



RESTAURANT ILGE

Vorspeisen

Rinds Carpaccio

*Zartes rohes Filetfleisch vom Rind mit frischen Morcheln,
gehobeltem Parmesan, Rucola, feinstem Olivenöl, Zitronensaft*
24 / 39

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

24 / 38

Bouillabaisse „ILGE“

Allerlei aus dem Meer und Brottchips
26

Crevetten Pill Pill

im Pfännli gebraten, mit Olivenöl, Knoblauch, Pfefferschoten
23

*Saisonaler gemischter Salat an Hausdressing mit frischem Ziegenkäse
Avocado und gerösteten Kernen*

14

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

16

Burrata aus Apulien

*Nach alter Tradition hergestellter, charaktervoller Burrata aus Büffelmilch
mit wunderbarem Aroma, serviert mit Sant'ilario Rohschinken, Datteltomaten
Rucola, Basilikum, Olivenöl*

24



RESTAURANT ILGE

Teigwaren

*Kalbsfleisch Ravioli mit Salbeibutter
und Parmesan Flocken*

26 / 34

*Hausgemachte Zitronenravioli geschwenkt in Butter und Pfefferminze,
verfeinert mit Parmigiano Reggiano*

26 / 34

Vegetarisch

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

26 / 32

Fisch

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
serviert auf Risotto mit grünen Spargelstücken
und Champagner-Fischsauce*

39 / 45

*Bodensee Eglifilet in Butter gebraten
mit Petersilienkartoffeln und Babyspinat*

39 / 45



RESTAURANT ILGE

Fleisch

*Zartes Kalbsteak an Morchelrahmsauce,
hausgemachten Papardellee und grünem Spargeln*
48

*Rindsfilet (200 g) vom Mittelstück
im Pfännchen serviert
an Kräutern, Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl gebraten,
Weissweinrisotto und Grillgemüse*
54

*Ossobuco alla Milanese
Geschmorte Kalbshaxe nach Mailender Art
Safran Risotto*
39

*Frische Kalbsleber nach venezianischer Art
In Butter sautiert mit Zwiebeln und Salbei,
Weisswein-Risotto*
33 / 38

Unsere Hausspezialität

*Butterzartes Kalbskotelette 350 g
ausen knusprig, innen saftig, im Ofen langsam gebraten
verfeinert mit Butter und Salbei, Brattpkartoffeln
und Grillgemüse*
54



RESTAURANT ILGE

Süsse Verführung

Crème Brûlée mit frischen Beeren
15

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

Thurgauer Erdbeeren mit hausgemachtem Vanilleeis und Pfefferminz
14

Hausgemachtes Panna-Cotta
serviert mit lauwarmen Waldbeeren
15

Auswahl an italienischen Käsesorten
mit Birnenbrot und Walnüssen
17

Dessertwein

VIN SANTO
mit eingelegten Trauben und Cantucci
15

Unser Hit
Hausgemachtes Eis | Sorbet

Vanille | Schokolade | Café | Mango | Zitronen
Ananas | Cheesecake | grüner Apfel

Preis pro Kugel: CHF 5.00