



**Juge**

**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 Herzen  
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

+5.00

Apfel-Randen-Cremesuppe  
mit Ingwer-Schaum und Blätterteiggebäck

12.50

Canjinha de Frango  
Bouillon vom Suppenhuhn mit Reisteigwaren und frischer Pfefferminze

12.00

Wäscheleine Plättli  
Rauchwurst, Rohesspeck, Rohschinken, Essiggemüse,  
Tortilla, Maiskroketten, Brot, Aioli, Butter, Apfel-Orangen-Chutney 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.



## Hager's Salatbowle

Mit panierten Pouletsticks, Orangenfilets, Baumnüssen, Karotten, Blattsalat & gedörrten Aprikosenstreifen mit Birnen-Balsamico-Dressing

26.00

## Fondue-Brötli

22.00



## Jlge Bleu vom Bierschwein (300g / 750g)

Mit Rohschinken, Kottwiler Chäs, huusgmachtli Pommes frits und Mischgemüse  
Auch als Fitnesssteller erhältlich.

34.00 / 46.50

## 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



## Überbackenes Gemüse & rassiges Tomaten-Träber Ghackets

34.00



## «Francesinha»

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

32.00

Auch als kleinere Portion erhältlich.

24.00



## Rindsfilet Medaillon (160g)

an Portwein-Jus, mit Prosecco-Risotto und Wintergemüse

52.00

## Kalbssteak gebraten (160g)

an Morchelsauce mit Nudeln & Wintergemüse

49.00

## Schweinssteak gebraten (200g)

an Morchelsauce mit Nudeln & Wintergemüse

37.00



## Zitronenrisotto

mit Ofengemüse & Reibkäse

26.50

## 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!

29.00



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





# Fisch

Wit tauchen ab und bringen die Meereswelt auf Ihren Teller. Geniessen Sie frischen Fisch, meisterhaft zubereitet, und lassen Sie sich von den Aromen an ferne Küsten entführen.

Kabeljau-Filet sautiert  
an Passionsfruchtsauce, mit gedörrten Ananas-Rondellen, Venere-Reis & Wintergemüse

39.50

## Jlge Tapas Plausch

*Auf Vorbestellung, ab 2 Personen*

Geniessen Sie die Vielfalt der mediterranen Küche und teilen Sie kleine Köstlichkeiten in bester Gesellschaft – denn gemeinsames Essen verbindet.

Jlge Tapas Plausch  
ab 2 Personen. Die Tapas Liebe aus dem Süden, serviert in 3 Gängen:

1. Gang: Empanadas mit Fisch und Fleisch, Maiskroketten, Tortilla, Oliven, Tremoços, Ziegen- und Schafskäse, Rohschinken, Bierschweinspeck, Tomaten-Bruschetta, Pan con Aioli
2. Gang: Chouriçowurst, Gambas Krevetten, Polvo Tintenfisch, Poulet Platte, Batatas Bravas, Rindsentrecôte mit Maisbrot
3. Gang: Dessertvariation mit gebrannter Creme, Doce da Casa, Nuss- & Mandel-Orangestange, Sorbetkugel & frischen Früchte

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

