



STADTBISTRO ISEBÄHNLI

Abendkarte 18.00 – 21.30 Uhr

VORSPEISEN

Gemischter Salat *Jedem Salat seine Sauce* · CHF 13.80

Sortenreine Salate · Karotte · Linsen · Kabis · CHF 12.90

Hausgemachte Geflügelleberpaté · mit Huus Brot · CHF 13.80

Gelbflossen Thunfischtatar mit Mango und Avocado · CHF 18.80

Peperoncini · Limette · Sojasauce · Sesam · Koriander

Saisonale Suppe · *Passend zur Saison* · CHF 12.50

HAUPTGÄNGE

Wienerschnitzel nach Art des Hauses · Kalbshuft Seetal/Zurzibiet · CHF 43.80

Tomatenspaghetti «Formula Uno» · Apfelmeerrettich

· *Kleine Portion* · CHF 38.80

Gnanam's Original Tamil Curry *Saisongemüse* · Basmati Reis · Mango Chutney

· *Vegan* · CHF 28.80

· *Mit Schweizer Pouletbruststreifen* · CHF 32.80

· *Mit Crevetten «Vietnam»* · CHF 38.80

Swiss Premium Entrecôte am Knochen gereift · CHF 48.80

Überbacken mit Café de Paris · Bratkartoffeln · Saisongemüse

Beefsteak Tatar aus 100% Rindfleisch vom Seetal/Freiamt · CHF 36.80

Rassig gewürzt mit Toast · Butter · Zwiebeln · Kapern

· *Als Vorspeise oder kleine Portion* · CHF 26.50

ALLERGENE & DEKLARATION

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Kalb · Rind · Poulet · Brot (Schweiz) · Lachs (Schottland/Norwegen) · Black Tiger «Golden Shrimps» (Vietnam)

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

IHR ISEBÄHNLI TEAM

Im Service: Sandra · Stefan · Karin · Müni · Vanessa

In der Küche: Andi · Gnanam · Daniel · Natalie · Natalia · Vadym



STADTBISTRO ISEBÄHNLI

Evening Menu 6:00 pm – 9:30 pm

STARTERS

Mixed salad *Each salad with its own dressing · CHF 13.80*

Varietal salads · Carrot · lentils · cabbage · CHF 12.90

Homemade chicken liver pate · with house bread · CHF 13.80

Yellowfin tuna tartare with mango and avocado · CHF 18.80

Chilli peppers · lime · soy · sesame seeds · coriander

Soup of the day · Matching the season · CHF 12.50

MAIN COURSES

“Wiener schnitzel” according to the house recipe · veal rump · CHF 43.80

Tomato spaghetti «Formula Uno» · apple horseradish

· small portion · CHF 38.80

Gnanam's Original Tamil Curry

Seasonal vegetables · basmati rice · mango chutney

· vegan · CHF 28.80

· with strips of Swiss chicken breast · CHF 32.80

· with black tiger «golden prawns» · CHF 38.80

Swiss Premium Bone-Aged Entrecôte · CHF 48.80

Gratinated with Café de Paris butter · roasted potatoes · seasonal vegetables

Beefsteak Tatar made with 100% beef from Seetal/Freiamt · CHF 36.80

Slightly spicy seasoned · toast · butter · onions · capers

· as a starter or a small portion · CHF 26.50

DECLARATION

Veal, beef, chicken, bread (Switzerland) · salmon (Scotland/Norway) · Black Tiger «Golden Shrimps» (Vietnam)

Our staff will be happy to advise you on request about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.

All prices in CHF and include 8.1% VAT.

YOUR ISEBÄHNLI TEAM

Front of house: Sandra · Stefan · Karin · Müni · Vanessa

Kitchen: Andi · Gnanam · Daniel · Natalie · Natalia · Vadym