

Vorspeisen

Gemüse-Tatare Fr. 19.50
mit Frischkäse, getr. Tomaten, Pinienkernen & Kräutern
garniert mit eingemachten Stangensellerie Salat

Bunter Blattsalat Fr. 13.50
mit Kräutern, Kernen & Cherrytomaten
an Erdbeeren Vinaigrette

Entenleber Terrine Fr. 23.50
Confit von Williamsbirne & Berner Rosen Apfel

Roastbeef vom Rindshohrücken Fr. 19.50
Eingemachter Stangenselleriesalat
an Estragon-Vinaigrette

Beefsteak Tatare	Vorspeise	Fr. 22.00
	Hauptgang	Fr. 36.00

Schottisches Graved-Lachs Duo «Gin & Laphroaig» Fr. 19.50
Stangensellerie «süss-sauer»

Suppen

Klare Wermuth-Kräuter Kraftbrühe Fr. 16.50
mit Morchel-Teffsamen Klösschen

Mais-Kirschencreme Suppe (kalt oder warm zu geniessen) Fr. 16.50
Sandelholz-Gebäck mit Blaumohnsamen

*Herkunft: Rindsfilet; Irland & Schweiz, Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau
Hausgemacht: Brote & Gebäcke, alle Saucen, Beilagen, Vorspeisen und Desserts.
Allergie-Fragen: Bei Unsicherheiten kontaktieren Sie doch bitte unser Service-Team.*

Warme Vorspeisen

Jakobsmuschel mit rotem Pesto Fr. 23.50
Ricotta Raviolinis

Gourmet Triologie Fr. 24.50
Rebhuhnbrüstchen, Seeteufel & Kalbszüngli
Rosmarin, Zitrone & Salbei

Vegetarische Gerichte

Ricotta Raviolinis Fr. 28.50
Sugo von getr. Tomaten, Oliven, Auberginen & Zucchini

Haselnuss-Crêpes mit Teffsamen Fr. 27.50
Contadino von Cherrytomaten, Kräutern & Olivenöl

Fisch & Krustentiere

Riesencrevetten Fr. 47.00
schwarzer Knoblauch - Kräuter - Olivenöl
Ricotta Raviolinis
Marktgemüse

Seeteufelfilet «Ghana» Fr. 39.50
Orangenzeste, Chocolat-Salz, Knoblauch & Kokos
Basmatireis
Marktgemüse

Schottisches Lachsfilet & Jakobsmuschel Fr. 43.50
Senfkorn, Estragon & Hickory Rauchsatz
Neue Kartoffeln
Marktgemüse

*Herkunft: Rindsfilet; Irland & Schweiz, Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau
Hausgemacht: Brote & Gebäcke, alle Saucen, Beilagen, Vorspeisen und Desserts.
Allergie-Fragen: Bei Unsicherheiten kontaktieren Sie doch bitte unser Service-Team.*

Mühle Spezialität

Angus Rindsfilet auf dem heissen Speckstein Fr. 52.00
Kroketten - Marktgemüse
diverse Chutneys und Haussaucen

weitere Fleischgerichte

Engadiner Rinds Cordon-bleu Fr. 44.00
mit Bündnerfleisch & Alpkäse
Birnen-Kroketten
frisches Marktgemüse

Dreierlei Delikatessen vom Aargauer Kalb Fr. 52.00
Onglet, Züngli und Nierli
Rosmarin, Zitrone & Salbei
Ricotta Raviolini
frisches Marktgemüse

Lammrack mit Knoblauch, Chili & Rauchsalz Kruste Fr. 45.00
neue Rosmarin-Kartoffeln
frisches Marktgemüse

Schweinsfilet im Chorizomantel Fr. 42.00
auf Portweinessenz
Pommes-frites
frisches Marktgemüse

Angus Filet "Port Ellen" Fr. 54.00
an rauchiger Islay Whisky Essenz
Williams Kartoffel
frisches Marktgemüse

*Herkunft: Rindsfilet; Irland & Schweiz, Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau
Hausgemacht: Brote & Gebäcke, alle Saucen, Beilagen, Vorspeisen und Desserts.
Allergie-Fragen: Bei Unsicherheiten kontaktieren Sie doch bitte unser Service-Team.*

Einfache Delikatessen vom Land und See

Fragen Sie auch nach dem heutigen Tagesgericht oder Spezialität!

Greyerzer Wurst-Käsesalat
mit frischen Salaten bunt garniert Fr. 19.50

Schüsseli Blattsalat
mit Graved-Lachsstreifen, Kernen & Estragon-Vinaigrette Fr. 26.50

Schweinssteak an Senfkornsauce
Pommes-frites
Frisches Marktgemüse Fr. 34.00

Spaghetti «mediterran»
mit Streifen vom Poulet, Cherrytomaten, Kapern & Pinien Fr. 27.50

Pouletbrüstli
mit bunten Salaten garniert Fr. 33.00

Wiener Schnitzel (vom Kalb)
Pommes-Frites
Frisches Marktgemüse Fr. 36.00

Rumpsteak an Whiskysauce
Kroketten
Frisches Marktgemüse Fr. 38.50

Kalbs Cordon-bleu
Röstikroketten
Frisches Marktgemüse Fr. 38.50

*Herkunft: Rindsfilet; Irland & Schweiz, Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau
Hausgemacht: Brote & Gebäcke, alle Saucen, Beilagen, Vorspeisen und Desserts.
Allergie-Fragen: Bei Unsicherheiten kontaktieren Sie doch bitte unser Service-Team.*