Bankett Karte

herzlich Willkommen

Gasthof Mühle

Die Küchenphilosophie der Mühle Aesch

Das Restaurant bietet sowohl mediterrane als auch gutbürgerliche Schweizer Küche.

Unser Küchenchef und sein Team gehen mit viel Liebe und Leidenschaft ans Werk. Sie setzen auf den natürlichen Geschmack frischer saisonaler Zutaten und auf Schweizer Produkte – wenn möglich aus der Region.

Der aufmerksame Service unseres motivierten Teams sorgt für gute Stimmung unter den Gästen und rundet das kulinarische Gesamterlebnis ab. Unsere Leidenschaft ist Ihr Erlebnis!

Einige Gerichte können laktose- bzw. glutenfrei sowie vegetarisch bzw. vegan zubereitet werden. Wir geben Ihnen diesbezüglich gerne Auskunft. Desweiteren bieten wir auch saisonale Speisen an.

Falls Sie individuelle Menüideen haben, lassen Sie uns dies bitte wissen. Wir versuchen all Ihre Wünsche zu erfüllen.

„Man muss dem Körper Gutes tun, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen."

Winston Churchill

Gasthof Mühle • Hauptstrasse 61 • 4147 Aesch
+41 (0)61 / 756 10 10 • www.gasthofmuehle.ch • info@gasthofmuehle.ch

Jenzer

Gasthof Mühle

Apérokarte

Unsere Empfehlung für Ihr Apéro vor dem Essen: ca. 3 – 4 Häppchen pro Person.
Für einen Stehlunch oder Apéro Riche empfehlen wir ca. 10 – 13 Häppchen pro Person.

Canapé: Toast/Pumpernickel	CHF	Mindestbestellmenge
Thonmousse	2.50	12
Rohschinken	2.50	12
Frischkäse	2.50	12
Schinkenmousse	2.50	12
Eimousse	2.50	12
Lachs geräuchert	3.50	12
Rohschinken	3.50	12
Rindstatar	4.00	12

Mini Mühle Burger Spezial

Mini Rindfleischburger	5.50	10

Kaltes und warmes Gebäck

Mini Wurstweggen	3.00	10
Mini Schinkengipfeli	3.00	10
Mini Küchlein, mit Speck, Käse–Spinat, Lauchfüllung (Variation)	3.00	12
Grissini mit Rohschinken	3.50	20

Hausgemachte Flammkuchen

Sauerrahm, Gewürzspeck und Zwiebeln	16.50	5
Sauerrahm, buntes Gemüse und Pesto rosso	17.00	5
Sauerrahm, italienischer Rohschinken, Büffelparmesan	24.00	5
Sauerrahm, gegrillte Pouletbrust, Tomate und Peperoncini	22.50	5

Crostini: Ciabatta

Tomate-Knoblauch	3.50	10
Ziegenfrischkäse	3.80	10
Oliventapenade	3.80	10
Peperonata – Avocado	4.00	10
Lachstatar geräuchert	4.00	10
Rohschinken	4.00	10

Gasthof Mühle • Hauptstrasse 61 • 4147 Aesch • Tel: +41 (0)61 / 756 10 10
www.gasthofmuehle.ch • info@gasthofmuehle.ch • alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

Gasthof Mühle

Frittiertes

	CHF	Mindestbestellmenge
Frühlingsrollen vegetarisch	3.00	10
Frühlingsrollen mit Poulet	3.50	10
Mozzarellasticks	3.00	10
Gyoza vegetarisch	3.00	10

Stick

Antipasti Stick	3.50	10
Käse-Trauben Stick	3.50	10
Poulet Satay Stick	3.50	10

Minifood / Fingerfood: im Glas / Miniteller / Löffel

Toskanischer Brotsalat mit italienischem Gemüse	3.50	10
Gebackene Kartoffeln, mit Avocado, Sesam und Chiliöl	3.00	10
Gegrillte Crevette auf sizilianischem Ratatouille	3.50	10
Kurz gebratener Thunfisch auf Ananas-Passionsfruchtchutney	4.00	10
Kleine Kalbsröllchen mit Sellerie und Walnuss auf Apfelrelish	4.00	10
Mozzarella Kugeln mit konfierten Cherrytomaten und Basilikumpesto	3.50	10
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig auf süss-saurem Linsensalat	3.50	10
Konfierter Lachs im Nori auf einem Fenchel–Orangensalat mit Senfsaat	4.00	10
Rassiges Pouletcurry mit Zitronengras Ingwer und asiatischem Gemüse	4.00	10
Knusprige Arancini auf sämiger Tomatensalsa	3.50	10
Saisonale Suppen im Glas	3.00	10

Belegte Baguette / Sandwiches

Salami, Käse, Salat, Tomate, Gurke	8.50	6
Rohschinken, Parmesan, Salat, Tomate, Radieschen	9.50	6
Bresaola, Mixed Pickles, Rucola	9.50	6
Mozzarella, Tomate, Basilikumpesto	8.50	6
Brie, Birne, Rucola	8.50	6

Käse

Variation verschiedener Schweizer- sowie auch Französischer- Hart und Weichkäse.

Gerne dürfen Sie sich von unserem Käsewagen eine Auswahl zusammenstellen.

Dazu reichen wir Ihnen Feigensenf, Weintrauben und Baunüsse.

12.00	2 Sorten
15.00	3 Sorten
18.00	4 Sorten

Gasthof Mühle

Menükarte

Vorspeisen

	CHF
Bunte Blattsalate mit Gemüsejulienne und Croûtons	8.50
Gemischter Salat mit verschiedenen Rohkostgemüsen	11.00
Gemischter Salat mit frischem Gartengemüse, Früchten, Nüssen, Kernen und Croûtons	12.50
Rucola Salat mit lang gereiftem Balsamico, konfierten Cherrytomaten und gehobeltem Büffelparmesan	14.00
Antipastiteller mit italienischem Gemüse, Oliven und gebrochenem Parmesan	15.50
Brotsalat mit Ratatouille Gemüse, Roquefortdressing und gekochtem Onsen Ei	14.50
Gebratene Crevetten auf marinierten Gurkenspaghetti mit konfierten Kumquats und zweierlei Sesam	16.00
Ziegenkäse Panna cotta auf jungem Salat mit Peperonisalsa und Ciabatta Brotchips	14.50
Jakobsmuscheln auf einer Crème von Süsskartoffeln, süss–sauren Belugalinsen, Avocado und Granny Smith Apfel	17.00
Rindstatar mit Garnituren und kleinem Salatbouquet	17.00
Tomatensuppe mit leichtem Basilikumschaum und Parmesanchips	11.00
Mühle Brättli - Appenzeller Mostbröckli, Bündner Salsiz, Rohessspeck, Sbrinz mit Weintrauben und ofenwarmem Ruchbrot	21.00

Suppen

Tomatensuppe mit leichtem Basilikumschaum und Parmesanchips	11.00
Mühle Champagner–Kräutersüppchen mit Tomatencrostini	11.50
Lauchsüppchen mit gebratener Sesam-Crevette und geröstetem Blumenkohl	12.50
Rotes Kokos–Curry–Süppchen mit marinierter Senfsaat und Teriyaki Pouletspiess	12.00
Kartoffelschaumsüppchen mit Rohschinkenchips und Kräuterpesto	9.50
Kräftige Rindskraftbrühe mit buntem Gemüse, eingelegtem Estragon und Portwein	8.50
Gazpacho Andaluz	9.50

Saisonale Suppen auf Anfrage

Gasthof Mühle

Fleisch/Fisch + Sauce + Gemüse + Beilage

Beilage

Zu Hauptgerichten mit Fisch oder Fleisch servieren wir Ihnen jeweils gemischtes mediterranes saisonales Gemüse. Dazu wahlweise im Preis inbegriffen:

Carnaroli Risotto, Basmati–Duftreis, Kartoffelstock, Rosmarinkartoffeln, Tagliolini, hausgemachte Spätzli, Gemüse-Couscous, gegrillte Süsskartoffeln, Tessiner Polenta

Safranrisotto	2.50
Kartoffelgratin	3.00

Sauce

Im Preis inbegriffen: Pfefferrahmsauce, Pilzrahmsauce, Sauce Béarnaise, Pommery–Senfsauce, Portweinsauce, Café de Paris, weitere Saucen auf Anfrage

Morchelrahmsauce mit Cognac	3.00
Steinpilzrahmsauce	3.00

Hauptgang Fisch

Gebratener Seeteufel mit Limettenschaum	36.00
Gebratene Crevetten mit Peperoncini, Kräutern und Knoblauch	32.00
Gebratenes Lachssteak mit einer Beurre blanc	28.50
Gebratenes Doradenfilet mit rassiger Peperonatajus	28.50

Hauptgang Poulet

Gegrillte Pouletbrust mit Gremolata	26.00
Pouletbrust Saltimbocca	28.50
Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	28.00
Maispoularde gefüllt mit Rohschinken, Spinat, Mascarpone	29.50

Hauptgang Rind

Rindsentrecôte 180g	38.00
Rindsentrecôte 240g	45.00
Rindsfilet 200g	52.00
Rindshackbraten	27.50
Brasato alla nonna	32.50
Rindsfleischragout z.B. in Pommery Senfsauce	36.00

Gasthof Mühle

Hauptgang Kalb

Kalbs-Saltimbocca	38.00
Kalbskrustenbraten	34.00
Kalbsgeschnetzeltes mit getrockneten Tomaten und Oliven	36.00
Kalbsinvoltini mit grünem Spargel	39.50
Kalbsteak 200g	44.00
Kalbs-Cordon bleu	42.00

Hauptgang Schwein

Schweinsgeschnetzeltes	28.00
Schweinssteak	32.50
Schweinsfilet im Rohschinkenmantel	38.00
Schweinskotelett gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse in Knusperpanade	36.00

Hauptgang vegetarisch

Gegrillte Polenta-Taler mit Grillgemüse-Ratatouille, Avocado und gerösteten Nüssen auf einem klaren Rosmarinfond	28.00
Würziges, rotes Gemüse-Curry mit Karambole und Lotuswurzel Pickels	26.50
Randenrisotto mit gratiniertem Ziegenkäse, buntem Gemüse und Walnüssen	25.50

Pasta

Tagliolini in Basilikumpesto mit schmelzenden Cherrytomaten und knusprigem Parmesan	24.50
Tagliatelle an Morchel–Cognac–Rahmsauce	27.00
Tagliatelle Nero mit Zitrusfrüchten an gebratenen Lachswürfeln in einer leichten Proseccosauce mit Lauch und Tomaten	26.50
Gemüse-Ravioli in Salbeibutter geschwenkt mit Knoblauch, Peperoncini und Parmesan	24.00

Gasthof Mühle • Hauptstrasse 61 • 4147 Aesch • Tel: +41 (0)61 / 756 10 10
www.gasthofmuehle.ch • info@gasthofmuehle.ch • alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt.

Gasthof Mühle

Dessert

Lauwarmes Schoggiküchlein mit halbflüssigem Kern, an einem Ragoût von Ananas und Passionsfrucht mit Vanilleglacé	14.50
Panna Cotta mit Fruchtcoulis	12.00
Crème brûlée mit Rosmarin und Zitronengras	12.50
Mousse au chocolat an Waldbeeren	14.00
Cheesecake mit Limette und frischen Früchten der Saison	12.50
Tiramisu klassisch, Himbeer, Passionsfrucht oder Mango	14.00
Caramel-Köpfli mit Rahm und Früchten	9.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	12.00
Sorbetvariation mit saisonalen Früchten und Fruchtcoulis	14.50

Dessertbuffet

Panna cotta mit Ananaskonfit	3.50
Crème brûlèe	3.50
Schokoladenmousse mit Tonkabohne und Waldbeeren	4.50
Minifruchtsalat	3.50
Apfelstrudel	4.50
Tiramisu Würfel	3.50