

Herzlich Willkommen  
&  
Guten Appetit



**IGNIS**



**GRILL & WINE  
WINDISCH-BRUGG**

### ***Vorspeisen***

#### **Classic Salat**

Bunter Blattsalat mit hausgemachten Rettich-Chips und Ziegenkäse-Pralinen,  
garniert mit Sprossen

CHF 13

#### **IGNIS-Ceasar Salat**

Knackiger Baby-Lattich an unserem Hausdressing, gehobelter Grana Padano,  
frittierte Kapern, Speck und Knoblauch-Croutons

CHF 14

#### **Zitronengras & Kokosnuss**

Cremige Zitronengras-Kokossuppe, Einlage aus Frühlingsgemüse mit einem asiatischen Touch

CHF 15

### ***Hauptgänge***

#### **Rio Platense Black Angus Rindsfilet aus Argentinien 180g/250g**

Rindsfilet aus der Pampas Argentiniens,  
super zartes und Geschmackvolles Fleisch.

180g CHF 42

250g CHF 53

#### **Prime Cut Black Angus Rindsentrecote aus Argentinien 200g/400g**

Butterzartes Rinds Entrecôte auf dem Grill zubereitet

200g CHF 36

400g CHF 56

### **Seetaler Rinds-Ribeye aus dem Dry Ager**

35 Tage im Buttermantel schonend gereift  
300g CHF 47

### **Seetaler Flank Steak**

Aromatisches, zartes, faseriges Grillfleisch.  
200g CHF 30

### **Mägenwiler Pouletspiess** mit Paprika, Honig und Kräutern mariniert.

Serviert mit Pommes Frites und einem knackigen Salat  
200g CHF 35

### **Burger 1.0**

Saftiges Schweizer Beef Patty 180g, luftig-knuspriges Brioche Bun, knackiger Babylattich, saftige Tomaten, grillierter Speck, geschmorte Zwiebeln, Essiggurken und Knoblauchmayonnaise & BBQ Sauce  
CHF 30 **zusätzlich Käse oder Ei + CHF 2**

### **Beilagen**

Kleiner Beilagen Salat  
Frühlingsgemüse, Mai Rüben, Radieschen, Lauch, Frühlingszwiebel, Baby Karotten  
Wilder Brokkoli sautiert  
Pommes Frites oder Sweet Potato Fries  
Butternudeln mit Schnittlauch  
Kartoffelstampf Nature  
mit Trüffel +1.-  
mit Gorgonzola +1.-

### ***Vegetarisch und Vegan***

#### **Gnocchi & Bärlauch**

Gegrillter Halloumi mariniert mit Zitrone und Kräutern an Weissweinschaum auf geschmorten Baby-Karotten, dazu hausgemachte Bärlauch-Gnocchi  
CHF 34

### ***Dessert***

#### **Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern**

Wird serviert mit einer Kugel Vanilleglace und Rahm  
CHF 14

#### **Sauerrahm & Beeren**

Erfrischende Sauerrahmglace, eingekochte Waldbeeren & Honig Hafercrunch  
Klein CHF 8 Gross CHF 12

#### **Erfrischende Glace`s**

Vanille | Sauerrahm | Caramelfleur de Sel | Schokolade | Erdbeere | Zitrone | Zwetschge | Mocca-Kaffee  
CHF 4 pro Kugel

Herzlich Willkommen  
&  
Guten Appetit



**IGNIS**



**GRILL & WINE  
WINDISCH-BRUGG**

### ***Starters***

#### **Classic Salad**

Colorful leaf salad with homemade radish chips and goat cheese pralines,  
garnished with sprouts  
CHF 13

#### **IGNIS-Ceasar Salad**

Crispy baby lettuce with our house dressing, sliced Grana Padano, fried capers,  
bacon and garlic croutons  
CHF 14

#### **Lemongrass & Coconut**

Creamy lemongrass and coconut soup, spring vegetable garnish with an asian touch  
CHF 15

### ***Main Course***

#### **Rio Platense Black Angus Beef-Filet from Argentina 180g/250g**

Beef filet from Argentina,  
Extremely juicy and flavourful meet.  
180g CHF 42  
250g CHF 53

#### **Prime Cut Black Angus Beef-Entrecote from Argentina 200g/400g**

Tender Beef-Entrecôte prepared on the grill  
200g CHF 36  
400g CHF 56

### **Seetaler Rinds-Ribeye Dry Age**

delicately aged 35 days in butter coat  
300g CHF 47

### **Swiss Prim Flank Steak**

Aromatic and tender grill meat  
200g CHF 30

**Mägenwiler Chicken Skewer** marinated with paprika, honey and herbs, served with french fries and a fresh small salad

200g CHF 35

### **Burger 1.0**

Juicy Swiss beef patty (180g) in a soft brioche bun  
with baby lettuce, braised onions,  
juicy tomatoes, crispy bacon, pickles, barbecue sauce & homemade aioli  
**additional cheese or fried egg + CHF 2**

### **Beilagen**

Small side salad  
Spring vegetables  
Sautéed wild broccoli  
French fries or sweet potato fries  
Butter noodles with chives  
Mashed potatoes Nature  
with truffle +1.-  
with gorgonzola +1.-

## ***Vegetarian and Vegan***

### **Gnocchi & Wild garlic**

Grilled halloumi, marinated with lemon and herbs on a white wine foam with braised baby carrots, served with homemade wild garlic gnocchi  
CHF 34

## ***Dessert***

### **Lava Cake**

Served with a scoop of vanilla icecream and whipped cream  
CHF 14

### **Creme & Berries**

Fresh cream-icecream, preserved wildberries & honey oatcrunch  
small CHF 8 big CHF 12

### **Refreshing Icecream**

Vanilla | Cream | Caramel fleur de Sel | Chocolate | Strawberry | Lemon | Plum | Mocca-Coffee  
CHF 4 per scoop