

## Klassische Spezialitäten aus unserer Küche

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

Unser Herbstsalat „Gourmandise“ aus der Schüssel serviert	9,50
„Cassolette d`escargots“ - Burgunder Weinbergschnecken	19,50
Hausterrine, Sauce Cumberland und Salatbouquet	24,50
Trilogie von der Gänseleber - die gebratene, die gehobelte und die Terrine	28,50

### Potage et consommé / Suppen

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

### Poissons frais / Fischgerichte, täglich frisch

Zander 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
Fragen Sie nach unserem Tagesfisch	

### Viandes et Volailles / Fleisch und Geflügel

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

## Unsere Wildspezialitäten aus heimischer Jagd

Rehschnitzel „Mirza“, Apfel- Rotkraut, Spätzle vom Brett	33,00
Rehpfeffer (ohne Knochen), Apfel- Rotkraut, Spätzle vom Brett	26,00
Rehrücken „Baden-Baden“, Apfel- Rotkraut, Spätzle vom Brett	ab 2 Pers. p.P. 45,00
Aus der Zucht:	
Rebhühnchen mit gebratener Gänseleber, Champagnerkraut, Kartoffelpüree	42,00
Fasan auf Noblingkraut, Kartoffelpüree	ab 2 Pers. p.P. 35,00

### 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

Jeden Freitag servieren wir zum Mittagessen *Edel-Bouillabaisse à la Mühle* 29,00

Jeden Samstag servieren wir zum Mittagessen Suppenfleisch 25,00