



Winterzeit im Gasthof Eisenbahn

Mein liebstes Wintergemüse ist
nach wie vor die «Marzipankartoffel» ...



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

Norwegischer Lachs in Weinfeldern geräucht

Der Lachs wird im Letzi-Tobel schonend geräucht.

Begleitet von Dill-Senfsauce und Brioche

Fr. 18.50

Frisch geernteter Nüsslisalat

Mit gehacktem Ei, Brotcroutons und gebratenem Speck

Fr. 14.50

Winterlicher Blattsalat

Mit marinierten Ziegenkäsekugeln und Birnenchutney
an einer Sauerrahm-Schnittlauch-Sauce

Fr. 16.50

Blattsalat

Mit französischer oder italienischer Salatsauce

Fr. 9.00

Gemischter Salat

Mit französischer oder italienischer Salatsauce

Fr. 10.50



Suppen

Kokoscurryschaum-Suppe

mit Ananastatar

Fr. 12.50

Rindskraftbrühe

Mit einer Teigtasche, einem Schuss Cognac und Gemüsewürfeli

Fr. 14.50

Forellen aus dem eigenen Weiher

Waldforellenfilet

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

Fr. 39.50

Winter-Spezial

Pulled Wildburger

Ein Burger der besonderen Art. Pulled 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

S'hätt, solang's hätt

Fr. 34.50

«Coq au vin»

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

Fr. 32.50

Rindsfilet

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

Tagliatelle und marktfrisches Gemüse dürfen dazu nicht fehlen

Fr. 48.50

Filet Goulasch Stroganoff «Isebähnli»

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

Reis als Beilage

Fr. 42.50

Geschnetzeltes «Zürcher Art»

Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti

Fr. 39.50



Penne-Variationen

Penne «Sophia»

Penne an Tomatenrahmsauce mit Kalbfleisch,
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 Schweinsgeschnetztem, Champignons-
Rahmsauce und Kräutern

Fr. 22.50

Penne «Fiona»

Penne mit Wildbolognese und Kräutern

Fr. 24.50

Penne «Theresia»

Penne mit Rindsfiletwürfeli an Steinpilzrahmsauce
mit einem Schuss Cognac

Fr. 29.50



ab zwei Personen

Château Briand, der Klassiker

Serviert mit einer reichhaltigen Gemüseplatte und unseren hausgemachten Nidel Nudeln. Natürlich gehört die feine Sauce Bernaise dazu.
Preis pro Person
Fr. 65.00

Vegetarische Juwelen

Nila's Linsencurry (Vegan)

Ein Curry aus gelben Linsen mit Kokosmilch, Ingwer und Knoblauch. Typisch Nila!
Fr. 25.50

Bettinas Lieblingsgericht

Kartoffelstock mit Eierschwämmli sauce und Gemüse. Zum Geniessen
Fr. 25.50

Weinfelder Wasser ist zu empfehlen und kostenlos
Für Gläser, Service, Reinigung, pro 5dl Karaffe
Fr. 3.00

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