

IMMER's GLICHE!
UND DOCH GEHT ES NICHT MEHR OHNE...

Salatteller „Maison“. Jedem Salat seine Sauce. Fr. 19.80
oder zusätzlich mit Kartoffeln frischer Kräuterquark. Fr. 23.80

**Frisch vom Grill, CH- Pouletbrüstli begleitet mit Markt-
Salaten und Kartoffeln an Kräuterquark. Fr. 26.80**

Gemischter Salat.
**Danach ein CH- Pouletbrüstli vom Grill, serviert mit
Marktgemüse und Kartoffeln. Kräuterquark im Töpfli. Fr. 28.90**
Oder mit unseren rassigen Tomatenspaghetti.

Kleiner gemischter Salat als Vorspeise
**Beefsteak Tatar, aus 100% kontrolliertem Swissprim - Rindfleisch
mit der richtigen Würze. Dazu Toast, Butter, Zwiebeln und Kapern. Fr. 35.60**

Gemischter Saisonsalat
3 Stück Wienerschnitzel aus „Seetal“– Kalbsfleisch.
Serviert mit unseren Spaghetti „Formula uno“. Fr. 29.90

Gemischter Salat als Vorspeise.
Danach ein Teller von unseren Spaghetti's „Formula Uno“.
Tomatig – rassig – gut ! Fr. 22.50

Gemischter Saisonsalat
**Original Tamilchicken (CH) von unserem Koch aus Sri Lanka. Das rassige Curry
wird serviert mit Basmatireis und Gemüse Fr. 29.90**
oder Vegetarisch mit Äpfel Fr. 26.80
oder mit Crevetten (VT) Fr. 34.80

Wurst-Käsesalat garniert
Feine Cervelat und würziger Greyerzerkäse mit der richtigen Sauce! Fr. 22.80

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

Wünschen Sie ein vegetarisches oder veganes Gericht? Bitte fragen Sie uns.

Bedienung und Mwst. von 7.7% im Preis inbegriffen.

Das Isebähnli Team

Küche: Jean Michel Vionnet
Sherry, Daniel, Gnanam, Natalia, Natalie, Reto

Service: Pius Bieri
Sandra, Karin, Müni und Boris