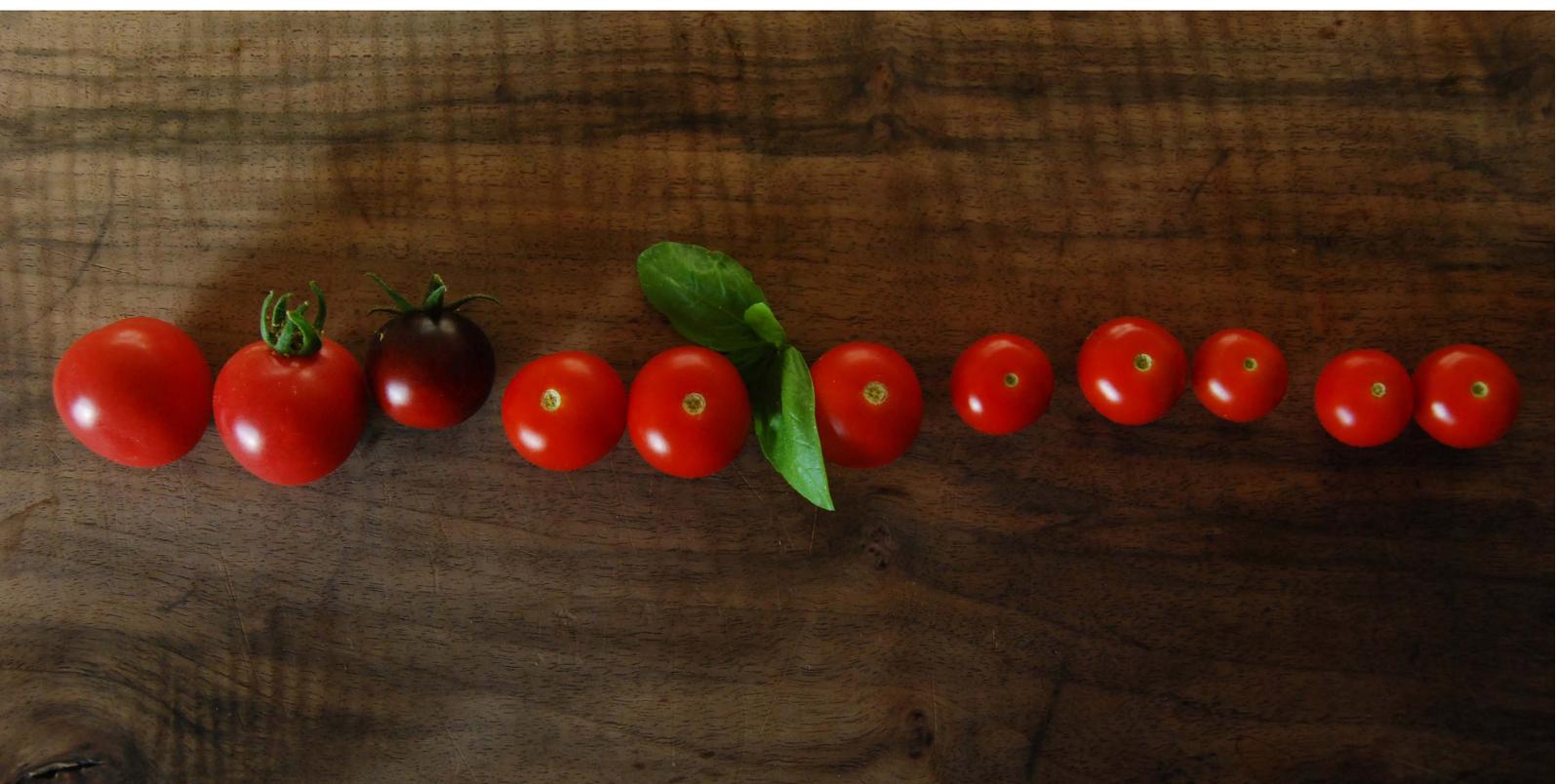


Bankettmenüs



Barbara und Hansueli Zuber-Rey, Restaurant zur Mühle
Schönenwerderstrasse 4, 5036 Oberentfelden
Tel. +41 62 723 74 04, Fax. +41 62 723 82 65
muehle@swisscot.ch

Mo-Fr ab 11 Uhr
Sa ab 18 Uhr
Sonntag Ruhetag

Menu Thymian Fr. 65.00

farbiges Salatbukett
würziges Timbale von Tomaten



Steinpilz Kraftbrühe
Kräuterklösschen



Schweinsrücken Braten in Thymiankruste
Kartoffelgratin
glasiertes Marktgemüse



Dessert-Trilogie
von Schokolade, Vanille & Whisky
oder
Schweizer Käse Variation



Menu Basilikum Fr. 70.00

wilder Kräutersalat mit Cherrytomaten
Portulak, Ruccola & Blattspinat
an Orangen-Vinaigrette



Raviolinis im Basilikum Pesto



Kalbshohrückensteak double
rotes Zwiebelconfit-Portweinjus
gebackenes Kartoffel-Quiche
glasiertes Marktgemüse



Cassis-Panna Cotta mit marinierten Beeren
oder
Schweizer Käse Variation



Menu Oregano Fr. 75.00

trendiger Salat Cocktail nach Saison
an Balsamico-Olivenöl Dressing



gebratenes Lachsfilet in Oregano
Champignons Risotto



am Stück gebratene Filets
vom Kölliker Schwein & Angus-Rind
hausgemachte Krokettten
glasiertes Marktgemüse



Mandel-Körbchen mit Beeren
Orangenrahmglacé
oder
Schweizer Käse Variation



Menu Liebstockel Fr. 68.00

Kreativer Salat Cocktail
an Liebstockel-Dressing



Zitronengras Suppe
mit gebackenem Gewürztöpfli



Filets vom Zander & Seeteufel
oder
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
Schupfnudeln im Rapsöl gebraten
klassische Gemüse garnitur



Dessert Verführung
im Genuss Chalet



Menu Estragon Fr. 79.00

Schottischer Graved-Lachs in Laphroaig
Blattsalat Bukett
🍷🍷🍷🍷🍷

Chardonnay Cremesuppe
frittierte Kräuter & salziges Trauben-Gebäck
🍷🍷🍷🍷🍷

Angus Rindsfilet am Stück gebraten
auf Whiskyjus und Estragon-Sabayone
Birnenkroketten
klassische Gemüsegar nitur
🍷🍷🍷🍷🍷

Dessert Verführung
im Genuss Chalet
🍷🍷🍷🍷🍷

Menu Rosmarin Fr. 85.00

Nüsslersalat
mit Speckwürfeli, Champignons & Croutons
an Italienischen Hausdressing
🍷🍷🍷🍷🍷

Kürbis-Ingwer Suppe
🍷🍷🍷🍷🍷

Steinbutt Filet auf Gemüse Teigtaschen
mit Tomatenwürfeli & gerösteten Pinien
🍷🍷🍷🍷🍷

US-Ribe Eye Steak vom Grill
im Rosmarinöl gebraten & tranchiert
Dreierlei Mühle Saucen
im Ofen gebackene Kartoffeln
glasiertes Gemüse nach Saison
🍷🍷🍷🍷🍷

Dessert Verführung
im Genuss Chalet
🍷🍷🍷🍷🍷

Menu Kardamon Fr. 60.00

Nüsslersalat mit Ei
Dreierlei frisch gebackenes Hausbrot
🍷🍷🍷🍷🍷

klare Kardamon-Kräutersuppe
mit bunten Streifen von Wurzelgemüse
🍷🍷🍷🍷🍷

Perlhuhnbrüstchen in Sesam
auf Tandorri-Curry Sauce
Basmatireis
Wok-Gemüse mit Haselnüssen
🍷🍷🍷🍷🍷

Williams Birne mit Schokoladen Creme
oder
Schweizer Käse Variation
🍷🍷🍷🍷🍷

Menu Salbei Fr. 75.00

Gemüse - Carpaccio
natives Olivenöl & reifer Gstaader Alpkäseflocken
🍷🍷🍷🍷🍷

St. Petersfisch Filet in Salbeibutter
auf Safran-Risotto
Broccoli Röseli
🍷🍷🍷🍷🍷

grilliertes Kalbsfilet & Lammkarree
auf Basilikum-Tomaten Sugo
Kartoffel Gnocchis
Sizilianisches Ratatouilles mit Mandeln
🍷🍷🍷🍷🍷

Dessert und Käse Paradies
im Genuss Chalet
🍷🍷🍷🍷🍷

**Oder stellen Sie sich Ihr Menu einfach selbst
aus unseren Vorschlägen zusammen:**

Kalte Vorspeisen

Nüsslersalat mit Speckwürfeli, Champignons & Croutons	Fr. 13.50
trendiger Salat Cocktail nach Saison an Balsamico-Olivenöl Dressing	Fr. 14.50
farbiges Salatbukett würziges Timbale von Tomaten	Fr. 16.50
Schottischer Graved-Lachs in Laphroaig Blattsalat Bukett	Fr. 17.50
Nüsslersalat mit Ei Dreierlei frisch gebackenes Hausbrot	Fr. 13.50
Gemüse - Carpaccio natives Olivenöl & reifer Gstaader Alpkäseflocken	Fr. 16.50

Suppen

Kürbis-Ingwer Suppe	Fr. 12.50
Chardonnay Cremesuppe frittierte Kräuter & salziges Trauben-Gebäck	Fr. 14.50
Steinpilz Kraftbrühe Kräuterklösschen	Fr. 13.50
Zitronengras Suppe mit gebackenem Gewürztöpfli	Fr. 13.50

Warme Vorspeisen

Steinbutt Filet auf Gemüse Teigtaschen mit Tomatenwürfeli & gerösteten Pinien	Fr. 19.50
St. Petersfisch Filet in Salbeibutter auf Safran-Risotto Broccoli Röseli	Fr. 19.50
gebratenes Lachsfilet in Oregano Champignons Risotto	Fr. 18.50

Hauptgänge

grilliertes Kalbsfilet & Lammkarree auf Basilikum-Tomaten Sugo	Fr. 38.00
US-Ribe Eye Steak vom Grill im Rosmarinöl gebraten & tranchiert	Fr. 42.00
Perlhuhnbrüstchen in Sesam auf Tandorri-Curry Sauce	Fr. 32.00
Angus Rindsfilet am Stück gebraten auf Whiskyjus und Estragon-Sabayone	Fr. 48.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons	Fr. 35.00
Schweinsrücken Braten in Kruste	Fr. 29.50
Kalbshohrückensteak double rotes Zwiebelconfit-Portweinjus	Fr. 45.00
am Stück gebratene Filets vom Kölliker Schwein & Angus-Rind	Fr. 48.00

Dessert

Emmentaler Meringue mit Glacé	Fr. 12.50
Saison-Beeren mit Schaumgefrorenem	Fr. 13.50
Caramelköppli mit Früchten garniert	Fr. 11.50
Weinschaum Sabayone mit Orangeneis	Fr. 14.50
Chocolatmousse "black & white"	Fr. 13.50
Dessert Verführung im Genuss Chalet acht hausgemachte Desserts im Erlebnis Himmel	Fr. 16.50
Apfel Küchlein mit Vanillesauce	Fr. 13.50
Sorbetteller mit frischen Früchten	Fr. 13.50
Dessertteller surprise mit fünf hausgemachten Desserts	Fr. 15.50