



Winterzeit im Gasthof Eisenbahn

«Wer sich im Sommer über die Sonne freut,
trägt sie im Winter im Herzen.»

Rainer Haak



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. 13.50

Geräucherter Winterlachs

Der Lachs kommt von der Firma Dyhrberg aus Balsthal. Begleitet von Dill-Senfsauce
und einem getoasteten Minibrioche vom BioBeck Lehmann

Fr. 19.50

Frisch geernteter Nüsslisalat

Mit gehacktem Ei, Brotcrôutons und gebratenem Speck

Fr. 15.50

Winterlicher Blattsalat

Mit marinierten Kürbiskugeln und Feta-Käse
an einem Balsamico-Dressing

Fr. 15.50

Blattsalat

Mit französischer oder italienischer Salatsauce

Fr. 9.50

Gemischter Salat

Mit französischer oder italienischer Salatsauce

Fr. 11.50



Suppen

Weinfelder Rieslingcremesuppe

Ein Klassiker

Fr. 14.50

Rindskraftbrühe

Mit einer Teigtasche, einem Schuss Cognac und Gemüsewürfeli

Fr. 16.50

Forellen aus dem eigenen Weiher

Waldforellenfilets «Ottoberg»

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

Fr. 42.50

Winter-Spezial

Hausgemachter Thurgauer Wildhackbraten

Hergestellt mit Wild aus Thurgauer Jagd, serviert mit Kräuterjus, Kartoffelstock und
Gemüsebeilage

Fr. 36.50



Fleischgerichte

Thurgauer Kalbsleber mit Rösti

S'hätt, solang's hätt

Fr. 37.50

«Coq au vin»

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

Fr. 34.50

«Kalbskopfbäggli» Sous-vide während 48 Stunden gegart

Das Kalbskopfbäggli servieren wir ihnen mit Kartoffelstock und Gemüse

Fr. 42.50

Rindsfilet mit Eierschwämmli sauce

Das zarte Stück bereiten wir auf ihren Wunsch zu und servieren das Filet mit filigranen Nudeln und marktfrischem Gemüse

Fr. 49.50

Filet Goulasch Stroganoff «Isebähnli»

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

Reis als Beilage

Fr. 44.50

Geschnetzeltes «Zürcher Art»

Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti

Fr. 42.50



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 und Basmati-Reis. Typisch Nila!
Fr. 25.50

Bettinas Lieblingsgericht

Kartoffelstock mit Eierschwämmli-auce und Gemüse. Zum Geniessen
Fr. 25.50

Weinfelder Wasser ist zu empfehlen und kostenlos
Für Gläser, Service, Reinigung, pro 5 dl 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 Servicemitarbeitenden. Allergene: Fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.
Preise inklusive 8.1 % MWST