

## Klassische Spezialitäten von unserem Küchenchef Paul Juen

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

Sommersalat „Gourmandise“ aus der Schüssel serviert		9,50
Duett von Wildlachs und Seewolf an Senfsauce		15,50
Halbe Cavaillon Melone gefüllt mit Crevetten-Cocktail		24,50
Trilogie von der Gänseleber - die gebratene, die gehobelte und die Terrine		28,50
Bretonischer Hummersalat à la Mühle	halbe Portion	26,00
	ganze Portion	38,00

### Potage et consommé / Suppen

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

### Poissons frais / Fischgerichte, täglich frisch

Zander gebraten oder pochiert , Beurre Blance, Bohnengemüse und Kartoffeln	32,00
„Fangfrische Forelle aus unserem Brunnen“	
Mühle-Forelle blau oder Müllerin à l` Elsa Mörgelin, Kartoffele	26,50
Filet de Loup de mer auf Tomatensalat	38,00
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, Spätzle vom Brett	42,50
Filet vom Charolais Rind „Madagaskar“ Bohnengemüse und Reis	46,00

### Unsere Spezialitäten am Tisch tranchiert (ab 2 Personen)

Châteaubriand vom Charolais Rind, Sauce Béarnaise,	p.P.	49,00
Entrecôte double - Zwischenrippenstück, Sauce Béarnaise	p.P.	45,00
Französische Poularde	p.P.	38,00

#### **Beilagen :**

Rösti, Dauphine Kartoffeln oder Nudeln Alfredo und Gemüse

### 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