



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

Fenchel Creme Suppe mit Eglifilet-Streifen, verfeinert mit Pernod
15

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 Weissweinrisotto 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