

# Klassische Spezialitäten von unserem Küchenchef Paul Juen

## Hors d`œuvre froids et chauds / Vorspeisen

Nüsslisalat (wahlweise mit Speck, Croûtons & Ei)	9,50
Duett von Wildlachs und Seewolf an Senfsauce	15,50
Trilogie von der Gänseleber - die gebratene, die gehobelte und die Terrine	28,50
Bretonischer Hummersalat à la Mühle	halbe Portion 26,00 ganze Portion 38,00

## Potage et consommé / Suppen

Bisque vom Bretonischen Hummer	16,50
Maultaschensuppe „Badisch serviert“	9,50

## Poissons frais / Fischgerichte, täglich frisch

Zander gebraten oder pochiert , Beurre Blanc, Lauch-Gemüse und Kartoffele „Fangfrische Forelle aus unserem Brunnen“	32,00
Mühle-Forelle blau oder Müllerin à l' Elsa Mörgelin, Kartoffele	26,50
Gebratener Atlantik Seeteufel auf Linsen « du puy », Salzkartoffeln	36,00
Fragen Sie nach unserem Tagesfisch	

## Viandes et Volailles / Fleisch und Geflügel

Rückensteak vom Wiesentaler Kalb, Morcheln à la crème, Spätzle vom Brett	42,50
Filet vom Charolais Rind „Madagaskar“ Bohnengemüse und Reis	46,00

Rehschnitzel „Mirza“, Apfel- Rotkraut, Spätzle vom Brett	33,00
Rehpfeffer (ohne Knochen), Apfel- Rotkraut, Spätzle vom Brett	26,00
Rehrücken „Baden-Baden“, Apfel- Rotkraut, Spätzle vom Brett	ab 2 Pers. p.P. 45,00
Châteaubriand vom Charolais Rind (ab 2 Personen)	ab 2 Pers. p.P. 44,00
<b>Barbarie-Ente am Tisch tranchiert ab 2 Personen</b>	
1. Gang Die Brust à l' orange mit Rotkraut und Kartoffelpüree	
2. Gang Die Keule à l' orange mit Rotkraut und Kartoffelpüree	ab 2 Pers. p.P. 38,00

## Bourgeois, mais raffiné / Gut bürgerlich, aber fein

Gschnetzeltes 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 25,00