



RESTAURANT ILGE

Unser Wildangebot zur Herbstzeit

Bunter Herbstsalat mit sautierten Pilzen, Trauben und gebratenem Rehfleisch

22

Reh Carpaccio mit lauwarmen Steinpilzen

24

Wildkraftbrühe mit gebratenem Rehfleisch und altem Portwein

16

*Medaillons vom Rehrücken auf Wildrahmsauce,
serviert mit Rotkraut, Weisswein-Apfel Maroni und Trauben*

54

*Rehgeschnetztes an feiner Cognac-Wildrahmsauce,
Waldpilze, Weisswein-Apfel, Maroni und Trauben*

44

*Vegetarischer Wildteller, mit hausgemachten Spätzle, Rosenkohl, Rotkraut,
glacierten Maroni Weisswein-Apfel, Wildrahmsauce separat serviert*

35

Rehrücken Ilge ab 2 Personen

und in zwei Gängen serviert

*Am Stück im Ofen rosa gebraten, serviert auf sautierten Steinpilzen,
Eierschwämmli, Rosenkohl, Maroni, Rotkraut,
Weisswein-Apfel und Wildrahmsauce*

65 pro Person

Zu den Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachten Spätzli