

## Kalte Vorspeisen

---

Nüsslisalat nach Grossmutter's Art  
mit Speckwürfeli, Champignons & Croutons Fr. 15.50

Herbstsalat mit Trauben & Baumnüssen  
an Haselnuss-Vinaigrette Fr. 15.50

Fasanen-Terrine & Wildschwein Rohschinken  
Kürbis Chutney Fr. 20.50

Steinbock Rilette an Dörrzwetschgen-Balsamico  
auf Pilz-Salpicon Fr. 22.50

Hirsch Carpaccio mit Estragon  
in Kürbiskernöl geröstete Baumnüsse Fr. 19.50

Schottischer Graved-Lachs in Laphroaig Fr. 19.50

## Suppen

---

Apfel-Kürbis Suppe  
Brennessel Sour-Cream Fr. 16.50

Steinbock Kraftbrühe  
mit Hirschleber Klösschen Fr. 16.50

## Warme Vorspeise

---

Dreierlei aus der Genuss Küche Fr. 26.50  
Apfel-Kürbis Suppe  
Hirschleber Klösschen  
Steinbock-Whisky Ragout

*alles Wild aus der Innerschweiz und dem schönen Aargau  
Schweizer Rindsfilet Eigenschlachtung Sandmeier  
Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau*

## Vegetarische Gerichte

Weinblätter- & Wirsing Capuns Fr. 28.50  
mit frischen Pilzen, Kräutern & Schalotten  
kleines Gemüse

Bacchus-Risotto Fr. 27.50  
mit sautierten Herbstpilzen  
in Estragon-Essig eingelegte Wirsing-Blätter

Herbst Kreation Fr. 28.50  
Rotkraut, Kastanien und Wirzwickel  
kleines Ragout von frischen Pilzen und Kräutern  
Haselnuss Spätzli

## Fisch & Krustentiere

Zander Filets auf Pistazien-Krokant Fr. 45.00  
glasiertes Gemüse  
luftiges Kartoffel Quiche

Dialog aus Meer & See Fr. 47.00  
Seehecht & Rauchforelle mit weissem Lauchherz  
Brennessel-Pfeffer Sabayone  
Dampfkartoffeln und kleines Gemüse

*alles Wild aus der Innerschweiz und dem schönen Aargau  
Schweizer Rindsfilet Eigenschlachtung Sandmeier  
Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau*

## Wildgerichte

---

Obwaldner Gams Pfeffer mit Pilzen & Trauben Fr. 39.00  
Spätzli  
buntes Herbstgemüse

Steinbock Ragout Fr. 44.00  
in geheimer Meerrettich-Randen-Zwetschgen Marinade  
Spätzli  
buntes Herbstgemüse mit Pilzen & Apfel

Hirsch Saltimbocca Fr. 44.00  
Salbei & Trockenfleisch  
Spätzli  
buntes Herbstgemüse mit Pilzen & Apfel

Rehschnitzel Fr. 55.00  
Schwarzer Holunder & Berberitzen Extrakt  
Spätzli  
buntes Herbstgemüse mit Pilzen & Apfel

Jäger's Triplette Fr. 52.00  
Hirschentrecôte, Steinbockragout & Rehschnitzel  
Schwarzer Holunder & Berberitzen Extrakt  
Haselnuss-Spätzli  
buntes Herbstgemüse mit Pilzen & Apfel

Fasanenbrust im Rauchsatz-Tomatenmantel Fr. 48.00  
Risotto mit gedünsteten Pilzen  
buntes Herbstgemüse mit Pilzen & Apfel

***alles Wild aus der Innerschweiz und dem schönen Aargau  
Schweizer Rindsfilet Eigenschlachtung Sandmeier  
Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau***

## Hauptgerichte

---

Rindsfiletwürfel Stroganow Fr. 44.00  
Spätzli kleine Portion Fr. 39.00  
buntes Gemüse

Kalbshohrücken Steak Fr. 48.50  
frische Eierschwämmli  
Spätzli  
buntes Gemüse

Schweinsfiletmedaillons im Rohschinkenmantel Fr. 44.00  
auf Portweinjus  
Birnenkroketten  
Gemüse garnitur

## Mühle Spezialität

---

Angus Rindsfilet auf dem heissen Stein Fr. 52.00  
nur kurz von uns auf dem Grill angebraten  
Kroketten und Gemüse  
mit verschiedenen hausgemachten Saucen

Hirsch Entrecôte auf dem heissen Stein Fr. 48.00  
nur kurz von uns auf dem Grill angebraten  
Spätzli und Gemüse  
mit verschiedenen hausgemachten Saucen

*alles Wild aus der Innerschweiz und dem schönen Aargau  
Schweizer Rindsfilet Eigenschlachtung Sandmeier  
Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau*