

## WINTER KLASSIKER

### VORSPEISE

Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kernen	11.00
Bunte Blattsalate der Saison mit gerösteten Kernen, Nüssen und Croûtons	8.00
Gemischter Salat der Saison mit Kernen, Nüssen, Croûtons und Ei	10.50
Nüsslisalat mit gehackten Ei und Croûtons	11.00
Nüsslisalat mit gehackten Ei, Speck und Croûtons	13.00
Nüsslisalat mit Eierschwämmchen, Speck und Croûtons	14.00

#### DRESSINGS

Mühle Hausdressing, Italienisches Dressing, Kartoffel-Curry Dressing

### KALTE SPEISE

Wurst-Käse-Salat mit Klöpfer und Greyerzer Käse		18.50
garniert mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten	½ Portion	14.50
Rindstatar vom Schweizer Weiderind, klassisch gewürzt	70g	18.50
serviert mit Toast und Butter	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
Ragout vom Wild (DE) mit Waldpilzen, serviert mit Kürbiskartoffelstock und glasiertem Rosenkohl	36.00
Geschmorte Hirschhaxe (DE) im Ganzen an Wacholderjus, mit getrüffeltem Kartoffelstock und Gemüse	37.00
Maispoularde (FR) gefüllt mit Blattspinat und Dörrtomaten, an Chorizo-Beurre-blanc, serviert mit Linguini und Gemüse	29.50
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 (DE) an Beurre blanc mit Butterkartoffeln und Blattspinat	31.00
Gebratenes Lachsfilet (NO) in Kräuterkruste mit cremiger Polenta und Gemüse	35.00
Orangen-Fenchel-Risotto mit Blattspinat, Baumnüssen und Fetakäse	22.00
Spaghetti aglio e olio garniert mit Tomaten und Kräutern	19.50
Spaghetti Bolognese	21.00
Spaghetti mit vegetarischer Kürbis-Carbonara, Parmesan und Kräutern mit Speck	21.00 + 2.00

## DESSERT

Mini Dessert - das Dessert, welches immer Platz hat	6.50
Warmes Schoko-Toffeeküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglacé	14.00
Schokoladenmousse im Glas mit Beeren und Rahm	11.00
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