

Ilge Vilters SG

Ein Familienbetrieb wie aus dem Bilderbuch

Benno Guntli ist ein begeisterter Jäger, seit ihn diese Leidenschaft als 16-jährigen Treiber gepackt hat. Im Revier Valeis findet er Hirsch, Reh und Gams, die seiner «Ilge» in Vilters SG den Ruf als überragend gutes Wildrestaurant eingebracht haben.

Text: Elsbeth Hobmeier
Fotos: Markus Stähli



Die «Ilge» von Benno und Beatrice Guntli ist ein Familienbetrieb, wie er im Buche steht.



Die «Ilge» von Benno und Beatrice Guntli ist ein Familienbetrieb, wie er im Buche steht: Der Chef kocht, die Frau betreut den Weinkeller und leitet den Service, die Schwester Marlise ist überall da, wo es sie braucht. Kein Wunder, ist die gemütliche Gaststube auch an einem Wochentag bis fast auf den letzten Platz besetzt – und kein Wunder, bestellen zum Lunch fast alle das preisgünstige, von A bis Z hausgemachte Mittagsmenü. Doch gar nicht so selten kommt ein Gast extra – oft von weit her – wegen des legendären Hirsch-Carpaccios. «Das gibt es ab der Jagdsaison so lange, wie ich noch Hirsch im Vorrat habe», lacht Benno

Guntli. Seine Wildspezialitäten sind weitherum berühmt: Das Hirsch-Entrecôte, der mit eigenem Obstessig eingelegte Hirschkpfeffer, das erwähnte Carpaccio, das selbst geräucherte Wild-Mostbröckli... aber auch das Rind- und Kalbfleisch vom eigenen Hof. «Ich brauche mehr als einen Hirsch pro Saison», schmunzelt der passionierte Jäger, der praktisch alles Wild aus der einheimischen Jagd beziehen kann. «Ich schneide aber alles Fleisch selber, ich will wissen, woher es kommt und wie die Qualität ist.» Dies gilt auch für das Kalb und Rind vom eigenen Hof, wo Guntli Mutterkühe hält, aber auch Kartoffeln, Rüebl und – als Spezialität – Chicorée

anbaut sowie den eigenen Süssmost presst.

Das alles gibt ein gerüttelt volles Tagewerk: Frühmorgens ist Benno Guntli im Stall, dann steht er in der Küche, zwischendurch kann er auch mal auf die Jagd. Das ganze Jahr durch bietet er hin und wieder Wild an – zum Beispiel den würzigen Wildhackbraten (siehe Rezept), ein Stück Sommerreh vom Grill oder eben das berühmte Carpaccio – aber die spezielle Wildkarte liegt erst ab September bis Ende November auf. Einmal pro Jahr findet auch die beliebte Tavolata «Wild&Wein» statt, dieses Jahr ist das grosse Buffet mit kommentierter

Weinverkostung für Samstag, 28. Oktober, geplant.

Nach einer Kochlehre und Wanderjahren in Arosa und Klosters übernahm Benno Guntli 1986 das elterliche Restaurant in Vilters. Dazu gehören die gemütliche Gaststube, das intime Arvenstübli, ein grosser gedeckter Garten mit Grill und der riesige Saal, wo bis zu 180 Leute Platz finden und der für Vereinsanlässe und Hochzeiten gefragt ist. Ein schöner und grosser Betrieb – «aber gemeinsam schaffen wir das», sagen Benno, Beatrice und Marlise Guntli. Und wirken alles andere als gestresst.

Gasthaus Ilge
Hintergasse 15, 7324 Vilters
Tel. 081 723 11 82
www.ilge-vilters.ch

Ruhetag: Dienstag und Mittwoch

Carpaccio vom Hirsch. Und Hirsch-Hackbraten mit Bärlauchspätzli und Rüebl.

Rezept für 4 Personen



Fleisch, Brät, Gemüse, Ei und Gewürze gut miteinander mischen, Paniermehl und so viel Wasser wie nötig beifügen, dass eine geschmeidige Masse entsteht. Kleine Laibe formen. Rapsöl in eine Bratpfanne geben, die Laibe rundum schön braun anbraten. Dann in einen Topf mit heisser Bratensauce geben und ca. 45 Min. bei guter Hitze ziehen, aber nicht kochen lassen.

Carpaccio:

400 g Hirschfleisch, angefroren
1/2 Zwiebel, fein gehackt
1 Bund Peterli, fein gehackt
1 dl Olivenöl
1 TL Balsamico-Essig
1 Spritzer Zitronensaft
Pfeffer, Würzmischung

Alle Zutaten mischen und verrühren. Das noch leicht gefrorene Hirschfleisch dünn aufschneiden, fächerartig auf die Teller legen und die Vinaigrette darüber verteilen.

Hackbraten:

800 g Hackfleisch vom Hirsch
200 g Kalbsbrät
150 g Rüebl, Sellerie, Lauch (insgesamt), in feine Würfelchen geschnitten
1 Ei
Salz, Pfeffer, nach Gutdünken fein gehackter Rosmarin
50 g Paniermehl
ca. 1 dl Wasser
2 EL Rapsöl
Bratensauce

Bärlauchspätzli:

1 kg Weissmehl
35 g Salz
250 g Magerquark
1 Büschel Bärlauch
ca. 5 dl Wasser
1 Stück Butter

Bärlauch waschen, in heissem Wasser kurz blanchieren, abtropfen, mixen. Mehl, Salz, Quark, Bärlauch und Wasser zu einem feinen Teig verrühren. Einen grossen Topf voll Wasser aufkochen, salzen, Spätzliteig durch ein Lochsieb hineingeben und ziehen lassen. Die Spätzli können gut am Vortag zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Kurz vor dem Servieren die benötigte Portion in Butter und ganz wenig Wasser erwärmen.

Fleisch mit etwas Sauce übergiesen, Spätzli und gedämpfte Rüebl dazu anrichten.