

## Klassische Spezialitäten aus der Küche

### Hors d`œuvre froids et chauds / Vorspeisen

Salat Gourmandise aus der Schüssel serviert	9,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkerne & Parmesan	24,00
Duett vom geräucherten Lachs & Crevettensalat	19,50

### 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

### Klassische Gerichte am Tisch tranchiert (ab 2 Personen)

Châteaubriand vom Charolais Rind, Sauce Béarnaise,	p.P.	49,00
Carré d' agneau - Lammcarre Provençale Kartoffel-Gratin, Gemüse	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