeli an Steinpilzrahmsauce  
mit einem Schuss Cognac  
Fr. 29.50

### **Penne Katharina**

Penne mit Tomatensauce, Peperoncini und Kräutern  
Fr. 19.50



## ab zwei Personen

### **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. 62.50

## Vegetarische Juwelen

### **Tofu aus Amriswil «Ensoy»**

Den Tofu marinieren wir mit Gewürzen. Dazu servieren wir Ingwer-Basmatireis und Blattspinat

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. 25.50

\*\*\*\*\*

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