



Tuge

BY HAGER'S

RESTAURANT & EVENTS ETTISWIL



Speisekarte

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

Kürbis-Apfel-Cremesuppe

mit Trüffelschaum und knusprigen Kürbiskernen

12.50

Wäscheleine Plättli

Rauchwurst, Rohesspeck, Rohschinken, eingelegtes Essiggemüse, Maiskroketten & Kürbis-Arancini, Brot, Aioli, Kürbis-Feigen-Chutney, Butter sowie eine Auswahl vom regionalem Kottwiler Käse.

23.00

Waldpilz-Consommé

mit Pilz-Raviolini und frischen Herbstkräutern.

13.00

*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 Herbst-Salatbowle

Mit Kartoffel-Speckrose, Kräuter und Randenchips
Salatdressings: French, Balsamico und Saisonales Huusdressing

26.00

Kürbis Arancini

22.00



Bunter Herbstsalat

Mit frischen Pilzen, Kürbis-Feigen-Chutney, Randenchips & frischem Karottenbröt im Tontopf serviert.

26.00



Ilge Bleu vom Bierschwein (300g / 750g)

Mit Rohschinken, Kottwiler Chäs, Huusfries 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 Huusfries

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.

26.00

Konfiertes Schweinebauch

Flambiert am Tisch. Mit frischem Mascarpone Risotto, Thymian, Apfelscheiben, Herbstgemüse 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



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



Wild

Wir streifen durch die Wälder und bringen die Aromen der Wildnis auf Ihren Teller. Genießen Sie zartes Wild aus dem Napfgebiet, meisterhaft zubereitet, und lassen Sie sich von den herbstlichen Geschmäckern in die heimische Natur entführen.

Reh-Duett im Speckmantel

44.00

Rehgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

36.00

Reh-Pfeffer Jägerart

36.00

mit Speck, Silberzwiebeln, Champignons und Brot-Croutons

Beilagen:

Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Apfel Mirza und karamellisierte Marroni

 Wildteller Vegi

29.50

Blätterteigkissen mit Pilzrahmsauce, Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Apfel Mirza und karamellisierten Marroni



Jlge Tapas Plausch

Auf Vorbestellung, ab 2 Personen

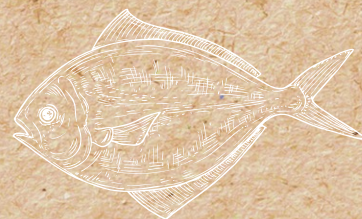
Geniessen Sie die Vielfalt der mediterranen Küche und teilen Sie kleine Köstlichkeiten in bester Gesellschaft – denn gemeinsames Essen verbindet.

Jlge Tapas Plausch

56.00 (pro Person)

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 & frische Früchte



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

