

Vorspeisen:

Gemischter Salat Jedem Salat seine richtige Sauce. Sorten sind auch einzeln zu bestellen.	Fr. 13.50
Hausgemachtes Geflügelleberpaté mit Huusbrot	Fr. 12.80
Pulposalat nach Art von Jean-Michel mit konfierten Zitronen und Gemüsesalat	Fr. 18.50
Tagessuppe	Fr. 11.80

Isebähnli Klassiker:

„Wienerschnitzel nach Art des Hauses“

Vom Seetal Kalbshüftli. Im hauseigenen Panierbrot. Serviert mit unseren Tomatenspaghetti „Formula Uno“. Apfelmeerrettich extra im Töpfli.

Fr. 40.80

Kleine Portion

Fr. 34.80

„Sri Lanka“

Gnanam's Original Tamilgericht an rassiger Currysauce, serviert mit Basmati Reis und Gemüse. Variante mit CH-Pouletwürfel mit Crevetten Fr.34.80, Vegi, mit Gemüse und Apfelscheiben Fr. 26.90

Fr. 29.90

„Beefsteak Tatar“

...auch in der Zwischensaison nicht wegzudenken!

Aus 100% kontrolliertem Swiss-Prim Rindfleisch, mit der richtigen Würze. Dazu Butter, Kapern, Zwiebeln und Toast.

Fr. 35.60

Kleine Portion

Fr. 26.50

„Kotelett vom Swiss Prim Kräuterschwein“

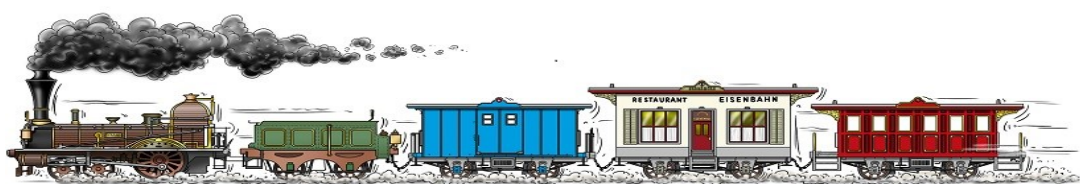
mit Thymian gebraten, Marktgemüse und Bratkartoffeln

ca.300 Gramm

Fr. 44.80

ca.220 Gramm

Fr. 38.50



Tagesempfehlungen

Es het so langs het....

**Unsere Tagesempfehlungen werden sehr kurzfristig entschieden und und frisch zubereitet. Deshalb können wir Sie nicht immer auf der Website publizieren.
Lassen Sie sich doch überraschen!**

«Lieber Gast, Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.»

Vorspeisen als Hauptspeisen serviert ergeben einen Zuschlag von Fr. 5.- pro Gedeck. Dankeschön.

Bedienung und 7.7% MwSt. im Preis inbegriffen.

Das Isebähkli Team

**Küche: Jean Michel Vionnet
Sherry, Daniel, Gnanam, Natalie, Nathalia und Reto**

**Service: Pius Bieri
Sandra, Karin und Eveline**