

Vorspeisen

Serrano Rohschinken Fr. 18.50
mit oder ohne Salatbukett

Duo von der Wachtel Fr. 19.50
geräuchertes Brüstchen & Terrine
Stangen-Sellerie mit Wachholder-Rauchsalz

Tunfisch & Fjord Lachsforellen Duo Fr. 19.50
mit süss-saurem Ingwer
Stangen-Sellerie mit Wachholder-Rauchsalz

Suppen

Isländische Fischsuppe Fr. 22.50
mit Seeteufel, Jakobsmuschel, Meeralgen & Brennivin

Warme Vorspeisen

Dreierlei aus der Genuss Küche Fr. 25.50
Jakobs-Muschel, Burrata-Raviolo & Rinds-Onglet "Terrantez"

Vegetarische Gerichte

Auberginen Involtinis & Zwiebel-Gnocchis Fr. 27.50
bunt glasiertes Gemüse mit gerösteten Haselnüssen

Fisch & Krustentiere

Isländische Seeteufel Filet Fr. 44.00
auf Kräuter-Nudeln, Lauchstreifen und Rahm
Jakobsmuschel im Safran-Kokosmantel

Delikatessen

Rinds Onglet & Kalbshaxe Fr. 42.00
dunkle Terrantez-Madeira Sauce
Burrata-Raviolo und Gemüse garnitur

Jubiläums Menu

1958 war die Getreide Mühle letztmals im Einsatz.
Wir feiern diese 60 Jahre seit dem letzten Mahlgang und offerieren
Ihnen ein Degustations-Menu in drei Gängen:

bunter Blattsalat

geröstete Kürbiskerne, Haselnüsse & Kräuter
an Balsamico-Vinaigrette



zartes Rumpsteak vom Schweizer Angus Rind

an dunkler Rauch-Whisky Essenz
hausgemachte Krokette
feines Marktgemüse



Schokoladen Mousse

von unserer Mühle-Pâtisserie aus weisser und dunkler Schokolade
hergestellt



Fr. 49.50

