

Klassische Spezialitäten von unserem Küchenchef Paul Juen

Hors d`œuvre froids et chauds / Vorspeisen

Salat „Gourmandise“ aus der Schüssel serviert	9,50
Duett von Wildlachs und Seewolf an Senfsauce	15,50
Jakobsmuscheln mit Tomaten-Ravioli	18,00
Trilogie von der Gänseleber „die Gehobelte, die Terrine & die Gebratene“	28,50
Bretonischer Hummersalat	ganzer Hummer 38,00 halber Hummer 26,00

Potage et consommé / Suppen

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

Poissons frais / Fischgerichte, täglich frisch

Zanderfilet gebraten oder pochiert, Beurre Blanc, Bohnengemüse und Kartoffeln „Fangfrische Forelle aus unserem Brunnen“	32,00
Mühle-Forelle blau oder Müllerin à l' Elsa Mörgelin, Kartoffele	26,50
Loup de mer - Wolfsbarsch auf Tomatensalat	34,50

Viandes et Volailles / Fleisch und Geflügel

Rückensteak vom Wiesentaler Kalb, Pfifferline à la crème, Spätzle vom Brett oder, Pfifferlinge au beurre, Spätzle vom Brett	42,50 42,50
Filet vom Charolais Rind „Madagaskar“, Bohnengemüse, Reis	46,00

Markgräfler - Spargel

Portion Spargel mit gemischtem Schinken, Kratzete, Sauce Mayonnaise	40,50
Portion Spargel mit Wildlachs, Sauce Vinaigrette, Kratzete	40,50
Portion Spargel mit Wiesentaler Kalbssteak, Kratzete, Sauce Hollandaise	48,50
Spargel à discretion: mit warmen Schäufole, Sauce Mayonnaise, Kratzete	ab 6 Personen p.P. 39,00

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
<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