

Nüsslersalat „Grossi“ mit Speck, Champignons & Croutons	Fr. 14.90
Graved-Lachs in Laphroaig Stangensellerie – Meerrettich Timbale	Fr. 22.50
Kürbis-Ingwersuppe	Fr. 13.50
Essen von der Lapachorinde Sandelholzklösschen	Fr. 15.50
Aspik vom Kölliker Kalb buntes Salatbukett	Fr. 17.50
Wild-Rauchfleisch Delikatessen Pata Negra Eichel Schinken, Morcillawurst & Mostbröckli	Fr. 22.50
Herbst-Gemüse Teller Spätzli, Kastanien, Kohl-Delikatessen & Früchte	Fr. 27.50
Basilikum Triangoli mit frischen Pilzen und Gemüseträumerei	Fr. 28.50
Röllchen vom Adlerfisch & Seeteufel im Orangenöl gebraten auf Sellerie-Kartoffelpuffer & buntes Gemüse	Fr. 48.00
Kalbs-Onglet & Hirschfilet Essenz von Portwein & Paradieskörner Sockel von Dörrtomaten mit Estragon gewürzt Schupfnudeln & Broccoli	Fr. 55.00
Gams Saltimbocca mit Wildschinken & Salbei Spätzli und buntes Herbstgemüse	Fr. 48.50
Reh Rücken «Steinbeere» Essenz von Steinbeeren, Steinpilzen & schwarzen Nüsse Spätzli und buntes Herbstgemüse	Fr. 55.00

Mühle Spezialitäten

Angus Rindsfilet auf heissem Stein verschiedene Chutney Kräuter-Frites & buntes Gemüse	Fr. 52.00
Entrecôte auf Whiskyjus Kräuter-Frites und buntes Gemüse	Fr. 44.00
Kölliker Schweinsfilet auf Springbank Whiskyjus & Muskatbleu Trauben Spätzli & buntes Gemüse	Fr. 42.00

Degustations Menu

Aspik vom Kölliker Kalb
oder
Nüsslersalat «Grossi »



Essenz von der Lapachorinde
Sandelholzklösschen



Röllchen von Adlerfisch & Seeteufel
im Orangenöl gebraten
auf Sellerie-Kartoffelpuffer



Kalbs-Onglet & Hirschfilet
Portwein & Paradieskörner
Dörrtomaten mit Estragon
Schupfnudeln & Broccoli



Käse Variation
oder
Apfel- & Williamsbirnen Kreation
Vanille-glacé



Menu Fr. 89.00
(4-Gänge Fr. 75.00)