

# 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

Dienstag und Mittwoch geschlossen  
Sonntag Abend flexible Öffnungszeiten

Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie hier: [ilge-vilters.ch](http://ilge-vilters.ch)

Phone +41 081 723 11 82    [info@ilge-vilters.ch](mailto:info@ilge-vilters.ch)

Menu 41 54.00

Bouillon mit Flädli  
Gemischter Salat  
Gefülltes Schweinsfilet im Speckmantel gebraten, mit Rahmsauce  
Wedges Kartoffeln (frittierte Kartoffelschnitze) und Gemüse

Menu 42 54.00

Bouillon mit Gemüseeinlage  
Bunter Blattsalat mit Balsamicodressing, Brotcroûtons und Speckwürfeli  
Schweinsfiletmedaillon mit Champignonsauce  
Pommes frites und Gemüse

Menu 43 55.00

Rieslingsuppe  
Bunter Blattsalat nach Jahreszeit  
Schweinsfilet am Stück rosa gebraten, mit Senfrahmsauce  
Reis und Gemüse

Menu 44 52.00

Gemischter Blattsalat  
Schweinsrücken am Stück gebraten mit Rotweinsauce  
Kartoffelpurée und Gemüse  
Minicoupe Dänemark mit hausgemachter Schokoladensauce

Menu 45 58.00

Saisonaler Salat  
Rindsschmorbraten vom eigenen Hof  
Bramata Polenta und Gemüse  
Gebrannte Crème

Menu 46 62.00/ mit Morchelsauce 67.00

Bouillon mit Gemüseeinlage  
Gemischter Salat  
Kalbsmedaillon mit Pilzsauce der Saison  
Pommes frites und Gemüse

Menu 47 72.00 "Italia"

Gemischter Salat nach italienischer Art mit Gemüsestreifen und Balsamicodressing  
Kalb - Saltimbocca mit Rohschinken und Salbeiblatt, dazu Rotweinsauce  
Risotto und Gemüse  
Panna Cotta mit Früchten der Saison

Menu 48 65.00

Leicht pikantes Thaicurrysüpli  
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  
Saisonales Parfait

**Bei allen Menus ist Nachservice inklusive**

**Für jede weitere Beilage berechnen wir 2.00 pro Person und Menu**

## Kalte und warme Vorspeisen

V 1	Unsere Hausspezialität; Hirsch - oder Rindscarpaccio mit einer raffinierten Sauce und Tête de Moine Rosette	19.00
V 2	Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Nüssen und Honig	19.00
V 3	Frittierte Frühlingsrolle mit pikanter Sauce und kleinem Salat	16.50

## Salate

Sa 11	Grüner Salat	10.00
Sa 12	Gemischter Salat	12.00
Sa 13	Gemischter Blattsalat mit Balsamicosauce, Speckwürfeli und Croûtons	14.00
Sa 14	Nüsslisalat mit Ei (Saisonal, Oktober bis März)	14.00

## Suppen

Su 20	Bouillon mit Flädli	9.50
Su 21	Bouillon mit Gemüseeinlage	9.50
Su 22	Pikante Karotten-Ingwersuppe	11.00
Su 23	Thaicurrysuppe	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	60.00
H 33	Kalbssteak mit Morchelsauce, Nudeln und Gemüse	62.00
H 34	Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	49.00
H 35	Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce, Reis und Gemüse	60.00

## Vegetarische Gerichte

Ve 61	Hausmachernudeln mit Pilzen der Jahreszeit mit frischen Kräutern und leichter Rahmsauce	26.00
Ve 62	Saisonravioli	26.00
Ve 63	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
Caramelköpflli mit Rahm	9.50
Apfelchüechli mit Vanillesauce	11.00
Frische Beeren mit Vanilleglace (Saison)	9.50
Warme Beeren mit Vanilleglace (nur während der Winterzeit)	9.50
Diverse Minicoupes; Danmark, Eiscafé, Bananasplit	8.50
Gebrannte Crème mit Rahm und gerösteten Mandeln	9.50
Für mitgebrachte Torten oder Desserts berechnen wir pro Gedeck	6.00

## Unser Dessertraum

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

Ab 40 Personen bis 60 Personen 25.00 pP.

## Begleiter zum Apero

Frühlingsrollen mit pikanter Sauce	2.00
Spiessli mit mariniertem Gemüse: Zucchetti, Aubergine, Tomate, Mozzarella, Oliven	2.00
Spiessli mit Käse und Trauben	2.00
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, Sanbitter, Prosecco rosé 0,0

## Offene Weine 50cl

### Weiss

Riesling Sylvaner, Bündner Herrschaft, nach Angebot	24.00
Melser Federweiss, Rathauskeller	22.00
Epesses, Contesse Hammel	24.00

### Rot

Melser Blauburgunder, Rathauskeller	22.00
Bündner Blauburgunder, nach Angebot	24.00
Rioja, Luis Alegre, España Traubensorten: Tempranillo, Graciano, Garnacha	28.00

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 mindestens vier Tage vor Ihrem Anlass mitzuteilen, ansonsten wird die angemeldete Personenzahl verrechnet.**

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.

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.

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: