

### ***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

#### **Erbsen & Minze**

Cremige Erbsensuppe verfeinert mit Minze, beträufelt mit Bärlauchöl und serviert mit Croutons.

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  
Zitronen 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**

Creamy pea soup flavored with mint, drizzled with wild garlic oil, and served with croutons.  
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

Lemon 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