



RESTAURANT ILGE

## *Vorspeisen*

*Kross gebratenes Zanderfilet  
auf Ragout von frischen Steinpilzen*

24

*Crevetten Pill Pill  
im Pfännli gebraten, mit Olivenöl, Knoblauch und Pfefferschoten*

22

*Rinds Carpaccio  
Zartes rohes Filetfleisch vom Rind mit frischen Steinpilzen,  
gehobeltem Parmesan, frischem Rucola  
feinstem Olivenöl und Zitronensaft*

24 / 39

*Handgeschnittenes Tartar vom Rindsfilet, mit Calvados,  
Wachtelei, Brioche Toast und Butterkugeln*

22 / 39

## *Suppe*

*Weinschaumsuppe mit Parmaschinken-Chips und Croutons*

13

## *Salate*

*Burrata aus Apulien  
Nach alter Tradition hergestellter, charaktvoller Burrata aus Büffelmilch  
mit wunderbarem Aroma.  
serviert mit Rohschinken, Datteltomaten, Rucola, Basilikum und Olivenöl*

20

*Saisonal gemischter Salat mit frischem Ziegenkäse,  
gerösteten Kernen an Hausdressing*

14

*Spinatsalat mit Pinienkernen und Parmesansplittern  
verfeinert mit mildem Balsamico-Olivenöl-Dressing*

16

*Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen,  
gehacktem Ei, Croutons, an hausgemachter französischer Sauce*

16



RESTAURANT ILGE

## *Hausgemachte Teigwaren und Risotto*

*Kalbsfleisch Ravioli verfeinert mit Salbeibutter  
und Parmesan Chips*

*29/35*

*Kartoffelgnocchi serviert mit frischen Eierschwämmli  
verfeinert mit Thymianbutter*

*29/35*

*Risotto Toscana*

*Sämig gekochtes Risotto Carnaroli mit geschnetzeltem vom Kalb,  
Datteltomaten, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl*

*30/37*

*Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gerne die Teigwaren  
und das Risotto als Vorspeise zu.*

## *Fischgerichte*

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet ( regional )  
serviert auf Risotto mit getrockneten Tomaten,  
verfeinert mit Champagner-Fischsauce*

*39 /45*

*Bodensee Eglifilet in Butter gebraten  
mit Petersilienkartoffeln und Baby Spinat*

*39/45*

*Crevetten Pill Pill*

*gebraten in Olivenöl, verfeinert mit Knoblauch und scharfer Paprikaschote  
serviert mit cremigem Zitronenrisotto*

*44*



RESTAURANT ILGE

## *Fleischgerichte*

*Fein gewürztes Kalbsschnitzel an frischer Eierschwämmli-Rahmsauce  
mit hausgemachten Nudeln und Grillgemüse*

39 / 45

*Gut gelagertes, zartes Rindsfilet ( 200 g ) vom Mittelstück  
im Pfännchen serviert  
an Kräutern, Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl gebraten  
begleitet von Weissweinsrisotto und Grillgemüse*

54

*Saltimbocca alla Romana  
Kalbsschnitzel bedeckt von feinem Rohschinken und Salbei,  
mit Safran-Risotto und Grillgemüse*

39 / 44

*Kalbs Cordon-Bleu  
gefüllt mit Rochschinken San Danielle und Bündner Bergkäse,  
dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln*

45

## *Unsere Hausspezialität*

*Kalbskotelette Ilge 300 g / 400 g / 500 g  
Kalbskotelette, aussen knusprig, innen saftig,  
im Ofen langsam gebraten, verfeinert mit Butter und Salbei,  
serviert mit Bratkartoffeln und Grillgemüse*

54 / 60 / 75



RESTAURANT ILGE

## *Süsse Verführung*

*Karamellisierte Feigen und Trauben mit Vanilleeis*  
15

*Affogato al Caffè*  
*Dessert der italienischen Küche*  
*Espresso mit Vanilleeis und knusprigem Cantucci*  
12

*Hausgemachtes Schokoladenmousse*  
*garniert mit Sahne und frischen Früchten*  
15

*Hausgemachtes Panna-Cotta*  
*serviert mit lauwarmen Waldbeeren*  
14

*Grüner Apfel Sorbet mit Calvados*  
14

*Auswahl an italienischen Käsesorten*  
17

### *Unser Hit*

*Hausgemachtes Eis | Sorbet*  
*Vanille | Schokolade | Café | Mango | Zitronen*  
*Ananas | Heilderbeeren | grüner Apfel*  
*Preis pro Kugel: CHF 4.50*

**Dessertwein**

**VIN SANTO**  
**mit eingelegten Trauben und Cantucci**  
**CHF 14.00**



RESTAURANT ILGE