

Klassische Spezialitäten aus unserer Küche

Hors d`œuvre froids et chauds / Vorspeisen

Unser Sommersalat „Gourmandise“ aus der Schüssel serviert		9,50
Carpaccio vom Rinderfilet oder Seeteufel		24,00
Halbe Cavaillon Melone gefüllt mit Crevetten-Cocktail		24,50
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 Blanc, 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 Ratatouillegemüse	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

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
<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	25,00