









Abendkarte



Vorspeisen

Tagessuppe	11.80
Für jeden Tag, haben wir eine neue, frische Tagessuppe	
Geflügelleberpaté	12.80
Hausgemachtes Aargauer Geflügelleberpaté mit Fleur de sel.	

Salate

Grüner Saisonsalat 	11.80
Serviert mit unserer Huussauce.	
Rüebli Salat 	11.90
An prima Orangensauce und geröstete Kernen.	
Gurkensalat 	11.90
An leichter Sauerrahmsauce mit Apfel, Honig und Chili.	
Linsensalat 	11.90
Mit Lauchstreifen und kräftigem Aceto Balsamico.	
Gemischter Salat 	13.50
Jedem Salat seine richtige Sauce.	
Pulposalat (mit konfierten Zitronen) 	18.50
Pulposalat, nach Art von Jean-Michel, mit konfierten Zitronen und Gemüsesalat.	
<i>Salate servieren wir Ihnen auch gerne als Hauptspeise mit einem Aufschlag von 5 CHF.</i>	

Salate als Hauptspeise

Salatteller Maison 	21.50
Jedem Salat seine richtige Sauce.	
Salatteller mit Kartoffeln 	26.50
Salatteller mit Kartoffeln und feinem Kräuterquark.	

Hauptspeisen

Siedfleischtranchen mit Bratkartoffeln **34.50**

Warme Siedfleischtranchen* an Kräutervinaigrette mit frischem Meerrettich, Marktgemüse und Bratkartoffeln.

Lammrückenfilet mit Couscous **44.50**

Gebratenes Lammrückenfilet vom Slaney Valley aus Irland mit orientalischen Gewürzen, Couscous und Marktgemüse.

Rindsfilet mit Marktgemüse **54.80**

Gebratenes Rindsfilet* mit Rotweinbutter, Bratkartoffeln und Marktgemüse.



Isebähnli Klassiker



Spaghetti „Formula uno“ **22.50**

Ein Teller von unseren Spaghetti's „Formula Uno“.
Tomatig – rassig – gut!

Kleine Portion: 19.00

Sri Lanka **29.90**

Ganam's Original Tamilgericht mit CH-Pouletwürfel an rassiger Currysauce, serviert mit Basmati-Reis und Gemüse.

*Mit Crevetten
anstatt Poulet: 34.80*

Sri Lanka Veggie **25.90**

Ganam's Original Tamilgericht an rassiger Currysauce, serviert mit Basmati-Reis, Gemüse und Apfelscheiben.

Beefsteak Tatar **35.60**

Beefsteak Tatar* mit der richtigen Würze, dazu Butter, Kapern, Zwiebeln und Toast.

Kleine Portion: 26.50

Wienerschnitzel nach Art des Hauses **40.80**

Wienerschnitzel vom Kalbshüftli im hauseigenen Panierbrot, serviert mit unseren Tomatenspaghetti „Formula Uno“, dazu Apfelmeerrettich extra im Töpfli.

Kleine Portion: 34.80



Dessert

Crème Brûlée Hausgemacht, das süsse, unvergessliche Erlebnis mit Rahm.	9.80	Dessertkäse Eine Zusammenstellung aus reifem Käse.	16.50
Eiscafé im Tassli Das starke Moccaglacé mit Rahmhaube.	9.80	Unser Glacé Angebot Vanille, Mocca, Schoggi, Sauerrahmglacé und Krokant.	4.80 <i>Pro Kugel</i>
Schoggi Chueche Klein aber fein, mit Schlagrahm serviert.	9.80	Sorbets: Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Himbeersorbet und Zwetschgen-sorbet.	
Wiener Eiscafe Vanilleglacé serviert mit doppeltem Espresso und Schlagrahm.	10.80	Portion Schlagrahm:	1.20
Meringue mit Rahm Zwei Meringues, die sich mit geschlagenem Rahm festhalten.	10.80	Bei uns ist immer eine saisonale Glacésorte erhältlich.	
Meringues Glacé Vanille, Erdbeerglacé und Meringuesschalen. Dazu schön geschlagener Rahm.	12.80	Unsere Glacé und Sorbet stammen aus der Produktion Brasserie Lipp.	
Coupe Dänemark Ohne grosse Worte. Vanilleglacé, Schlagrahm und heisse selbst gemachte Schoggisauccé.	12.80		
Sorbet Wodka oder Prosecco Das Gute und Altbewährte.	12.80		
Zwetschgen-Sorbet Zwetschgen-Sorbet mit feinem Vieille Prune.	12.80		
Dreierlei Unser Dessert-Hit, eine Auswahl aus unserem Dessert Angebot.	12.80		



Informationen

Preise

Alle Preise inkl. MwSt.
&
in CHF

Allergenkennzeichnung

Gluten 

Laktose 

Fisch 

Vegetarisch 

*aus 100% kontrolliertem Swissprim-Fleisch

Das Isebähnli Team

Küche

Jean Michel Vionnet
&
Sherry
Daniel
Gnanam
Natalia
Natalie
Reto

Service

Pius Bieri
&
Sandra
Nelia
Karin

