

Vorspeisen

Classic Salat

Knackige Blattsalate, verfeinert mit marinierten Feigen und Baumnüssen.

CHF 13

Feta & Pistazie

Feta Mousse garniert mit aromatischen getrockneten Tomaten, feinem Olivenöl, knusprigem Pistazien-Crumble, Cherrytomaten und frischem Rucola serviert mit unserer hausgemachten Focaccia

CHF 16

CHF 21 mit 2 stk Crevetten

Lauch & Kartoffel

Klassische Lauch-Kartoffelsuppe mit knusprige Zwiebeln

CHF 15

Swiss Prim Beef Tatar IGNIS Style

Schweizer Rindfleisch, karamellierte Zwiebeln, Schnittlauch und Zitrone, verfeinert mit Schnittlauch-Öl & Sauerrahm, serviert mit hausgemachter Focaccia.

CHF 25/ CHF 39

Hauptgänge

Rio Platense Black Angus Rindsfilet aus Argentinien

Rindsfilet aus der Pampa Argentinien, super zartes und geschmackvolles Fleisch.

180g CHF 42/ 250g CHF 53

Seetaler Rinds-Ribeye aus dem Dry Ager

35 Tage im Buttermantel schonend gereift

300g CHF 47

Hirsch Entrecôte

Hirsch Entrecôte zart Grilliert

250g CHF 38

Mägenwiler Poulet "Grill-Spiess"

mit Paprika, Honig und Kräutern mariniert, serviert mit Pommes Frites und Gemüse

200g CHF 36

Burger 1.0

Saftiges Schweizer Beef Patty 180g, luftig-knuspriges Brioche Bun, knackiger Babylattich, saftige Tomaten, grillierter Speck, geschmorte Zwiebeln, Essiggurken, Ajoli & BBQ-Sauce

CHF 32 zusätzlich Käse oder Ei + CHF 2

Vegetarisch

Spätzli & Raclette

Feine Spätzli mit buntem Herbstgemüse und aromatischen Pilzen, mit würzigem Raclette-Käse überbacken herzhaft, cremig und goldbraun gratiniert. Ein wärmender Genuss für kühle Tage.

CHF29

IGNIS Veganer Burger

Saftiges Green Mountain Patty, Veganes Brioche, Getoppt mit geschmorten Zwiebeln, Chimmichurri & BBQ Sauce.

Zwiebeln, Chimmichurri & BBQ Sauce

CHF 34

Klassiker

Kalb & Käse

Knuspriges Kalbs Cordon Bleu an feiner Cumberland Sauce serviert auf buttrigem Herbstgemüse dazu Pommes Frites garniert mit einem Zitronenschnitz

CHF48

Fisch

Lachsforelle & Polenta

Grilliertes Lachsforellen Filet an Zitronen-Buttersauce auf cremiger Polenta mit geröstetem Romanesco und Baby-Mais. Verfeinert mit Kräuteröl.

CHF 34

Beilagen

Herbstliches Gemüse 7.-

Kleiner Beilagen Salat 6.-

Cremige Polenta

Rotkraut

Hausgemachte Spätzli

Skin On Pommes Frites 6.-

Süsskartoffel Fries 6.-

Extra Jus 3.5

Appetizers

Classic Salad

Crisp leafy greens, topped with marinated figs and walnuts.

CHF 13

Feta & Pistachio

Feta mousse garnished with aromatic sun-dried tomatoes, fine olive oil, crispy pistachio crumble, cherry tomatoes, and fresh arugula, served with our homemade focaccia

CHF 16

CHF 21 with two shrimps

Leeks & Potatoes

Classic leek and potato soup with crispy onions

CHF 15

Swiss Prim Beef Tartare IGNIS Style

Swiss beef, caramelized onions, chives, and lemon, enriched with chive oil and sour cream, served with homemade focaccia.

CHF 25 / CHF 39

Main Courses

Rio Platense Black Angus Beef Tenderloin from Argentina

Beef tenderloin from the Argentine Pampas—exceptionally tender and flavorful meat.

180g CHF 42 / 250g CHF 53

Seetaler Beef Ribeye from the Dry Ager

Gently aged for 35 days in a butter coating

300g CHF 47

Venison Entrecôte

Tender Grilled Venison Entrecôte

250g CHF 38

Mägenwiler Chicken “Grill Skewer”

Marinated with paprika, honey, and herbs, served with French fries and vegetables

200g CHF 36

Burger 1.0

Juicy Swiss beef patty (180g), light and crispy brioche bun, crisp baby lettuce, juicy tomatoes, grilled bacon, braised onions, pickles, aioli, and BBQ sauce

CHF 32; add cheese or egg for an additional CHF 2

Vegetarian

Spaetzle & Raclette

Delicate spätzli with colorful fall vegetables and aromatic mushrooms, topped with savory raclette cheese and baked until hearty, creamy, and golden brown. A warming treat for chilly days.

CHF 29

IGNIS Vegan Burger

*Juicy Green Mountain patty, vegan brioche bun, topped with braised onions, chimichurri, and BBQ sauce.
Onions, chimichurri & BBQ sauce*

CHF 34

Classics

Veal & Cheese

Crispy veal cordon bleu served with a delicate Cumberland sauce, accompanied by buttery fall vegetables and French fries garnished with a lemon wedge

CHF 48

Fish

Salmon Trout & Polenta

Grilled salmon trout fillet with lemon-butter sauce, served on creamy polenta with roasted romanesco and baby corn. Finished with herb oil.

CHF 34

Sides

Fall Vegetables 7.-

Small Side Salad 6.-

Creamy Polenta

Red Cabbage

Homemade Spätzli

Skin-On French Fries 6.-

Sweet Potato Fries 6.-

Extra Gravy 3.5