

Vorspeisen

Bunter Frühlings Salat Fr. 12.50
mit Kernen und Ei an weissem Kräuter-Dressing

Nüsslersalat nach Grossmutter's Art Fr. 14.50
Speck, Croutons & Champignons

Serrano Rohschinken Fr. 18.50
mit oder ohne Salatbukett

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

Beefsteak Tatare Fr. 19.50
Hausbrot oder Toast

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

Schottischer Graved-Lachs in Laphroaig Fr. 19.50
buntes Salatbukett

Suppen

Haselnuss - Birnen Suppe Fr. 16.50
gebackene Krapfe mit den ersten Blütenpollen des Frühlings

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

**Rindsfilet 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.)**

Warme Vorspeisen

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

Vegetarische Gerichte

Burrata-Raviolo Fr. 28.50
Pinien, Oliven, Dörr-Tomaten & Kräuter

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

Inka-Korn Risotto Fr. 26.50
in kalt gepressten Olivenöl glasiertes Gemüse

Fisch & Krustentiere

Norwegischer Skrei Kabeljau al pesto Fr. 46.00
geröstete Pinienkerne
Salzkartoffeln
Gemüse garnitur

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

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

**Rindsfilet 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.)**

Mühle Spezialität

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

weitere Fleischgerichte

Kapaun Brust im Gewürz-Aceto Fr. 44.00
mit gedünsteten Stangensellerie, Oliven, Dörrtomaten & Balsamico
Burrata Raviolo
glasiertes Gemüse

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

Lammrack in Kräuter-Kruste Fr. 45.00
Zwiebel-Gnocchis
Gemüse garnitur

Rentier Filet Fr. 52.00
auf dunkler Steinpilz-Portwein Essenz
Kräuter-Nudeln
Gemüse garnitur

Rindsfilet "Port Askaig" Fr. 52.00
auf rassigem Coulis von Kräutern & Caol Ila Whisky
Birnen-Kroketten
Gemüse garnitur

***Rindsfilet 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.)***

Währschafes vom Land und See

Eglifilets mit Mandeln Salzkartoffeln Gemüse garnitur	Fr. 36.00
Greyerzer Schweinssteak mit Käse, Zwiebeln & Rohschinken Pommes-frites Gemüse garnitur	Fr. 36.00
Kalbs Cordon-bleu Pommes-Frites Gemüse garnitur	Fr. 42.00
Wiener Schnitzel (vom Kalb) Pommes-Frites Gemüse garnitur	Fr. 35.00

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 Kroketten
feines Marktgemüse



Schokoladen Mousse

von unserer Mühle-Patisserie aus weisser und dunkler Schokolade
hergestellt



Fr. 49.50

**Rindsfilet 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.)**