

Vorspeisen

Tunfisch Carpaccio Schalotten, Zitronenöl & schwarzes Himalayasalz		Fr. 18.50
Tomatensalat mit Burrata Büffel-Mozzarella		Fr. 16.50
Pata Negra Rohschinken mit Jolly-Zerbinati Melone		Fr. 19.50
Beefsteak Tatare vom Wasserbüffel	Vorspeise	Fr. 19.50
	Hauptgang	Fr. 34.00
Schottischer Graved-Lachs in Laphroaig buntes Salatbukett		Fr. 19.50

Suppen

Berg-Kiefer Essenz aus dem Avers mit Sommerpilz-Klösschen		Fr. 16.50
--------------------------------------------------------------	--	-----------

Warme Vorspeisen

Gourmet Dreierlei Seehecht – Limousin Rind & Pata Negra		Fr. 24.50
------------------------------------------------------------	--	-----------

Vegetarische Gerichte

Morchel-Triangoli Ragout von Tomaten, Auberginen & roten Peperonis		Fr. 28.50
Dreierlei aus Sommer Delikatessen Quinoa, Gemüse und Quiche Kräuter Pesto		Fr. 32.00

***Rindsfilet; Schweizer Prime Beef, Irland Foyle Beef & Schottisches Dry Age
Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau, Geflügel Frankreich & Schweiz***

Fisch & Krustentiere

Steinbuttfilet mit Zitrone und Kapern Fr. 48.00
Morchel-Triangoli
buntes Gemüse

Zanderfilet im Kräuteröl gebraten Fr. 44.00
Brennessel Gnocchis
buntes Gemüse

Mühle Spezialität

Bison Entrecôte auf heissem Speckstein Fr. 55.00
Kräuter-Frites – Marktgemüse
diverse Chutneys und Haussaucen

Kalbsfilet mit Rosenpfeffer Fr. 55.00
Kräuter-Frites
frisches Marktgemüse

Kalbskotelette vom Grill Fr. 49.50
Rosmarin Kartoffeln mit Kräuter-Dipp
frisches Marktgemüse

Wasserbüffel Bäggli Fr. 46.50
Geschmort in kräftigem Rotwein, Meerrettich & Kräutern
Chorizo-Gnocchis
frisches Marktgemüse

Lammrücken mit Lerchenkruste Fr. 48.00
Portwein-Pfeffer Essenz
Neue Rosmarin Kartoffeln
frisches Marktgemüse

***Rindsfilet; Schweizer Prime Beef, Irland Foyle Beef & Schottisches Dry Age
Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau, Geflügel Frankreich & Schweiz***