

LIEBE GÄSTE

Es freut uns, dass wir Sie bei uns im Restaurant verwöhnen dürfen! Es erwartet Sie eine traditionelle sowie modern frische Küche. Den Fokus richten wir auf regionale Lebensmittel. Liebe, Sorgfalt und Wertschätzung für das Produkt sind unser oberstes Gebot.

Durch eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten garantieren wir Ihnen frische und beste Qualität.

- Die „Metzgerei Jenzer“ aus Arlesheim und die „Grauwiler Fleisch AG“ aus Basel liefern regionale und überregionale Wurst- sowie Fleischwaren.
- „AG für Fruchthandel“ sucht für uns täglich marktfrische, saisonale Salate, Gemüse und Obstsorten aus.
- „Frischeparadies“ beliefert uns mit Fisch- und Krustentieren aus den Seen und Meeren dieser Welt.
- „Miba“ liefert ausgesuchte und frische Spitzenprodukte für anspruchsvolle Gastronomie.
- Knusprige Backwaren, frisch aus dem Ofen, bekommen wir von der „Bäckerei Grellinger“ aus Reinach.

Nachfolgend eine Auflistung der Herkunftsländer von unserem Fisch und Fleisch

- Geflügel - Schweiz
- Rind - Schweiz
- Kalb - Schweiz
- Schwein - Schweiz
- Lamm - Irland
- Fisch - Irland / Deutschland / Norwegen



Grauwiler Fleisch AG

Wir möchten, dass unsere Gäste sich rundum wohlfühlen. Bitte lassen Sie unser Servicepersonal daher wissen, sofern Sie eine Unverträglichkeit oder eine Allergie auf spezielle Lebensmittel haben. Gerne werden wir Ihr Menü nach Möglichkeit ohne die entsprechenden Zutaten zu kochen.

SOMMER KLASSIKER

VORSPEISE

Bunte Blattsalate der Saison mit gerösteten Kernen, Nüssen und Croûtons (Mühle Hausdressing, Italienisches Dressing, Kartoffel-Curry Dressing)		8.00
Gemischter Salat der Saison mit Kernen, Nüssen, Croûtons und Ei (Mühle Hausdressing, Italienisches Dressing, Kartoffel-Curry Dressing)		10.50
Gemüsecrèmesuppe mit Rahm und Gartenkräutern		9.50
Caesar Salad mit Parmesansplitter und Croûtons		14.50
dazu gegrillte Maispouardenstreifen im Pankomantel	als Hauptgang	23.50
Fruchtig pikanter Brotsalat mit Burrata, Pfirsich, Chili, Basilikum und Rucola		16.00
Rindscarpaccio mit Trüffelöl, Parmesansplitter und Rucola		17.00
	als Hauptgang	26.00

KALTE SPEISE

Wurst-Käse-Salat mit Klöpfer und Greyerzer Käse garniert mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten		18.50
	½ Portion	14.50
Rindstatar vom Schweizer Weiderind, klassisch gewürzt serviert mit Toast und Butter	70g	18.50
	140g	29.00
Portion Pommes frites als Beilage		6.50
Portion Pommes allumettes als Beilage		6.50

FÜR DIE KINDER

Hausgemachte milde Chicken Wings mit Pommes frites	12.50
Kleines Rahmschnitzel vom Schwein mit Gemüse und Pommes frites	13.00
Pasta mit Tomatensauce	11.50

HAUPTGANG

Gegrilltes Rib-Eye-Steak an BBQ-Butter oder Kräuterbutter mit Kroketten und Speckbohnen	38.00
Lammfilet gegrillt mit Rosmarin und Steinpilzen serviert auf Orangen-Bramata dazu Blumenkohl	36.00
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse	28.50
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Pommes frites und Gemüse	37.00
Rindfleischburger im hausgebackenen Briochebrötchen mit BBQ-Sauce, karamellisierten Zwiebeln, Tomate und Salat, Mango-Chutney und Pommes frites	27.00
mit Speck	+ 2.00
mit Käse	+ 1.00
mit Trüffelmayonnaise	+ 2.50
Gebratenes Zanderfilet an Beurre blanc mit Butterkartoffeln und Blattspinat	31.00
Konfiertes Kabeljaufilet mit Speck und Cherrytomaten an Schnittlauchsauce serviert mit Spinat-Kartoffelstock	35.00
Cremiges Risotto mit Erbsen, Champignons, Knoblauch und Tomaten	22.00
Spaghetti aglio e olio garniert mit Tomaten und Kräutern	19.50
Spaghetti Bolognese	21.00
Spaghetti mit Basilikumpesto	19.50

DESSERT

Mini Dessert - das Dessert, welches immer Platz hat	6.50
Warmes Schoko-Toffeekeküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglacé	14.00
Eiscafé Mühle mit Rahm	11.50
Kleine Portion	9.50
Coupe Dänemark	13.50
Vanilleglacé mit Schokoladensauce, Rahm und gerösteten Mandeln	10.50
Kleine Portion	10.50
Verschiedene Glacésorten und Sorbets nach Tagesangebot pro Kugel	3.50
Portion Rahm	1.50