

**Herzlich Willkommen
&
Guten Appetit**



IGNIS



**GRILL & WINE
WINDISCH-BRUGG**

Vorspeisen

Classic Salat

Winterlicher Blattsalat garniert mit grillierten Birnen, gerösteten Baumnüsse, verfeinert mit Blütenhonig

13

IGNIS-Nüsslisalat

Nüsslisalat mit karamellisiertem Speck, Ei und knusprigen Croutons

15.50

Lauch & Kartoffeln

Winterliche Lauch-Kartoffelcremesuppe serviert mit einem Pflaumen-Chutney

15

Hauptgänge

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

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

180g 42

250g 53

Prime Cut Black Angus Rindsentrecôte aus Argentinien 200g

Butterzartes Rinds Entrecôte auf dem Grill zubereitet

300g 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 35

Seetaler Rinds-Ribeye aus dem Dry Ager

35 Tage im Buttermantel schonend gereift

300g 47

Mägenwiler Pouletspiess

mit Paprika, Honig und Kräutern mariniert.

Serviert mit Pommes Frites und einem knackigen Salat

200g 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

30 zusätzlich Käse oder Ei +2

Beilagen

Kleiner Beilagen Salat

Herbstliches Grill-Mischgemüse

Skin On Pommes Frites oder Süsskartoffel Fries

Hausgemachter Kartoffel Gratin

Weissweinrisotto

6

Vegetarisch und Vegan

Gnocchi & Kürbis

In Butter sautierte Gnocchi auf hausgemachtem Topinambur Püree, garniert mit Wakame Gewürznüssen, Romanesco und feinem Weissweinschaum.

31

Dessert

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Wird serviert mit einer Kugel Vanilleglace und Rahm

14

Sauerrahm & Beeren

Sämige Sauerrahmglace auf heissen Waldbeeren serviert mit Hafer-Honig Crumble.

Gross 13 Klein 9

Erfrischende Glace`s

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

Herzlich Willkommen
&
Guten Appetit



Starters

Classic Salad

Winter leaf salad garnished with grilled pears, roasted walnuts, refined with blossom honey
13

IGNIS lamb's lettuce

Lamb's lettuce with caramelized bacon, egg, and crispy croutons
15.50

Leeks & potatoes

Winter leek and potato cream soup served with a plum chutney
15

Main Course

Rio Platens Black Angus Beef-Filet from Argentina 180g/250g

Beef filet from Argentina,
Extremely juicy and flavorful meet.

180g 42

250g 53

Prime Cut Black Angus Beef-Entrecote from Argentina 300g

Tender Beef-Entrecôte prepared on the grill

300g 49

Seetaler Rinds-Ribeye Dry Age

delicately aged 35 days in butter coat

300g 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 35

Mägenwiler Chicken Skewer

marinated with paprika, honey and herbs, served with french fries and a fresh small salad

200g 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

30 additional cheese or fried egg + CHF 2

Sides

Small side salad

Autumnal mixed grilled vegetables

Skin-on French fries or sweet potato fries

Potato gratin

White wine risotto

6

Vegetarian and Vegan

Gnocchi & Pumpkin

Gnocchi sautéed in butter on homemade Jerusalem artichoke purée, garnished with wakame spice nuts, romanesco, and delicate white wine foam.

31

Dessert

Lava Cake

Served with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream

14

Milk & Honey

Creamy light sour cream ice cream and sour cream ice cream, honey oat crunch, drizzled with blossom honey.

Gross 13 Klein 9

Refreshing Icecream

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