



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, hausgemachte 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 Spezialsauce aus Bier, Wein, Tomaten und Portwein.

Auch als kleinere Portion erhältlich.

32.00

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



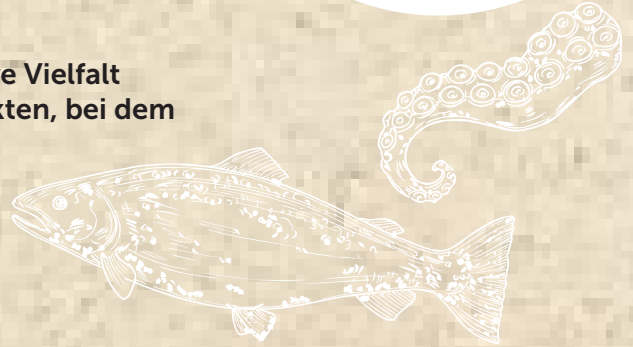
Auf Vorbestellung, ab 2 Personen

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)



Ilge 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.

Kaffee, Milch und Tee



Kaffee

Kaffee	4.50
Espresso	4.50
Espresso Macchiato	5.00
Schale	5.00
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.50
Kaffee Schnaps (Amstutz)	6.00
Träsch, Zwetschge, Kirsch und Chrüter	
Doppelter Espresso	6.50
Mit Aroma	6.50
Haselnuss, Caramel, Baileys und Amaretto	
Kaffee mit 3cl Baileys/Amaretto + Schlagrahm	9.00



Milch

Ovomaltine	5.00
Heiss / kalt	
Schokolade	5.00
Heiss / kalt	



Tee

Schwarzer Tee	5.00
Darjeeling Royal Second Flush, Earl Grey Premium	
Grüner Tee	5.00
Grüntee Asia Superior	
Kräuter Tee	5.00
Pfefferminzblätter, Kamillenblüten, Bio Vervenia, Alphüttenkräuter Schweizer Art	
Früchte Tee	5.00
Apfel Früchte, Ingwer-Orangenpassion, Früchtetee Bio	
Apfel-Punch	5.00
Tee Schnaps (Amstutz)	6.00
Minze oder Holdrio	
Träsch, Zwetschge, Kirsch und Chrüter	



Cocktails



Cocktails Alkoholfrei

Free Caipi

12.00

Virgin Mojito

12.00

Italian Sour

12.00

Amaretti Sour

12.00

Virgin Espresso Martini

12.00



Signature Drinks

Porto Tonic

13.00

Portwein und Tonic Water

Möhrli Sour

15.00

Möhrli Gin, Eiweiss, Zitronensaft, Karottensaft und Zuckersirup

Porto Sour

15.00

Portwein, Eiweiss, Zitronensaft und Zuckersirup

Möhrli Tonic

18.00

Möhrli Gin und Tonic Water

Der Möhrli Gin
ist eine
Eigenkreation
und unser
Geheimtipp!

Cocktails

Mojito

13.00

Rum, Limettensaft, Minze, Zucker und Sodawasser

Caipirinha

13.00

Cachaça, Limettensaft, Rohrzucker und Sodawasser

Passion Caipi

14.00

Rum, Limettensaft, Passions Fruit Pulp und Sodawasser

Sour Cocktails

15.00

Eiweiss, Zitronensaft und Zuckersirup

wahlweise mit Whisky, Gin, Amaretto oder Aperol

Espresso Martini

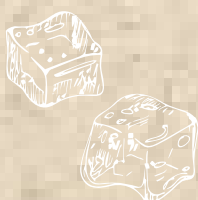
15.00

Vodka, Kahlua, Espresso und Zuckersirup

Negroni

15.00

Campari, roter Wermut und Gin



Apéro



Drinks

Cynar mit Orangensaft oder Mineral	4cl	16.5%	IT	7.00 + 2.00
Martini bianco mit Orangensaft oder Mineral	4cl	15%	IT	7.00 + 2.00
Campari mit Orangensaft oder Mineral	4cl	23%	IT	7.00 + 2.00
Hugo Pfefferminzblätter, Holunderblütensirup, Prosecco, Soda	20cl			10.00
Gespritzter Weisswein Süss oder Sauer	20cl			9.00
Wildberry Lillet Lillet & Wildberry Tonic mit gefrorenen Beeren	20cl			10.00
Aperol Spritz Aperol, Prosecco und Soda	20cl			10.00
Hugo Spezial Pfefferminzblätter, Prosecco, Soda und Passionsfruchtsirup	20cl			11.00



Drinks Alkoholfrei

Sanbitter	10cl			4.50
Hugo Alkoholfrei Pfefferminzblätter, Holunderblütensirup, Alkoholfreier Schaumwein, Soda	20cl			10.00
Apero Spritz Alkoholfrei alkoholfreier Orangenbitter, alkoholfreier Schaumwein und Soda	20cl			10.00



Gin & Tonic

Hendrick's Gin	4cl	41.4%	UK	6.50
Gin Toni Lucerne Dry Gin	4cl	40%	CH	10.00
Möhrli Gin	4cl	43%	CH	12.00
Gin Sul Dry Tonic nach Wahl	4cl	43%	DE	12.50 + 5.00



Softdrinks



Offenausschank

Ilge Mineralwasser
frisch, gekühlt & filtriert

20cl / 30cl / 50cl

3.50 / 4.00 / 5.00

Eistee Lemon

20cl / 30cl / 50cl

3.50 / 4.50 / 5.50

Sinalco Cola

20cl / 30cl / 50cl

3.50 / 4.50 / 5.50

Sinalco Cola Zero

20cl / 30cl / 50cl

3.50 / 4.50 / 5.50

Elmer's Citro

20cl / 30cl / 50cl

3.50 / 4.50 / 5.50

Rivella Rot

20cl / 30cl / 50cl

3.50 / 4.50 / 5.50

Ramseier Apfelschorle

20cl / 30cl / 50cl

3.50 / 4.50 / 5.50

Hager's Huus Tee

20cl / 30cl / 50cl

4.00 / 5.00 / 6.00

Flaschen & Dosen

Mineralwasser Knutwiler
Mit und ohne Kohlensäure

33cl / 50cl / 100cl

4.50 / 6.50 / 11.00

Sinalco Orange

33cl

4.50

Rivella Blau

33cl

4.50

Trojka Energy

25cl

5.00

Mate El Tony

33cl

6.50

Tonic's

Thomas Henry
Bitter Lemon, Tonic Water

20cl

5.00

Vitamin Boost

Orangensaft

33cl

4.50



Bier



Offenbier

Appenzeller Quöllfrisch Lager
4.80% Alk. Vol.

20cl / 30cl / 50cl / 100cl

4.50 / 5.00 / 6.50 / 12.00

Appenzeller Quöllfrisch Dunkel
5.20% Alk. Vol.

20cl / 30cl / 50cl / 100cl

4.50 / 5.00 / 6.50 / 12.00

Flaschenbier Lager

Sagres
Mild, süffig, leicht hopfig

33cl

5.0%

5.00

HAGER LAGER – Unser Hausbier
Vollmundig, reichhaltiger Körper, gsüffig.
Teamwork aus der Berufsschule die bis heute verbindet.
Gebraut von der Chäller Bröi Brauerei aus Aesch, LU.

33cl

5.0%

6.00

Eichhof Lager
Süffig, vollmundig und malzbetont

50cl

4.8%

6.50

Quöllfrisch Lager
Vollmundig, frisch-fruchtig, hefebetont

50cl

4.8 %

6.50

Weizenbier Bio
Fruchtig, frisch, mit einem feinen Malzaroma und
einer angenehmen Hefenote

50cl

5.2 %

6.50

IPA-India Pale Ale
Vollmundig hopfenaromatisch mit einem Duft
von Zitrusnoten und exotischen Früchten

33cl

6.0%

7.00

Biere Alkoholfrei

Appenzeller Quöllfrisch Alkoholfrei

20cl / 30cl / 50cl / 100cl

4.50 / 5.00 / 6.50 / 12.00

Weizenbier Alkoholfrei
Fruchtig, frisch, mit einem feinen Malzaroma und
einer angenehmen Hefenote

50cl

Alkoholfrei

6.50

IPA-India Pale Ale Alkoholfrei

33cl

Alkoholfrei

7.00

Moscht

Ramseier Suure Most

49cl

4%

6.00

Ramseier Suure Most Alkoholfrei

49cl

Alkoholfrei

6.00



Apéro



Drinks

Cynar mit Orangensaft oder Mineral	4cl	16.5%	IT	7.00 + 2.00
Martini bianco mit Orangensaft oder Mineral	4cl	15%	IT	7.00 + 2.00
Campari mit Orangensaft oder Mineral	4cl	23%	IT	7.00 + 2.00
Hugo Pfefferminzblätter, Holunderblütensirup, Prosecco, Soda	20cl			10.00
Gespritzter Weisswein Süss oder Sauer	20cl			9.00
Wildberry Lillet Lillet & Wildberry Tonic mit gefrorenen Beeren	20cl			10.00
Aperol Spritz Aperol, Prosecco und Soda	20cl			10.00
Hugo Spezial Pfefferminzblätter, Prosecco, Soda und Passionsfruchtsirup	20cl			11.00



Drinks Alkoholfrei

Sanbitter	10cl			4.50
Hugo Alkoholfrei Pfefferminzblätter, Holunderblütensirup, Alkoholfreier Schaumwein, Soda	20cl			10.00
Apero Spritz Alkoholfrei alkoholfreier Orangenbitter, alkoholfreier Schaumwein und Soda	20cl			10.00



Gin & Tonic

Hendrick's Gin	4cl	41.4%	UK	6.50
Gin Toni Lucerne Dry Gin	4cl	40%	CH	10.00
Möhrli Gin	4cl	43%	CH	12.00
Gin Sul Dry Tonic nach Wahl	4cl	43%	DE	12.50 + 5.00



Spirituosen



Aguardente

CR&F Aguardente Velha Reserva	2cl	40%	PT	12.00
-------------------------------	-----	-----	----	-------

Grappa

Grappa Paesanella Amarone Barrique	2cl	41%	IT	5.00
Grappa Bianca „Nardini,“	2cl	50%	IT	5.00
Berta Elisi invecchiata Grappa 10 anni	2cl	43%	IT	6.00
Berta Tre Soli Tre Grappa	2cl	45%	IT	11.50



Fruchtbrand

Williams, Morand	2cl	43%	CH	5.00
Vieille Prune, Amstutz	2cl	41.5%	CH	5.00
Vieille Williams, Amstutz	2cl	36%	CH	5.00



Whisky

Clan Fraser Blended Scotch Whisky	4cl	40%	SCO	5.00
Evan Williams Kentucky Straight Bourbon	4cl	43%	USA	6.00
Goldwaescher Virgin Oak Edition	4cl	43%	CH	8.00



Single Malt

Langatun Old Deer Single Malt	4cl	46%	CH	12.50
OBAN Single Malt 14 years mit Cola	4cl	43%	UK	14.50 + 4.50

Vodka

Trojka Vodka	4cl	40%	CH	5.00
--------------	-----	-----	----	------



Chorzi

Berliner Luft, Jägermeister, Appenzeller Alpenbitter	2cl			5.00
--	-----	--	--	------

