



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 Jlge-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

Hausgemachte Rindsbouillon

mit Flädl

12.50



23.00



Wäscheleine Plättli

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

Reisen verändert dich.

Essen verändert dich.

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

Juge

BY HAGER'S

RESTAURANT & EVENTS ETTISWIL





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.

Jlge Bleu (300g / 750g)

37.50 / 55.00

vom Schwein, mit Rohschinken, Kottwiler Chäs, huusgmachti Pommes Frites und Mischgemüse

Auch als Fitnessteller erhältlich.



Grosi's «Stricknadel-Päckli»

44.50

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

Planted Steak mit veganer Café de Paris Sauce

39.50



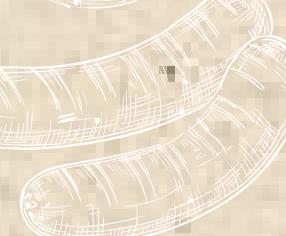
«Francesinha»

32.00

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.

24.00



Rindsfilet Medaillon

52.00

an Portwein-Jus, mit Prosecco-Risotto und Mischgemüse



Schweinssteak gebraten

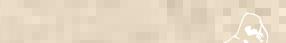
37.00

an Morchelsauce mit Nudeln und Mischgemüse

Zitronenrisotto

26.50

mit saisonalem Gemüse und Reibkäse



Hager's Poulet Platte

29.00

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!



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

Jlge Tapas Plausch in 3 Gängen

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.

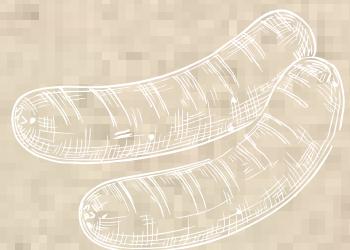
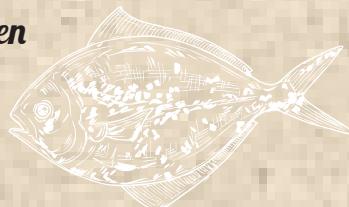


75.00 (pro Person)

98.00 (pro Person)



56.00 (pro Person)





Getränkekarte



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) Träsch, Zwetschge, Kirsch und Chrüter	6.00
Doppelter Espresso	6.50
Mit Aroma Haselnuss, Caramel, Baileys und Amaretto	6.50
Kaffee mit 3cl Baileys/Amaretto + Schlagrahm	9.00



Milch

Ovomaltine Heiss / kalt	5.00
Schokolade Heiss / kalt	5.00



Tee

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



Cocktails



Cocktails Alkoholfrei

- Free Caipi
- Virgin Mojito
- Italian Sour
- Amaretti Sour
- Virgin Espresso Martini

12.00
12.00
12.00
12.00
12.00



Signature Drinks

- Porto Tonic
Portwein und Tonic Water
- Möhrli Sour
Möhrli Gin, Eiweiss, Zitronensaft, Karottensaft und Zuckersirup
- Porto Sour
Portwein, Eiweiss, Zitronensaft und Zuckersirup
- Möhrli Tonic
Möhrli Gin und Tonic Water

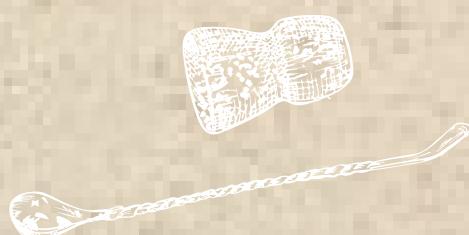
13.00
15.00
15.00
18.00

Der Möhrli Gin
ist eine
Eigenkreation
und unser
Geheimtipp!

Cocktails

- Mojito
Rum, Limettensaft, Minze, Zucker und Sodawasser
- Caipirinha
Cachaça, Limettensaft, Rohzucker und Sodawasser
- Passion Caipi
Rum, Limettensaft, Passions Fruit Pulp und Sodawasser
- Sour Cocktails
Eiweiss, Zitronensaft und Zuckersirup
wahlweise mit Whisky, Gin, Amaretto oder Aperol
- Espresso Martini
Vodka, Kahlua, Espresso und Zuckersirup
- Negroni
Campari, roter Wermut und Gin

13.00
13.00
14.00
15.00
15.00
15.00

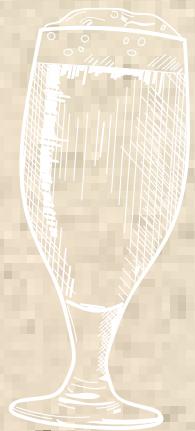




Apéro

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, Holunderblütsirup, 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, Holunderblütsirup, 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
Möhrlin Gin	4cl	43%	CH	12.00
Gin Sul Dry Tonic nach Wahl	4cl	43%	DE	12.50 + 5.00



Softdrinks



Offenausschank

Jlge 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	
Eichof Lager Süffig, vollmundig und malzbetonnt	50cl	4.8%	6.50	
Quöllfrisch Lager Vollmundig, frisch-fruchtig, hefabetont	50cl	4.8 %	6.50	
Weizenbier Bio Fruchtig, frisch, mit einem feinen Malz aroma 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 Malz aroma und einer angenehmen Hefenote	50cl	Alkoholfrei	6.50
IPA-India Pale Ale Alkoholfrei	33cl	Alkoholfrei	7.00

Moscht

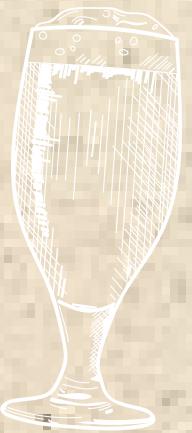
Ramseier Suure Most	49cl	4%	6.00	
Ramseier Suure Most Alkoholfrei	49cl	Alkoholfrei	6.00	

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, Holunderblüten sirup, 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, Holunderblüten sirup, 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
--	-----	--	--	------