

## Vorspeisen

Bunter Sommersalat mit Kräutern, Kernen und Zitronen-Vinaigrette		Fr. 13.50
Tomatensalat mit Burrata Büffel-Mozzarella		Fr. 16.50
Pata Negra Rohschinken mit Melone		Fr. 19.50
Beefsteak Tatare vom Wasserbüffel	Vorspeise	Fr. 22.50
	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 Zander, Rebhuhn & Pata Negra		Fr. 24.50
---	--	-----------

## Vegetarische Gerichte

Limonen-Raviolinis 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**

---

Steinbuttfilet mit Zitrone und Kapern Fr. 48.00  
Limonen Raviolinis  
buntes Gemüse

Zanderfilet im Kräuteröl gebraten Fr. 44.00  
Brennessel Gnocchis  
buntes Gemüse

## **Mühle Spezialität**

---

Angus Rindsfilet auf heissem Speckstein Fr. 55.00  
Kräuter-Frites – Marktgemüse  
diverse Chutneys und Haussaucen

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

Kalbsfilet mit Rosenpfeffer Fr. 55.00  
Brennessel - Gnocchis  
frisches Marktgemüse

Kalbskopf Bäggli Fr. 46.00  
Geschmort in kräftigem Rotwein, Meerrettich & Kräutern  
Chorizo - Gnocchis  
frisches Marktgemüse

Lammrücken Fr. 45.00  
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***