



RESTAURANT ILGE

## *Vorspeisen*

*Im Ofen braisierte Paprika mit Meersalz Prochiutto vom Ueli Hof*

22

*Rinds Carpaccio*

*Zartes rohes Filetfleisch vom Rind mi gehobeltem Parmesan,  
frischem Rucola, feinstem Olivenöl und Zitronensaft*

24 / 39

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

24 / 38

*Blätterteigpastete mit Milken, Champignons  
und Erbsen*

22

*Crevetten Pill Pill*

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

22

## *Suppe*

*Risotto Creme Suppe mit Maroni und Parmesangrissini*

14

## *Salate*

*Saisonaler gemischter Salat an Hausdressing mit frischem Ziegenkäse  
und gerösteten Kürbiskernen*

14

*Spinatsalat mit Pinienkernen und Parmigiano Reggiano Flocken  
verfeinert mit mildem Balsamico-Olivenöl-Dressing*

16

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

16

*Fenchel-Orangen Salat mit Schwarzen Oliven*

14



RESTAURANT ILGE

## *Hausgemachte Teigwaren und Risotto*

*Hausgemachte Nudeln, mit geschnetzeltem vom Kalbsfleisch und frischen  
Steinpilzen, an feiner Rahmsauce*

*34 / 38*

*Risotto Toscana*

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

*30 / 37*

*Safran Risotto*

*Sämig gekochtes Risotto Carnaroli mit gegrilltem Gemüse, Safran  
und Parmesanchips*

*28 / 32*

*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*

*Zarte Kalbsschnitzel fein gewürzt in Rahm gedünstet,  
serviert 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  
55*

*Saltimbocca alla Romana  
Kalbsschnitzel bedeckt von feinem Rohschinken und Salbei,  
mit Safran-Risotto und Grillgemüse  
39/45*

*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  
56/62/75*



RESTAURANT ILGE

## *Süsse Verführung*

*Bratapfel mit Schokoladeneis und Knuspernüssen*  
15

*Kaki Kompott mit Vanilleeis, Dom Benedictine  
und Espresso Schaum*  
15

*Affogato al Caffè*  
*Dessert der italienischen Küche*  
*Espresso mit Vanilleeis und knusprigem Cantucci*  
13

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

*Variation von hausgemachtem Eiscreme und Sorbet*  
*mit Früchten der Saison*  
15

*Unser Hit*  
*Hausgemachtes Eis | Sorbet*  
*Vanille | Schokolade | Café | Mango | Zitronen*  
*Ananas | Maroni | grüner Apfel*  
*Preis pro Kugel: CHF 5.00*

*Portwein*  
*Taylor's Port Tawny 20 Years 5cl 16*