

Vive la Cuisine classic

Hors d`œuvre froids et chauds / Vorspeisen

Nüsslisalat (wahlweise mit Speck, Croûtons & Ei)	9,50
Geräucherter Wildlachs mit seinen Garnituren	22,00
Carpaccio vom Rinderfilet, Pinienkerne & Parmesan	24,00
Trilogie von der Gänseleber (die Gehobelte, die Gebratene & die Terrine)	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
Fragen Sie nach unserem Tagesfisch	

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

Klassische Gerichte am Tisch tranchiert (ab 2 Personen)

Châteaubriand vom Charolais Rind (ab 2 Personen) Sauce Bernaise, Gemüse vom Markt & Dauphine Kartoffeln	p,P.	44,00
Carré d` agneau - Lammcarre Provençale Kartoffel-Gratin, Gemüse	p,P,	42,00
Französische Poularde, Sauce Périgordienne Gemüse, Kartoffel-Gratin	p,P,	39,00

Bourgeois, mais raffiné / Gut bürgerlich, aber fein

Geschnetzeltes vom Kalb „Zürcher - oder Basler Art“	26,00
Mistkratzerli aus dem Ofen (Stubenküken), Rösti	25,00
Kalbsleber sauer oder in Butter, Rösti	26,00
Milch-Kalbs-Kutteln à la Oma Hechler, Kartoffele	19,00
Filet vom Rind „à la Stroganoff“, Nudeln	30,50
Steinpilzravioli an Trüffelschaum	19,50
<u>Jeden Freitag</u> servieren wir zum Mittagessen <i>Edel-Bouillabaisse à la Mühle</i>	29,00
<u>Jeden Samstag</u> servieren wir zum Mittagessen Suppenfleisch	25,00