



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 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.
- 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

Dörrotomatencremesuppe kalt
Mit Basilikumschaum, frischem Basilikum,
Träber-Ciabatta Chip & Mozzarella Perlen

12.50

Hausgemachte Rinds Kraftbrühe
Mit Kräuter-Maisflädli

11.00

Wäscheleine Plättli
Rauchwurst, Rohesspeck, Rohschinken, Oliven, Tremoços,
Tortilla, 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.



Hager's Salatbowle

Mit panierten Pouletsticks, frischen Tomaten, Gartenkräuter und Melonenschnitz

26.00

 Kottwiler Ziegenfrischkäse

22.00



Kalbs Cordon Bleu

Mit Schinken, Kottwiler Chäs, hausgemachte Pommes Frites und Mischgemüse 250g
Auch als Fitnesssteller erhältlich.

42.00

Jlge Bleu vom Bierschwein (300g / 750g)

Mit Rohschinken, Kottwiler Chäs, huusgmachti 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 Spezielsauce aus Bier, Wein, Tomaten und Portwein.

32.00

Auch als kleinere Portion erhältlich.

24.00



Bierschwein Trilogie

Flambiert am Tisch. Mit frischem Mascarpone Risotto, Thymian, Apfelscheiben, Ofengemüse und einem sanften Apfel-Thymianjus

34.00



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!

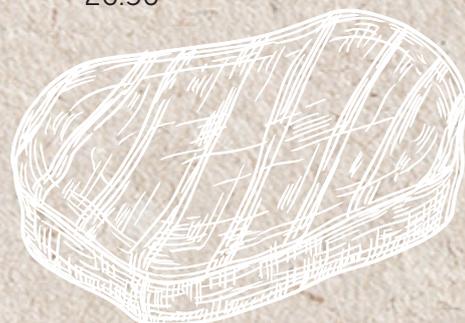
29.00



 Zitronen Mascarpone Risotto

Mit Thymian, Reibkäse & Ofengemüse

26.50



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

Fisch

Wir 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.

Amor do Mar

Bacalhau à Brás mit Zwiebeln, Kartoffeln, Ei und Petersilie. Dazu zart gegarter Tintenfisch. Serviert mit einer sanften Olivenölsauce, gerösteten Knoblauchschalen, Tomaten, Zwiebeln und frischen Kräutern

38.00

Jlge Tapas Plausch

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

56.00 (pro Person)

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

