

# Feiern in schönem Ambiente ...staunen und geniessen...

## MENU-VORSCHLÄGE „Genuss erleben“

Unsere Philosophie „Genuss erleben“ haben wir auf unsere Gäste ausgerichtet und auf die Kundenbedürfnisse eingestellt. Wir bieten Ihnen eine Frischmarkt-Küche à la Ilge – diese wird Sie und Ihre Gäste begeistern.

Das nachstehende Angebot enthält verschiedene, schmeichelnde Vorspeisen, exklusive Süppchen, ausgesuchte Hauptgerichte und eine bunte Zusammenstellung von köstlichen Desserts. Bitte wählen Sie ein Menu pro Anlass.

Wir sind überzeugt, nur mit einer individuellen und persönlichen Beratung Ihren Wünschen in jeder Hinsicht gerecht zu werden. Für Ihre Wünsche haben wir immer ein offenes Ohr. Gerne informieren wir Sie über saisonale Gerichte, je nach Angebot auf dem Markt, eine Spezialität von uns.

Damit Ihr Anlass für Sie und Ihre Gäste zu einem „Genuss-Erlebnis“ wird, sind viele Details wichtig.

Reservieren Sie sich einen Besprechungstermin bei uns, damit wir zusammen an Ort und Stelle alle Wünsche besprechen können.

Wir freuen uns, Ihnen unsere Ilge-Philosophie näher zu bringen und Sie aus Küche und Keller kulinarisch zu überraschen.

**Unser Tipp für Sie! Kennen Sie unsere 300-jährige Gerichtstube im 1. Stock?  
Gerne zeigen wir Ihnen bei einem Rundgang unsere Räumlichkeiten.**

**Ihre Gastgeber  
André Heiniger & Petra Steiner**

**Ilge, Arnegg  
Bischofszellerstrasse 336  
9212 Arnegg  
Tel: 071 388 59 00  
E-Mail: [info@ilge.ch](mailto:info@ilge.ch) Web: [www.ilge.ch](http://www.ilge.ch)**

**Zusammengestellte Menus ab 10 Personen**

**(erlebnisreich und schnell)**

**MENU 1**

Klare Gemüsesuppe

\*\*\*

Pouletbrust an roter Thaicurrysauce

Bunter Wildreis

Marktgemüse

\*\*\*

Fr. 27.50

**MENU 2**

Kraftbrühe mit Eierstich

\*\*\*

Brätkügeli-Pastelli à la crème

Pilaw-Reis

Erbsli und Rüepli

\*\*\*

Fr. 23.50

**MENU 3**

Gemüserahmsüppchen

\*\*\*

Schweinsschnitzel paniert

Marktgemüse

Pommes frites

\*\*\*

Fr. 25.50

**MENU 4**

Geröstete Griess-Suppe

\*\*\*

Geschnetztes Kalbfleisch „ZH-Art“  
vom Bäggli an Champignonrahmsauce

Rösti aus rohen Kartoffeln

\*\*\*

Fr. 36.50

**MENU 5**

Kraftbrühe mit Flädli

\*\*\*

Schweinsnierstück Niedergar mit Jus

Marktgemüse

Mascarponekartoffelstock

\*\*\*\*

Fr. 32.00

**MENU 6**

Tomatenrahmsuppe mit Gin

\*\*\*

Schweinskotelette Zigeuner Art

Marktgemüse

Makkaroni an Butter

\*\*\*

Fr. 28.00

**MENU 7**

Kraftbrühe paysanne

\*\*\*

Schweinsschnitzel an Rahmsauce

Marktgemüse

Butternudeln

\*\*\*

Fr. 26.50

**MENU 8**

Französische Zwiebelsuppe

\*\*\*

Schweinspiccata

Tomaten-Basilikumsauce

Spaghetti an Butter

\*\*\*

Fr. 27.50

**Auf Wunsch können Sie diese Menus mit einem Tagessalat Fr. 5.50 oder mit einem Dessert erweitern. Wir beraten Sie gerne.**

**Zusammengestellte Menus ab 10 Personen  
(erlebnisreich und schnell)**

**MENU 9**

Kraftbrühe mit Mark  
\*\*\*

Schweinssteak an Pfefferrahmsauce  
Marktgemüse  
Kartoffelkroketten  
\*\*\*

Fr. 33.00

**MENU 10**

Blumenkohlrahmsüppchen  
\*\*\*

Kalbsschnitzel an Portweinjus  
Marktgemüse  
Risotto mit Parmesan  
\*\*\*

Fr. 41.50

**MENU 11**

Brotsuppe à la Ilge  
\*\*\*

Rindsschmorbraten aus dem Ofen  
Bohnen mit Speck  
Mascarpone-Kartoffelstock  
\*\*\*

Fr. 34.00

**MENU 12**

Kresserahmsüppchen  
\*\*\*

Kalbsbraten an Rosmarinjus  
Marktgemüse  
Bratkartoffeln mit Kräutern  
\*\*\*

Fr. 37.00

**MENU 13**

Lauchsuppe bonne femme  
\*\*\*

Schweinsfilet an Senfkornsauce  
Rahmkartoffelgratin  
Marktgemüse  
\*\*\*

Fr. 35.50

**MENU 14**

Leichte Einlaufsuppe  
\*\*\*

Rindfleischvogel an Pilzrahmsauce  
Marktgemüse  
Mascarpone-Kartoffelstock  
\*\*\*

Fr. 28.80

**MENU 15**

Kraftbrühe mit Käseschnittchen  
\*\*\*

Felchenfilet „Luzerner Art“  
Blattspinat  
Pommes nature  
\*\*\*

Fr. 28.50

**MENU 16**

Steinpilzrahmsuppe  
\*\*\*

Zanderfilet vom Grill  
Sauce Bearnaise, Blattspinat  
Bratkartoffeln mit Kräutern  
\*\*\*

Fr. 39.50

**Auf Wunsch können Sie diese Menus mit einem Tagessalat Fr. 5.50 oder mit einem Dessert erweitern. Wir beraten Sie gerne.**

**Köstliche Menus in drei Gängen**

Bankettmenu-Vorschläge 2010, Ilge Arnegg.doc, Seite - 3 -

**ILGE Arnegg** - Bischofszellerstrasse 336 - 9212 Arnegg - Tel. 071 388 59 00 - info@ilge.ch

### **MENU 17**

Bunt zusammengestellter Saisonsalat, serviert mit einem Knoblauchtost

\*\*\*

Schweinsrückensteak an Champignonrahmsauce

Kartoffelgratin aus dem Ofen

Marktgemüse

\*\*\*

Hausgemachte Mousse au chocolat auf Mangosauce und Schlagrahm

\*\*\*

Menu complet Fr. 47.00

### **MENU 18**

Kresserahmsüppchen mit gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Kalbsschulterbraten aus dem Ofen mit Rosmarinjus

Kartoffelkroketten

Marktgemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Rahmcaramelköpfli mit Saisonfrüchten und Schlagrahm

\*\*\*

Menu complet Fr. 52.00

### **MENU 19**

Tomatensalat mit Mozzarella an Pestodressing

\*\*\*

Maispouardenbrust an Thymianjus

Römische Nocken gebraten

Marktgemüse

\*\*\*

Zitronensorbet mit Wodka und Hibiskusblüte

\*\*\*

Menu complet Fr. 54.50

### **MENU 20**

Nüsslisalat mit hausgebeizten Lachsstreifen

\*\*\*

Heinigers hausgemachter Hackbraten an Balsamicojus

Mascarpone-Kartoffelstock

Marktgemüse

\*\*\*

Viererlei Dessertköstlichkeiten mit Rahm garniert

Menu complet Fr. 56.50

## **SALATE**

Kleiner Tagessalat je nach Saison	Fr.	5.50
Grüner Salat nach der Saison, knackig und frisch	Fr.	7.60
Zusammengestellter Salat nach der Saison	Fr.	8.80
<b>Nüsslisalat-Festival (Oktober bis März beste Qualität)</b>		
- mit gehackten Eiern	Fr.	9.50
- mit Speck und Brotcroûtons	Fr.	10.50
- mit grillierten Riesencrevetten	Fr.	16.50
- mit hausgebeizten Lachsstreifen und Dillsenfauce	Fr.	14.50
- mit Parmesanmousse und Dörrtomaten	Fr.	16.00
Eisbergsalat mit Parmesan, Speck und Brotcroûtons	Fr.	9.80
Rucolasalat mit Fetakäse, Oliven und gerösteten Pinienkernen	Fr.	13.50
Tomatensalat mit Mozzarella, an feinstem Pestodressing	Fr.	11.50
Salat von grünen Spargeln mit Riesencrevetten (Saison)	Fr.	17.50
Weisser Spargelsalat an Orangendressing mit Jakobsmuscheln	Fr.	18.50

## Süppchen mit einer Prise Leidenschaft

### Klare Süppchen

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	Fr.	6.50
Kraftbrühe mit luftigen Griessklösschen	Fr.	7.00
Kraftbrühe mit Sherry und Eierstich	Fr.	6.50
Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsewürfeli	Fr.	7.50

### Rahmsüppchen aus...

Karotten-Curry, Kürbis-Ingwer, Blumenkohl, Blattspinat, Tomaten, Spargeln, Zucchetti, Kresse, Sellerie, Bärlauch, Broccoli und Rucola.	Fr.	8.50
--	-----	------

### Spezialsüppchen:

Hummersuppe mit Calvados	Fr.	11.50
Hummersuppe mit Calvados und grillierten Riesencrevettenwürfeli	Fr.	12.50
Curry-Zitronengras-Suppe mit frischen Dattelstreifen	Fr.	11.50
Kokosnuss-Limettensuppe mit grilliertem Pouletspiesschen	Fr.	13.50
Morchelrahmsuppe mit Jakobsmuschelwürfeli	Fr.	14.50
Rieslingsuppe mit in Tempura gebackenen Crevetten	Fr.	14.50
Kartoffelrahmsuppe mit Epiosses und Trüffelöl	Fr.	11.50
Bündner-Gerstensuppe à la Heiniger	Fr.	10.50

### **Kalte Suppen und Kaltschalen**

Gazpacho, spanische kalte Suppe, einfach erfrischend	Fr.	9.50
Kalte Kartoffelrahmsuppe mit gebeizten Lachsstreifen	Fr.	14.50
Kalte Gurkensuppe mit Wodka	Fr.	9.50
Kalte Tomatensuppe mit Gin	Fr.	10.50
Melonensuppe mit Campari und frischer Minze	Fr.	11.00

## **KALTE VORSPEISEN**

Mediterrane Gemüseterrine garniert mit Parmesanmousse und einem kleinen Salatsträusschen	Fr.	17.00
Eierschwämmлитerrine auf Gerstenvinaigrette, begleitet von geräuchertem Hirschcarpaccio	Fr.	18.50
Hausgebeizter Lachs à la Ilge mit feinsten Dillsensauce und kleinem Salatsträusschen, Briochetoast	Fr.	17.50
Sushi-Thun in Zitronenpfeffermantel, serviert mit Soja und Wasabi	Fr.	24.80
Appenzeller Mostbröckli-Carpaccio mit Baumnussöl und gehobeltem Parmesan	Fr.	15.80
Vitello tonnato an sämiger Thunfischsauce, mit Kapern und Zwiebelringe	Fr.	19.50
Rindfleischatar rassig gewürzt mit Toast und Butter	Fr.	19.50
Hausgemachte Gänseleberterrine mit Feigenkompott und Briochetoast	Fr.	28.50

## **WARME VORSPEISEN**

Eierschwämmli à la crème mir frischen Kräutern, serviert auf Briochettoast (Saisonal)	Fr.	14.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Blattspinat und Herzmilken, nappiert mit feinsten Pommery-Senfsauce	Fr.	18.50
Hausgemachtes Zanderravioli auf mediterranen Schwenkgemüsen nappiert mit feinsten Safransauce	Fr.	17.50
Hausgemachte Fleischravioli auf serviert auf Lauchgemüse nappiert mit Salbeibutter und Parmesanflocken	Fr.	18.50
Spinat-Risotto mit Gorgonzola und gerösteten Pinienkernen	Fr.	14.50
Gebratene Gänselebermedaillons auf caramelisierten Apfelscheiben und Zwergorangenconfit	Fr.	28.50
Jakobsmuscheln auf Blattspinat, nappiert mit sämiger Safransauce	Fr.	21.00

### Eigene Notizen;

---

---

## HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

*Beilagen und Gemüsebouquet sind im Preis enthalten*

Bankettmenu-Vorschläge 2010, Ilge Arnegg.doc, Seite - 7 -

Schweinssteak an sämiger Pfefferrahmsauce Bunter Wildreis garniert mit Marktgemüsen	Fr.	29.50
Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter Pommes frites garniert mit Marktgemüsen	Fr.	29.50
Schweinssteak an Currysauce „Mumbai“ Dattel-Basmatireis junge Kefen an Butter	Fr	31.50
Schweinsnierstück aus der Niedergartechnik Balsamicojus Rösti aus rohen Kartoffeln Marktgemüse	Fr.	29.50
Schweinsfiletmedaillons an roter Thaicurrysauce Ananas-Kokosnussreis Marktgemüse	Fr.	33.50
Schweinsfiletmedaillons an sämiger Pfefferrahmsauce Kartoffelkroketten Marktgemüse	Fr	33.00
Schweinsfiletmedaillons an Trüffeljus Rahmkartoffelgratin aus dem Ofen Marktgemüse	Fr.	34.50

**Eigene Notizen;**

---

---

---

---

**HAUPTGERICHTE VOM LAMM**

*Beilagen und Gemüsebouquet sind im Preis enthalten*

Lammrückenfilet-Medaillons an Balsamicosauce mit Oliven, Kräutern und Dörrtomaten Bratkartoffeln mit Kräutern	Fr.	35.50
Lammrückenentrecôte mit Kräuterhaube, Rahmkartoffelgratin Marktgemüse	Fr.	36.50
Lammkarree mit einer Dörrtomaten-Olivenkruste Kartoffelkroketten Ratatouillegemüse	Fr.	39.50

## **HAUPTGERICHTE VOM GEFLÜGEL**

*Beilagen und Gemüsebouquet sind im Preis enthalten*

Straussengeschnetzeltes „Madagaskar“ an einer grünen Pfeffersauce Bunter Wildreis und Marktgemüse	Fr.	32.50
Straussenfiletmedaillons an Kräuterrahmsauce Nudeln an Butter Marktgemüse	Fr.	34.50
Pouletbrust mit einer gerösteten Sesamkruste serviert auf Asia-Wokgemüse, rote Thaicurrysauce Basmatireis	Fr.	27.50
Pouletburst an Estragon-Senfrähmsauce Rösti aus rohen Kartoffeln Marktgemüse	Fr.	27.50
Maispoulardenbrust mit Flügelknochen im Ofen gebraten Thymianjus Bramata-Polenta und Marktgemüse	Fr.	32.00

## **HAUPTGERICHTE VOM KALB**

*Beilagen und Gemüsebouquet sind im Preis enthalten*

Kalbs-Piccata nach Mailänder Art Tomaten-Makkronen und Parmesan	Fr.	33.50
Kalbsschnitzel im Rohschinkenmantel Balsamicojus Parmesanrisotto	Fr.	33.50
Osso Bucco aus der Niedergartechnik, Balsamicojus Mascarpone-Kartoffelstock Marktgemüse	Fr.	34.50
Kalbsschulterbraten aus dem Ofen Trüffeljus und Rahmkartoffelgratin Marktgemüse	Fr.	34.00
Kalbsgeschnetzeltes vom Bäggli „Zürcher Art“ Rösti aus rohen Kartoffeln Marktgemüse	Fr.	33.50
Kalbsgeschnetzeltes vom Bäggli an Dörrmorchelrahmsauce Spätzli an Butter Marktgemüse	Fr.	34.50
Kalbsgeschnetzeltes an roter Thaicurrysauce Bunter Wildreis Marktgemüse	Fr.	34.50
Kalbsschnitzel Cordon bleu Pommes frites Marktgemüse	Fr.	32.00

## HAUPTGERICHTE VOM RIND

*Beilagen und Gemüsebouquet sind im Preis enthalten*

Rindsschmorbraten nach Burgunder Art

Bankettmenu-Vorschläge 2010, Ilge Arnegg.doc., Seite - 10 -

**ILGE Arnegg** - Bischofszellerstrasse 336 - 9212 Arnegg - Tel. 071 388 59 00 - info@ilge.ch

Mascarpone-Kartoffelstock Marktgemüse	Fr.	32.00
Rindfleischvogel nach Grossmutter Art Mascarpone-Kartoffelstock Marktgemüse	Fr.	29.80
Roastbeef nach englischer Art Sauce Bearnaise und Kartoffelkroketten Marktgemüse	Fr.	40.00
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Spätzli an Butter	Fr.	36.50

### **Das Beste vom Besten – US-Rindsfiletmittelstück**

Rindsfiletmedaillons vom Mittelstück an sämiger Pfefferrahmsauce Bunter Wildreis Marktgemüse	Fr.	44.50
Rindsfiletmittelstück an Trüffeljus Rahmkartoffelgratin Marktgemüse	Fr.	45.00
Rindsfiletmittelstück an kräftiger Kräuterkruste Kartoffelkroketten Marktgemüse	Fr.	44.00

## **HAUPTGERICHTE VON FISCH & KRUSTENTIEREN**

*Beilagen und Gemüsebouquet sind im Preis enthalten*

Goldbrassenfilet an einer Thymianbutter auf gedünstetem Fenchel Bratkartoffeln	Fr.	37.50
Zanderfilet vom Grill mit Sauce Bearnaise Pommes nature Marktgemüse	Fr.	34.50
Eglifilet im Bierteig gebacken mit Sauce Tartar und Pommes natur	Fr.	29.50
Riesencrevetten „Sweet and Sour“ mit Basmatireis Marktgemüse	Fr.	34.00
Riesencrevetten an Knoblauchkräuter-Rahmsauce Bunter Wildreis und Marktgemüse	Fr.	34.00

## **SÜSSE KÖSTLICHKEITEN ZUM SCHLUSS**

Braune Mousse au chocolat mit Schlagrahm	Fr.	7.80
--	-----	------

Braune Mousse au chocolat mit Früchten und Rahm garniert	Fr.	10.80
Hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm	Fr.	6.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Saisonfrüchten und Rahm	Fr.	9.50
Fruchtsalat aus frischen Früchten zubereitet	Fr.	9.00
Fruchtsalat aus frischen Früchten mit Vanilleglace	Fr.	10.00
Hausgemachter Früchtekuchen mit Schlagrahm	Fr.	6.80
Verschiedene Saisonale Beeren mit Vanilleglace	Fr.	10.50
Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten garniert	Fr.	10.50
Gebrannte Crème nach Grossmutter's Art mit Schlagrahm	Fr.	7.50
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Herz, begleitet von Vanilleglace und Schlagrahm	Fr.	12.50
Hausgemachtes Souffléglace Grand-Marnier garniert mit Schlagrahm	Fr.	9.50
Crème brûlée nature	Fr.	7.50
Crème brûlée eine Spezialität des Hauses, serviert mit Pistacheglace	Fr.	10.80
Viererlei-Dessertköstlichkeiten à la Heinger	Fr.	13.50
Dessertbuffet Ilge ab 30 Pers. (nach Absprache, je nach Personenzahl)	Fr.	22.00
Orangengratin auf Basler-Läckerli, serviert mit Vanilleglace	Fr.	12.50
Apfelstrudel frisch aus dem Ofen mit Vanillesauce und Rahm	Fr.	7.50
Bitte beachten Sie unsere Coupe's und Saisonalen Dessertköstlichkeiten!		
Für mitgebrachte Torte (Service und Gedeck)	Fr.	4.50

### **Kleine Häppchen für einen festlichen Anlass – Apéro in der Ilge oder im Sommer im Lindengarten.**

Prickelnder Prosecco mit Holunderblütensirup 1 dl	Fr.	11.00
---	-----	-------

Weisser St. Saphorin 5dl	Fr.	24.50
Royal Kiss (Cassis, Orangensaft und Schaumwein) 1 dl	Fr.	8.50
Eine Hausbowle je nach Saison mit Löffeli	Fr.	7.50

#### **KALTE APÉRO-HÄPPCHEN**

	<b>Preis pro Stück</b>	
Blätterteiggebäck, je 3 Stück	Fr.	3.00
Canapés im dreieck (Salami, Ei, Tohn und Schinken)	Fr.	3.50
Lachscanapé im dreieck	Fr.	4.50
Rindfleischtatar im dreieck	Fr.	4.50
Speckdattel gebraten	Fr.	3.50
Nüssli und Chips werden von uns offeriert		

#### **WARME APÉRO-HÄPPCHEN**

	<b>Preis pro Stück</b>	
Cocktailwürstchen, Schinkengipfeli oder Meat-Balls	Fr.	2.50
Käseküchlein frisch aus dem Ofen	Fr.	3.00
Mini-Frühlingsrollen	Fr.	2.50
Pouletspiessli in Curry gebraten	Fr.	4.00
Käseküchlein frisch aus dem Ofen (70gr)	Fr.	3.90
Schinkengipfel frisch aus dem Ofen (70gr)	Fr.	4.30

#### **MITTERNACHT**

Dauert der Anlass über Mitternacht (24.00 Uhr) kommt der Hunger schnell wieder auf. Dem können wir entgegenkommen mit einem Mitternachtsschmaus.

Feine Mehlsuppe mit Arnegger-Würstli, pro Person	Fr.	12.50
--	-----	-------

#### **GETRÄNKE**

Wir beraten Sie gerne, einen zum Menu passenden Wein auszusuchen.

#### **ZUR INFORMATION**

Blumen organisieren wir gerne für Sie. Pro Person müssen Sie ca. Fr. 8.- einrechnen.

Kerzen sind vom Haus offeriert. Preisänderungen bleiben vorbehalten 2008.

#### **POLIZEISTUNDE**

Sonntag bis Donnerstag 23.30 Uhr / Freitag und Samstag 00.30 Uhr.

#### **VERLÄNGERUNG**

Die Verlängerung kostet pro angebrochene Stunde Fr. 60.--. Ab 24. Uhr verrechnen wir je Servicemitarbeiter Fr. 30.—pro Stunde.

#### **PERSONENZAHL**

Die Menuvorschläge gelten ab 10 Personen. Abweichungen der angegebenen Personenzahlen werden berücksichtigt, wenn diese bis zum Vortag gemeldet werden. Aderfalls müssen wir, die zuviel bestellten Menus in Rechnung stellen.

