

Klassische Spezialitäten aus der Küche

Hors d`œuvre froids et chauds / Vorspeisen

Nüsslisalat (wahlweise mit Speck, Croûtons & Ei)	9,50
Rose vom geräucherter Wildlachs mit seinen Garnituren	22,00
Gebratene Gänseleber auf Apfel	28,50

Potage et consommé / Suppen

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

Poissons frais / Fischgerichte, täglich frisch

Pochierter Kabeljau, Pommery-Senf-Sauce, Reis & Blattspinat „Fangfrische Forelle aus unserem Brunnen“	29,50
Mühle-Forelle blau oder Müllerin à l` Elsa Mörgelin, Kartoffele	26,50
Gebratener Atlantik Seeteufel auf Linsen « du puy », Salzkartoffeln	36,00

Viandes et Volailles / Fleisch und Geflügel

Rückensteak vom Wiesentaler Kalb, Morcheln à la crème, Spätzle vom Brett	44,50
Filet vom Charolais Rind „Madagaskar“ Bohnengemüse und Reis	46,00

Klassisches Gericht am Tisch tranchiert

Châteaubriand vom Charolais Rind, Sauce Béarnaise,	p.P.	49,00
Französische Poularde, Kartoffelgratin & Gemüse der Saison	p.P.	39,00

Bourgeois, mais raffiné / Gut bürgerlich, aber fein

Geschnetzeltes vom Kalb „Zürcher - oder Basler Art“ Rösti	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

Vegetarisches Gericht

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