

MENÜVORSCHLÄGE

Geschätzte Gäste,

gerne überreichen wir Ihnen unsere Menüvorschläge für Ihren Anlass. Es sind Anregungen für Gerichte, die Sie selbstverständlich nach eigenem Geschmack ergänzen oder neu zusammenstellen können.

Wir bitten Sie, sich auf ein gemeinsames Menü zu einigen. So können wir einen reibungslosen Serviceablauf garantieren und Ihnen einen angenehmen Anlass bieten.

Für Vegetarier und Gäste mit Unverträglichkeiten, können wir Ihnen passende Alternativen anbieten. Teilen Sie dies doch bei der Menübesprechung mit.

Für die Menübesprechung wenden Sie sich bitte an unsere Geschäftsführerin, Frau Anita Joho, sie berät Sie individuell auf Ihre Wünsche angepasst.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Mühle Team

HORS D'OEUVRES KALT

Frischer Rauchlachsteller mit Toast und Butter	18.50
Eisberg- und Rucolasalat mit Riesencrevetten	17.50
Melone mit Parmaschinken (Sommersaison)	17.50
Flusskrebscocktail mit Toast und Butter	16.50

SALATE

Bunter Saisonsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Tomatensalat mit Mozzarella	14.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons (Herbstsaison)	15.50

SUPPEN

Indische Currysuppe	9.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum	9.50
Bouillon mit Einlage (Flädli, Backerbsen, Gemüsestreifen, Ei)	7.50

TEIGWAREN

Spaghettata mit 6 Saucen ab 10 Personen à Diskretion	32.50
--	-------

FISCH

Zanderfilet à la meunière auf Blattspinat, Salzkartoffeln oder Reis	36.50
Eglifilet Knuspeli im Tempurateig (Hausgemacht) Tatarsauce und Salzkartoffeln	29.50

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Schweinfilet mit Steinpilzrahmsauce	35.50
Gemüsebouquet und Butternudeln (ab 10 Personen)	
Aargauer Braten	29.50
gefüllt mit Pflaumen, Gemüse und Bratkartoffeln (ab 10 Personen)	
Rahmschnitzel	28.50
mit Butternudeln und Gemüse	
Cordon bleu	31.50
mit Gemüse und Pommes frites	

HAUPTGERICHTE VOM KALB

Kalbsarreebraten (Kalbsnierstück) mit Morchelrahmsauce	43.50
Kartoffelgratin und Gemüse (ab 10 Personen)	
Cordon bleu	41.50
mit Gemüse und Pommes frites	
Kalbsfilet Medaillon an Morchelrahmsauce	48.50
Champagnerrisotto und Gemüse (ab 10 Personen)	
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art	35.50
mit Röstli und Gemüse	
Piccata Milanese	37.50
mit Ei und Käsemousse, Safranrisotto und Gemüse (ab 10 Personen)	
Kalbssteak mit Morchelsauce	48.50
mit Nudeln und Gemüse (ab 10 Personen)	

HAUPTGERICHTE VOM RIND

Rindsfiletspitzen «Stroganoff» mit Spätzli oder Nudeln und Gemüse	43.50
Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Gemüse (ab 10 Personen)	29.50
Hausgemachter Hackbraten mit Pilzrahmsauce Spätzli und Gemüse (ab 10 Personen)	28.50
Roastbeef mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Gemüse (ab 10 Personen)	46.00
Les deux filets (Kalbs- und Rindsfilet) mit Morchelsauce und Sauce Béarnaise, Spätzli, Kartoffelgratin und Gemüse (ab 10 Personen)	55.00

MENÜ'S

Variation 1 (ab 10 Personen)

49.50

Gemischter Salat

Karottencremesuppe

Aargauer Schweinsbraten
mit Kartoffelgratin und Gemüse

Dessert

Variation 2 (ab 10 Personen)

57.00

Bunter Saisonsalat

Duo von Spinat und Karottencremesuppe

Schweinsfilet an Steinpilzsauce
mit Risotto und Gemüse

Dessert

Variation 3 (ab 10 Personen)

64.00

Frischer Rauchlachs mit Toast und Butter

Bouillon mit Sherry

Kalbscarrebraten (Kalbsnierstück) mit Rosmarinjus
Kartoffelgratin und Gemüse

Dessert

Variation 4 (ab 10 Personen)

57.50

Lauwarmer Gemüsesalat mit Vinaigrette

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

Kalbsschnitzel Piccata Milanese
mit Safranrisotto

Dessert

Variation 5 (ab 10 Personen)	51.50
Tomatensalat mit Mozzarella	

Bouillon mit Flädli	

Hausgemachter Hackbraten mit Pilzrahmsauce	
Kartoffelgratin und Gemüse	

Dessert	
Variation 6 (ab 10 Personen)	55.50
Gemischter Salat	

Indische Currycrèmesuppe	

Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock	
und Gemüse	

Dessert	
Variation 7 (ab 10 Personen)	64.50
Bunter Blattsalat	

Karottencrèmesuppe	

Kalbssteak mit Morchelsauce	
Butternudeln und Gemüse	

Dessert	
Variation 8 (ab 10 Personen)	75.00
Sautierte Reisencrevetten mit Salatbouquet	

Les deux filets	
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce	
breite Nudeln und Gemüse	
-	
Saftiges und rosa grilliertes Rinderfilet Mignon mit Sauce Béarnaise	
Kartoffelgratin und Gemüse	

Dessert	

MENÜDESSERTS

Caramelköpflì mit Rahm	7.50
Frischer Fruchsalat mit Vanilleglace	12.50
Panna Cotta mit heissen Beeren	9.50
Warme, gefüllte Crêpes mit Waldbeeren und Vanilleglace	13.50
Warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleglace	12.50
Pochierte Rotweinzwetschegen mit Zimtglace (Wintersaison)	12.50
Sorbetteller mit Früchten	11.50
Warme Apfelküchlein mit Vanilleglace oder Vanillesauce	12.50