

Heiss & kalt - knackig & bunt

Bärlauchsuppe wild garlic soup	11.00
Suppen Shot Trio 3 soups of the day	11.00
Kleiner Tagessalat salad of the day	8.00
Saisonaler Blattsalat leaf salad	10.00
Nüsslisalat vom Lindenhof mit Ei lambs lettuce salad with egg	14.00
Gemischter Salat mixed salad	12.00

Vorspeisen

Carpaccio vom Hirsch Olivenöl Zitrone deer Carpaccio	19.00 30.00
Gratinierter Ziegenfrischkäse aus Appenzell Kräuterkruste Honig Nüsse Feigen Olivenöl goat cheese au gratin, nuts, balsamico	17.00 28.00

Fisch & Vegetarisch

Zanderfilet Butter Kräuter Kartoffeln Gemüse pike perch, potatoes, vegetables	44.00
Bärlauchspätzli Käse Röstzwiebeln wild garlic spätzle, cheese, onions	28.00

Schweizer Klassiker

Kalbscordon bleu | Pommes frites | Gemüse 46.00
veal cordon bleu, french fries, vegetables

Kalbs Geschnetzeltes | Rahmsauce | Bärlauchspätzli 46.00
creamed sliced veal, wild garlic spätzle

Rindsfiletstreifen»Stroganoff» Paprikasauce | Peperoni | Gurken
Champignons | Nudeln 59.00
Beef «Stroganoff» peppers, cucumber, mushrooms, noodles

Mais Poulardenbrüstli vom Danuserhof | Kräuterbutter | Pommes frites
Gemüse 38.00
Poulard breast, french fries, vegetables

Folgende Produkte sind aus Eigenproduktion:
Kartoffeln, Weizen, Rindsschmorgerichte

Vom Lindenhof Mels:
Wintersalate und Wintergemüse



@gasthausilgevilters | freewlan: Gasthaus ILGE Gast | pw 73Ilge24

Bitte informieren Sie uns, wenn Sie an Allergien oder Nahrungsunverträglichkeiten leiden.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

Rind | Kalb | Schwein CH | Fisch CH EU KAS | Brot aus unserer Hausbäckerei, Weizen teilweise Eigenanbau Preise inkl. MWST