

Vorspeisen

Bunter Blattsalat Fr. 12.50

Nüsslersalat nach Grossvater's Art Fr. 14.50
Speck, Zwiebeln, Croutons & Trauben

Wintersalat mit Rauch-Geiss Fr. 17.50
geröstete Nüsse, Birne & frischer Meerrettich

Schottischer Graved-Lachs in Gin Fr. 19.50
Fenchel-Orangensalat

Suppen

Orangenblüten Cremesuppe Fr. 16.50

Bouillabaisse "Seeteufel, Scampis & Jakobs-Muschel" Fr. 22.50
mit Safran, Absinth & Gemüse

Warme Vorspeisen

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

Vegetarische Gerichte

Breite Nudeln Fr. 26.50
Orangen-Rahm, Nüssen, Curry, Orangenpfeffer & Gin

Fregola Sarda Pasta Fr. 26.50
mit Gemüse und Kräuteröl

***Rindsfilet Irländer Foyle Beef und Schweizer Prime Beef, Kalbs- und Schweinefleisch
exklusiv aus dem Aargau. Lamm Neuseeland & z.T. auch Aargau, Kapaun Frankreich.
Betr. Allergien und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Fachpersonal. (Gluten, Lactose etc.)***

Fisch & Krustentiere

Norwegischer Skrei Kabeljau Fr. 46.00
gebraten im Kräuteröl und gerösteten Pinien
Salzkartoffeln
Gemüse garnitur

Scampis (ohne Schale) Fr. 45.00
mit Chili, Knoblauch & Olivenöl
Reis
Gemüse garnitur

Zanderfilet mit Mandeln Fr. 43.00
Salzkartoffeln
Gemüse garnitur

Mühle Spezialität

Angus Rindsfilet auf dem heissen Stein Fr. 52.00
Kroketten und Gemüse
mit verschiedenen hausgemachten Saucen
kleine Gemüse garnitur

Klassische Fleischgerichte

Kalbs Cordon-bleu Fr. 42.00
Pommes-Frites
Gemüse garnitur

Wiener Schnitzel (vom Kalb) Fr. 35.00
Pommes-Frites
Gemüse garnitur

***Rindsfilet Irländer Foyle Beef und Schweizer Prime Beef, Kalbs- und Schweinefleisch
exklusiv aus dem Aargau. Lamm Neuseeland & z.T. auch Aargau, Kapaun Frankreich.
Betr. Allergien und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Fachpersonal. (Gluten, Lactose etc.)***

Kreative Wintergerichte

Kapaun Brust im Gewürz-Aceto Fr. 44.00

Aromen von Kakao, Chili, Bergamotte & Marrakesch-Curry
Fregola Sarda Pasta
glasiertes Gemüse

Rinds Onglet & Kalbshaxe Fr. 42.00

dunkle Terrantez-Madeira Sauce
Burrata-Raviolo
Gemüse garnitur

Lamrack Mac Rey Fr. 47.00

«Weissbrot, Kräuter & Colbert Senf»
Alumettes Kartoffeln
Gemüse garnitur

Rentier Filet Fr. 52.00

auf dunkler Steinpilz-Portwein Essenz
Alumettes Kartoffeln
Gemüse garnitur

Rindsfilet "Port Askaig" Fr. 52.00

auf rassigem Coulis von Kräutern & Caol Ila Whisky
Birnen-Kroketten
Gemüse garnitur

***Rindsfilet Irländer Foyle Beef und Schweizer Prime Beef, Kalbs- und Schweinefleisch
exklusiv aus dem Aargau. Lamm Neuseeland & z.T. auch Aargau, Kapaun Frankreich.
Betr. Allergien und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Fachpersonal. (Gluten, Lactose etc.)***

Gourmetmenu

Entenleber Terrine
Apfel-Nuss Confit & Rauch-Birnen-Toast



Bouillabaisse
Seeteufel, Scampis & Jakobs-Muschel
mit Safran, Absinth & Dill



Rinds Onglet Terrantez
Burrata Raviolo



Kapaun Sûprème
dunkle Portwein Essenz
Kakao, Chili, Bergamotte & Marrakesch-Curry
Inka-Korn Risotto
glasiertes Gemüse



Rohmilch Käse
Früchtebrot



Gin-Sabayone
Bergkräuter-Eis



Menu komplett Fr. 95.00
5 Gänge Fr. 85.00
4 Gänge Fr. 75.00

Wein Empfehlungen

La Céleste Blanc, Domaine Delaharpe, Bursins, 2014, Fr. 55.00
Merlot Carato Riserva, A. Delea, Losone, 2013, Fr. 85.00
Château Meyney, Saint-Estèphe 2009, Fr. 65.00

**Rindsfilet Irländer Foyle Beef und Schweizer Prime Beef, Kalbs- und Schweinefleisch
exklusiv aus dem Aargau. Lamm Neuseeland & z.T. auch Aargau, Kapaun Frankreich.
Betr. Allergien und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Fachpersonal. (Gluten, Lactose etc.)**