

Vive la Cuisine classic

Hors d`œuvre froids et chauds / Vorspeisen

Frühlingssalat aus der Schüssel serviert	9,50
Carpaccio vom Rinderfilet, Pinienkerne & Parmesan	24,00
Carpaccio vom Seeteufel mit Limetten - Joghurt	19,50
Trilogie von der Gänseleber „die Gehobelte, die Terrine & die Gebratene“	28,50

Potage et consommé / Suppen

Bisque vom Bretonischen Hummer	16,50
--------------------------------	-------

Poissons frais / Fischgerichte, täglich frisch

„Fangfrische Forelle aus unserem Brunnen“	26,50
Mühle-Forelle blau oder Müllerin à l`Elsa Mörgelin, Kartoffele	
Fragen Sie nach unserem Tagesfisch oder Fische	

Spargel - Saison 2018

Vorspeise:

Spargel mit Schinken, Kratzete oder Neue Kartoffele	24,50
---	-------

Spargeln mit:

gemischtem Schinken, Kratzete oder Neue Kartoffele	40,50
Pochierter Lachs, Kratzete oder Neue Kartoffele	40,50
Entrecôte, Kratzete oder Neue Kartoffele	45,00
Wiesentaler Kalbssteak, Kratzete oder Neue Kartoffele	48,50

Spargel à discrétion:

mit frisch abgekochtem Schäufole, Kratzete oder Neue Kartoffele ab 4 Personen p.P.	39,00
--	-------

zu Allen Gerichten servieren wir:

Sauce Mayonnaise, Sauce Hollandaise oder Sauce Vinaigrette

Bourgeois, mais raffiné / Gut bürgerlich, aber fein

Geschnetzeltes vom Kalb „Zürcher - oder Basler Art“	26,00
Kalbsleber sauer oder in Butter, Rösti	26,00
Mistkratzerli aus dem Ofen (Stubenküken), Rösti	25,00
Milch-Kalbs-Kutteln à la Oma Hechler, Kartoffele	19,00
Filet vom Rind „à la Stroganoff“, Nudeln	30,50
Steinpilzravioli an Trüffelschaum	19,50

Jeden Freitag servieren wir zum Mittagessen *Edel-Bouillabaisse à la Mühle* 29,00

Jeden Samstag servieren wir zum Mittagessen Suppenfleisch 24,00