

Mühle Klassiker

Wir verwöhnen unsere Gäste mit neu interpretierten traditionellen sowie modernen und frischen Gerichten. Den Fokus richten wir auf regionale Lebensmittel, die wir mit erstklassigen, internationalen Erzeugnissen ergänzen.

Denn wir sind überzeugt: Der direkte Kontakt zu unseren Lieferanten steigert die Wertschätzung gegenüber den Produkten und damit auch die Qualität unseres Angebots.

Bewusst gestalten wir die Portionen so, dass unsere Gäste ein ganzes Menu geniessen können. Solltet ihr einen Nachschlag wünschen, gebt uns einfach Bescheid.

Wir wünschen viel Vergnügen!

Davor

Ceviche von der Forelle Gurke • Koriander • Swiss Mountain Spring		17
Griechischer Salat Lamm Souvlaki • Chimichurri • Schweizer Fetina Käse		18
Offene Brasato Ravioli Belper Knolle • Kirsch-Jus • Zwiebel Chutney		18
Geschmorte Aubergine Mit Pfeffer paniert • Mole Sauce • Pinsa	vegetarisch & vegan	12
Mühle Salat Verschiedene Blattsalate Gemüse • Granny Smith Apfel • Mühle-Dressing	vegetarisch	11
Mit Pouletbruststreifen		+ 12
Mit Fischknusperli		+ 11
Chef's Menu Apéroplatte Ein kleiner Auszug aus Péters Menu	für zwei	28
Tagessuppe Frisch & lecker		9
Péters Wurst-Käse Salat Sauer eingelegte Zwiebeln • Schlossberger Käse		15
	grosse Portion	19
Handgeschnittenes Rindstatar		19.50
Sauer eingelegte Zwiebeln	grosse Portion	31
Gebeizte Eier • frittierte Kapern • Toast Brot	mit Schuss	+6.50

Hauptsache Fleisch

Barbarie Entenbrust 36
Gebratener Reis • zweierlei Blumenkohl • karamellierte Nüsse • Kimchi

Tagliata vom Swiss Wagyu Rind 54
Bratkartoffeln • Rucola • Parmesan • Pinienkerne für zwei am Tisch tranchiert 100

Zürcher Geschnetzeltes vom Aescher Natura Beef 38
Rösti • Petersilie • Creme fraîche

Offene Brasato Ravioli 36
Belper Knolle • Kirsch-Jus • Zwiebel Chutney

Hauptsache Fisch

Filet vom Wolfsbarsch 32
Fregola Sarda • Ratatouille • Kartoffelchips • Beurre Blanc

Gebratene Crevetten 31
Hausgemachte schwarze Nudeln • Brokkoli • Hummer Bisque

Hauptsache vegetarisch

Kichererbsen Buletten 24
Ratatouille • Bratkartoffeln • Rucola vegan & glutenfrei

Gefüllte Artischocken 28
Schafskäse • Fregola Sarda • Brokkoli • zweierlei Blumenkohl

Danach

Baba au Rhum Aprikosen • Mascarpone • Muscovado		12
Quark Creme im Glas Marinierte Beeren • Biskuit Crumble		8
Fruchtwähe Crème Chantilly		7.50
Coupe «Mühle» Kirsch-Ragout • Vanille • Schokolade • Rahm		11
Chef's Dessert		17
Fruchtsalat mit hausgemachtem Sorbet	vegan & glutenfrei	9
Käse Spezialitäten Von der Käserei Jumi in Bern	für zwei	16 28
Hausgemachte Glacés Schokolade Vanille Erdbeer Weisse Schokolade mit Passionsfrucht	Kugel Rahm	4.50 +0.50
Hausgemachte Sorbets Birne Cassis Zitrone	Kugel Rahm mit Schuss	4.50 +0.50 +6.50

Weitere Glacé und Sorbet Sorten nach tagesaktuellem Angebot – bitte nachfragen!