



**Tuge**

**BY HAGER'S**

**RESTAURANT & EVENTS ETTISWIL**



**Menükarte**

# Herzlich willkommen!



Liebe Gäste,

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Als Vater und Sohn, teilen wir nicht nur eine tiefe familiäre Bindung, sondern auch eine gemeinsame Leidenschaft für die Kunst des Kochens. Unsere Philosophie, die wir in jedem Gericht zum Ausdruck bringen wollen, ist simpel und doch kraftvoll:

## *Essen soll nicht nur den Körper, sondern auch die Seele nähren.*



In unserer Küche vereinen wir Tradition und Innovation, um Ihnen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten. Jedes Gericht wird mit viel Liebe zum Detail und den besten frischen, regionalen und saisonalen Zutaten zubereitet. Wir möchten, dass Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen und die Wärme und Herzlichkeit spüren, die in jedem unserer Gerichte steckt.

Von unserer Familie für Ihre Familie – geniessen Sie Ihren Aufenthalt und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

Kulinarische Grüsse

Ruedi und Sandro Hager mit dem gesamtem Ilge-Team

*Vom Hezen  
auf den  
Teller!*

 **Vegetarisch**  **Vegan**

### **Deklaration:**

- Die Preise sind in CHF und inkl. MwSt.
- Wir beziehen unser Fleisch & Fisch hauptsächlich aus der Schweiz sowie vereinzelt aus Portugal. Unser Fokus liegt bei lokalen Lieferanten.
- Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz produziert.
- Bei Fragen zu den Allergenen bitte ungeniert vor Ort oder telefonisch melden. Wir freuen uns Ihnen Auskunft zu geben.

# Vorspeisen

Starten Sie Ihre Reise mit unseren köstlichen Vorspeisen, die Sie auf eine spannende Geschmacksreise mitnehmen. Geniessen Sie die ersten Etappen Ihrer kulinarischen Entdeckungstour.



## Grüner Salat

Salatdressings: French, Balsamico und Saisonales Huusdressing

9.00

## Gemischter Salat

Salatdressings: French, Balsamico und Saisonales Huusdressing

11.00

## Rinds Tatar (75g / 150g)

An frischer Huussauce, Wachtel-Spiegelei, Zwiebeln, Butter, Toastbrot und Garnitur

Nach Wahl auch mit Cognac und Whisky

23.00 / 34.00

## Hausgemachte Rindsbouillon

mit Flädli

12.50

## Wäscheleine Plättli

Rauchwurst, Schinken, Rohesspeck, Rohschinken, Essiggemüse, Maiskroketten, Brot, Aioli, Butter sowie eine Auswahl vom regionalem Kottwiler Käse.

23.00



*Reisen verändert dich.*

*Essen verändert dich.*

*Und das Beste? Beides zusammen  
verändert dich auf die köstlichste Weise!*

# Hauptgänge

Setzen Sie Ihre Reise mit unseren leckeren Hauptgerichten fort, die die Essenz verschiedener Küchenstile einfangen. Lassen Sie sich von den vielfältigen Aromen auf eine kulinarische Expedition entführen.



## Jlige Bleu (300g / 750g)

vom Schwein, mit Rohschinken, Kottwiler Chäs, hausgemacht Pommes Frites und Mischgemüse  
Auch als Fitnesssteller erhältlich.

37.50 / 55.00

## Grosi's «Stricknadel-Päckli»

Grilliertes Entrecôte mit Café de Paris Buttersauce, frische Kräuter & mediterranes Ofengemüse, serviert auf einer luftigen Piadina.  
Separat servieren wir euch noch eine Schale hausgemachte Pommes Frites

44.50

## Planted Steak mit veganer Café de Paris Sauce

39.50

## «Francesinha»

Nationalgericht aus Portugal mit saftigem Rindsentrecôte, Chouriçowurst, Schinken, Wienerli, Raclettekäse, Spiegelei und Toastbrot. Übergossen mit unserer Speziälsauce aus Bier, Wein, Tomaten und Portwein.

32.00

Auch als kleinere Portion erhältlich.

## Rindsfilet Medaillon

an Portwein-Jus, mit Prosecco-Risotto und Mischgemüse

24.00

## Schweinssteak gebraten

an Morchelsauce mit Nudeln und Mischgemüse

52.00

## Zitronenrisotto

mit saisonalem Gemüse und Reibkäse

37.00

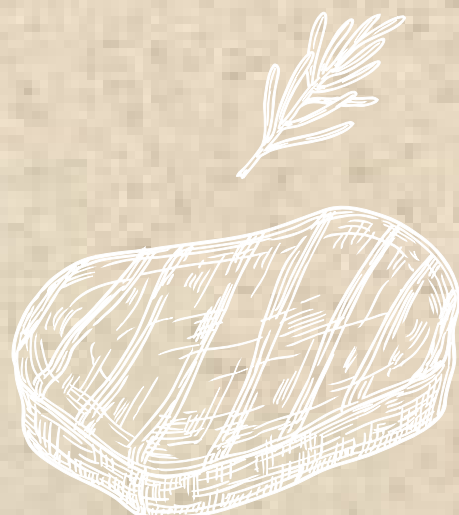
## Hager's Poulet Platte

Poulet in verschiedenen Varianten: Cornflakes Mantel, mit Limetten mariniert und paniert, Ailerons mit Chili und Poulet Schenkel ausgelöst vom Knochen an unserer hausgemachten Café de Paris Buttersauce. Kombiniert mit Brot und unseren Haussaucen: BBQ, Aioli und Chipeño!

26.50

29.00

*Unser Geheimrezept: Frische und hochwertige  
Zutaten mit der nötigen Portion Liebe!*



# Lassen Sie sich überraschen



*Auf Vorbestellung, ab 2 Personen*

Lassen Sie sich überraschen und entdecken Sie die kreative Vielfalt unserer Küche – ein kulinarisches Erlebnis in mehreren Akten, bei dem jeder Gang für Genuss und Raffinesse steht.

Menü Surprise

4 Gang Menü

6 Gang Menü



75.00 (pro Person)

98.00 (pro Person)



Jlge Tapas Plausch in 3 Gängen

56.00 (pro Person)

*Wir freuen uns auf Ihre Reservation und darauf, Sie mit unseren kulinarischen Kreationen zu verwöhnen.*



*Die Schätze des Meeres und des Landes auf dem Teller vereint - ein Fest für die Sinne und eine Reise ans Ende des Horizonts.*