

ILGE

MENUVORSCHLÄGE

Werte Gäste,

Es freut uns, dass Sie für Ihren Anlass unser Haus ausgewählt haben.
Gerne laden wir Sie zu einer persönlichen Besprechung ein.
Damit wir uns genügend Zeit nehmen können bitten wir um eine telefonische Voranmeldung.
Besten Dank.

Unsere Vorschläge und Preise gelten für Gesellschaften ab 10 Personen.

Ihre Gastgeber: Maria Guntli, Marlise Guntli
Benno und Beatrice Guntli-Gmür



Foto: Lea Dörig, Mels

Dienstag und Mittwoch geschlossen
Sonntags ab 20.00 Uhr geschlossen

Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie hier: ilge-vilters.ch

Phone +41 081 723 11 82 info@ilge-vilters.ch

Menu 41 52.00

Bouillon mit Flädli

Gemischter Salat

Gefülltes Schweinsfilet im Speckmantel gebraten, mit Rahmsauce

Wedges Kartoffeln = frittierte Kartoffelschnitze und Gemüse

Menu 42 52.00

Bouillon mit Gemüseeinlage

Bunter Blattsalat mit Balsamicodressing, Brotcroûtons und Speckwürfeli

Schweinsfiletmedaillon mit Champignonsauce

Pommes frites und Gemüse

Menu 43 52.00

Tomatencrème mit frischem Basilikum (saisonal)

Blattsalat nach Jahreszeit

Schweinsfilet am Stück rosa gebraten, mit Senfrahmsauce

Reis und Gemüse

Menu 44 50.00

Crèmesuppe

Grüner Salat

Schweinssteak mit Kräutersauce

Pommes frites und Gemüse

Menu 45 52.00

Gemischter Blattsalat

Schweinsrücken am Stück gebraten mit Rotweinsauce

Kartoffelpurée und Gemüse

Minicoupe Dänemark mit hausgemachter Schokoladensauce

Menu 46 60.00/mit Morchelsauce 65.00

Bouillon mit Gemüseeinlage

Gemischter Salat

Kalbsmedaillon mit Pilzsauce der Saison

Pommes frites und Gemüse

Menu 47 64.00 "Italia"

Gemischter Salat nach italienischer Art mit Rohgemüwestreifen und Balsamicodressing

Kalb - Saltimbocca mit Rohschinken und Salbeiblatt, dazu Rotweinsauce

Risotto und Gemüse

Panna Cotta mit Früchten der Saison

Menu 48 58.00

Leicht pikantes Thai-Currysüpli

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Rahmsauce

Spätzli und Gemüse

Sorbet nach Angebot und Früchte

Menu 49 84.00

Grillgemüse mit Ziegenfrischkäse

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Thymiansauce

Kartoffelcroquetten und Gemüse

Nussparfait von Vilterser Baumnüssen/Saisonales Parfait

Gerne kreieren wir Ihnen weitere saisonale Menus nach Markt

Im Sommer während der Grillzeit bieten wir gerne ein BBQ Buffet ab 30 Personen an.

Bei allen Menus ist Nachservice inklusive

Für jede weitere Beilage berechnen wir 2.00 pro Person und Menu

Kalte und warme Vorspeisen

V 1	Pilztoast nach Saison	22.00
V 3	Unsere Hausspezialität; Hirsch- oder Rindscarpaccio mit einer raffinierten Sauce und Tête de Moine Rosette	19.00
V 4	Gemischter Vorspeisenteller; mit Trockenfleisch, Oliven, Grillgemüse, Tomaten, Carpaccio und weiteren Köstlichkeiten	24.50
V 5	Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Nüssen und Honig	19.00
V 6	Frittierte Frühlingsrolle mit pikanter Sauce und kleinem Salat	16.50

Salate

Sa 11	Grüner Salat	9.00
Sa 12	Gemischter Salat	11.00
Sa 13	Gemischter Blattsalat mit Balsamicosauce, Speckwürfeli und Croûtons	12.00
Sa 14	Nüsslisalat mit Ei (Saisonal, Oktober bis März)	12.00
Sa 15	Bunter Blattsalat mit Pilzen der Saison	18.50

Suppen

Su 20	Bouillon mit Flädli	9.50
Su 21	Bouillon mit Gemüseeinlage	9.50
Su 22	Pikante Karotten-Ingwersuppe	11.00
Su 23	Thai- Currysuppe	11.00
Su 24	Gemüsecrèmesuppe nach Saison; Spargel,-Spinat,-Tomaten,-Kürbis etc.	11.00
Su 25	Rieslingsüpli	11.00
Su 26	Eisgekühlte Gurkensuppe (nur im Sommer)	11.00

Auswahl für den Hauptgang

H 31	Kalbsbraten mit Rotweinsauce und Kartoffelpurée	40.00
H 32	Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ mit Peperoni, Champignons und Gurkenstreifen an rassisger Paprikarahmsauce dazu Hausmachernudeln und Gemüse	54.00
H 33	Kalbssteak mit Morchelsauce, Nüdeli und Gemüse	62.00
H 34	Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	49.00
H 35	Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce, Beilage nach Wahl und Gemüse	60.00

Vegetarische Gerichte

Ve 61	Hausmachernudeln mit Pilzen der Jahreszeit mit frischen Kräutern und Rahm	26.00
Ve 62	Saisonravioli	26.00
Ve 63	Kartoffel - Gemüsegratin	26.00
Ve 64	Curryreis mit knackigem Gemüse	26.00
Ve 65	Vegetarisches Gericht nach Jahreszeit	26.00

Desserts

Parfait der Saison mit Früchten	12.50
Zitronensorbet mit Prosecco oder Wodka	11.50
Schokoladenmousse	11.50
Panna Cotta mit saisonalen Beeren oder Früchten	12.50
Caramelköpfler mit Rahm	8.50
Apfelchüechli mit Vanillesauce	11.00
Frische Beeren mit Vanilleglace (Saison)	9.50
Warme Beeren mit Vanilleglace (nur während der Winterzeit)	9.50
Diverse Minicoupees; Danmark, Eiscafé, Bananasplit	8.50
Gebrannte Crème mit Rahm und gerösteten Mandeln	8.50
Für mitgebrachte Torten oder Desserts berechnen wir pro Gedeck	6.00

Unser Dessertraum

Dessertbuffet: verschiedene Parfaits, Panna Cotta, Glace, Gebrannte Crème, Caramelköpfler, Schokomousse, Meringues, Früchte und weitere Süßigkeiten je nach Jahreszeit
Inklusive Käseauswahl

Ab 30 Personen bis 60 Personen 22.00 pP.

Begleiter zum Apero

Frühlingsrollen mit pikanter Sauce	2.00
Spiessli mit mariniertem Gemüse: Zucchini, Aubergine, Tomate, Mozzarella, Oliven	2.00
Spiessli mit Käse und Trauben	2.00
Hausgemachter Käse – Lauchkuchen	3.00
Salami, -Schinken, -Thon Canapées, Lachs Canapées	nach Verbrauch
Mini Süppli „ Heisse Shöttli“ im Glas	5.00

Aperotränke

Orangenjus, Tomatenjus, Prosecco mit Holundersirup, Aperol Spritz, Lillet etc.
Ohne Alkohol; Crodino und Sanbitter

Offene Weine 50cl

Weiss

Riesling Sylvaner, Bündner Herrschaft, nach Angebot	24.00
Melser Federweiss, Eugen und Felix Bärtsch	22.00
Epresses, Contesse Hammel	24.00

Rot

Melser Blauburgunder, Rathauskeller	22.00
Bündner Blauburgunder, nach Angebot	24.00
Rioja, Luis Alegre, España Traubensorten: Tempranillo, Graciano, Garnacha	26.00

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten berechnen wir ein Zapfengeld

Zapfengeld pro 7,5 dl Flasche	35.00
Zapfengeld pro 5 dl Flasche	19.00

Gerne beraten wir Sie bei der Wahl von weiteren Flaschenweinen oder bestellen ihnen Musterflaschen

Gut zu wissen

Wir möchten Sie höflich bitten, uns die genaue Personenanzahl mindesten vier Tage vor Ihrem Anlass mitzuteilen, ansonsten wird die angemeldete Personenanzahl verrechnet.

Bitte informieren Sie uns mindestens einen Tag zuvor wenn Sie an Allergien oder Nahrungsunverträglichkeiten leiden. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne. Um einen unkomplizierten Ablauf Ihres Anlasses zu ermöglichen, möchten wir Sie bitten, sich auf [ein](#) Menu zu beschränken. Wenn Sie Ihren gebuchten Anlass nicht durchführen können, behalten wir uns vor, Annullationskosten in Rechnung zu stellen. Die Kosten werden auf Basis der definitiven Bestellung berechnet.

Zahlungsmittel: Nebst Bargeld bevorzugen wir Debitkarten wie Maestro oder Postcard. Bei Banketten ist die Bezahlung mit Kreditkarte nicht möglich. Gerne senden wir Ihnen eine Rechnung. Unsere gesamten Räume sind rauchfrei. Raucherzonen befinden sich Draussen.

Je nach Marktlage behalten wir uns das Recht vor, kurzfristige Preisanpassungen zu machen.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer

Reservationsdatum:

Anlass:

Name/Vorname:

Strasse:

Wohnort:

Home:

Mobile:

Mail:

Personenanzahl Erwachsene:

Kinder:

Ankunftszeit:

Essenszeit:

Aperitiv:

Menu Nr.

Kindermenu:

Vegetarische Menus:

Spezielles/Allergien:

Dessert:

Weisswein:

Rotwein:

Getränke:

Kaffee:

Digestives: ja / nein

Sie bringen Blumen/Dekor mit:

ja / nein

Sie möchten gerne eine Menukarte?

ja / nein

Sonstiges: