

Vorspeisen:

Classic Salat

Frischer Blattsalat, garniert mit eingelegten Babykarotten, grillierten Spargeln und knackigen Radieschen. CHF 13

IGNIS-Grilled Ceasar Salat

Gegrillter Baby-Lattich mit Caesar-Dressing, garniert mit gehobeltem Grana Padano, knusprigem Speck. CHF 15.5

Bärlauch & Aprikosen

Frühlingshaftes Bärlauch-Süppchen, serviert mit einem Aprikosen-Thymian Chutney. CHF 15

Swiss Prim Beef Tatar IGNIS Style

Schweizer Rindfleisch, karamellierte Zwiebeln, Schnittlauch, Zitrone und verfeinert mit Schnittlauch Öl & Sauerrahm, serviert mit hausgemachtem Focaccia. CHF 25/ CHF 39

Hauptgänge:

Rio Platense Black Angus Rindsfilet aus Argentinien

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

180g CHF 42

250g CHF 53

Prime Cut Black Angus Rinds entrecôte aus Argentinien

Butterzartes Rinds Entrecôte auf dem Grill zubereitet

300g CHF 49

Seetaler Terres Major

Terres Major ist ein zartes, mageres Stück Fleisch, das aus dem oberen Teil der Schulter kommt. Es wird oft als "Schweizer Filet" bezeichnet und zeichnet sich durch seinen milden Geschmack und seine weiche Textur aus.

200g CHF 35

Seetaler Rinds-Ribeye aus dem Dry Ager

35 Tage im Buttermantel schonend gereift

300g CHF 47

Mägenwiler Pouletspiess

mit Paprika, Honig und Kräutern mariniert.

Serviert mit Pommes Frites und einem knackigen Salat

200g CHF 36

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 32 zusätzlich Käse oder Ei + CHF 2

Spargel & Bärlauch

Cremiges Bärlauch Risotto mit gehobeltem Grana Padano, gegrillten Spargelspitzen, frischem Rucola und knusprigen Vollkorncrackern. CHF 32

Beilagen

Beilagen Spargel grün & weiss mit Hollandais CHF 10

Buntes Mischgemüse CHF 7

Kleiner Beilagen Salat CHF 6

Salzkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln CHF 7

Skin On Pommes Frites / Süsskartoffel Fries CHF 6

Bärlauch Risotto CHF 7

Extra Hollandaise CHF 4

Extra Jus CHF 3

Dessert

IGNIS Schoggi Tarte

Hausgemachte Schokoladentarte mit cremiger Ganache auf fruchtigem Himbeerspiegel, begleitet von frischem Schlagrahm und saisonalen Beeren. CHF 15

Exotisch & Frisch

Zitronen-, Ananas-Passionsfrucht- und Mango-Sorbet, garniert mit frischen Früchten und frischer Minze. CHF 13/ CHF 9

Erfrischende Glace`s

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

Starters:

Classic Salad

Fresh leaf lettuce, garnished with pickled baby carrots, grilled asparagus, and crisp radishes.
CHF 13

IGNIS Grilled Ceasar

Grilled baby lettuce with Caesar dressing, garnished with shaved Grana Padano cheese and crispy bacon. CHF 15.50

Wild Garlic & Apricots

A light springtime wild garlic soup, served with an apricot-thyme chutney. CHF 15

Swiss Prim Beef Tatar IGNIS Style

Swiss beef, caramelised onions, chives,
lemon and refined with chive oil & sour cream, served with homemade focaccia.
CHF 25/ CHF 39

Main Course:

Rio Platens Black Angus Beef-Filet from Argentina

Beef filet from Argentina,
Extremely juicy and flavorful meat.
180g CHF 42 / 250g CHF 53

Prime Cut Black Angus Beef-Entrecote from Argentina

Tender Beef-Entrecôte prepared on the grill.
300g CHF 49

Seetaler Rinds-Ribeye Dry Age

delicately aged 35 days in butter coat
300g CHF 47

Seetaler Terres Major

Terres Major is a tender, lean piece of meat that comes from the upper part of the shoulder. It is often referred to as "Swiss fillet" and is characterized by its mild taste and soft texture. 200g CHF 35

Mägenwiler Chicken Skewer

marinated with paprika, honey and herbs, served with french fries and a fresh small salad
200g CHF 36

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
CHF 32 additional cheese or fried egg + CHF 2

Wild Garlic & Apricots

A light springtime wild garlic soup, served with an apricot-thyme chutney. CHF 15

Sides

Side Dishes: Green & White Asparagus with Hollandaise CHF 10

Assorted Mixed Vegetables CHF 7

Small Side Salad CHF 6

Boiled Potatoes or Rosemary Potatoes CHF 7

Skin-On French Fries / Sweet Potato Fries CHF 6

Wild Garlic Risotto CHF 7

Extra Hollandaise CHF 4 /Extra Gravy CHF 3

Dessert

IGNIS Chocolate Tart

Homemade chocolate tart with creamy ganache on a fruity raspberry sauce,
served with fresh whipped cream and seasonal berries. CHF 15

Exotic & Fresh

Lemon, pineapple-passion fruit, and mango sorbet, garnished with fresh fruit and fresh
mint. CHF 13/ CHF 9

Refreshing Ice cream

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