

Klassische Spezialitäten

Hors d`œuvre froids et chauds / Vorspeisen

Sommersalat „Gourmandise“ aus der Schüssel serviert	9,50
mit gebratener Gänseleber	26,00
mit Bretonischem Hummer	32,50
mit Scampis (Black Tigers)	29,50
Halbe Cavaillon Melone gefüllt mit Crevetten-Cocktail	24,50
Carpaccio vom Rinderfilet oder vom Seeteufel, Pinienkerne und Parmesan	24,00
Geräucherter Wildlachs mit seiner Garnitur	22,00

Délicatesse d'été / Sommerliche Köstlichkeiten

Tartar vom Rind mit getoastetem Bauernbrot (am Tisch angemacht)	35,00
Kalbskopf mit Vinaigrette und Neue Kartoffele	26,00
Trilogie von: Ochsenmaul, Schwartenmagen, Fleischsalat, Neue Kartoffele	25,00

Poissons frais / Fischgerichte, täglich frisch

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

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
<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	24,00

Liebe Gäste,

sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten finden Sie in unserer separaten Allergiekarte. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service nach der Allergiekarte.