

Mühle Klassiker

Vorspeisen

Gebeizter Saibling Tomaten • Liebstöckel • Macadamia Nüsse		17.00
Carpaccio vom Swiss Wagyu Rind Rucola • Cironé Käse • Senf • Pinienkerne		18.00
Geräuchertes Auberginen Tatar Sauer eingelegte Zwiebeln • Hausgemachtes Toastbrot • Frittierte Kapern	vegan	13.00
Mühle Salat Verschiedene Blattsalate Gemüse • Granny Smith Apfel • Mühle-Dressing	vegetarisch	11.50
Mit Pouletbruststreifen		+ 12.00
Mit Fischknusperli		+ 11.00
Chef's Menu Apéroplatte (min. 15min.) Ein Auszug aus Péters Menu	für zwei	29.00
Tagessuppe Frisch & lecker		9.00
Péters Wurst-Käse Salat Sauer eingelegte Zwiebeln • Schlossberger Käse		15.00
	grosse Portion	19.00
Handgeschnittenes Rindstatar Sauer eingelegte Zwiebeln		19.50
	grosse Portion	31.00
Gebeizte Eier • frittierte Kapern • hausgemachtes Toast Brot	mit Schuss	+ 6.50

Hauptgänge

Fleisch

Cotoletta alla Milanese Bürgermeisterstück vom Omos Jungrind aus Bern im Panko-Parmesan Mantel Rucola • Tomaten Pesto • Trofie Pasta	36.00
Secreto vom Iberico Schwein Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Petersilie • Ratatouille • Salsa Verde	47.00
Coq au Vin vom Aplstein Poulet Champignons • Kartoffelstock • Baby Karotten • Schnittlauch	36.00
Offene Brasato Ravioli Belper Knolle • Kirsch-Jus • Zwiebel Chutney	36.00 als Vorspeise 21.00

Fisch

Forelle Müllerinnen Art Petersilien Kartoffeln • Baby Karotten • Beurre-Blanc	34.00
Steinbutt Filet Randen Risotto • Erbsen • Kefe • Limetten-Schaum	45.00

Vegetarisch

Linsentäschli Baby Karotten • Karotten Püree • Senfkörner & Senf-Jus • Karotten-Chips	vegan & glutenfrei 28.00
Gebackener «La Bouse» Käse Preiselbeeren • Knackiger Salat an Haus-Dressing • Geröstete Nüsse	26.00

Desserts

Tagesdessert Klein aber fein • S'het so lang s'het!	5.50
Französischer Schokoladenkuchen Schwarze Schokoladen-Kirsch Glace • Meringue • Kirsch-Gel • Grué de Cacao	13.50
Vanille Crème Marinierte Beeren • Pistazien • Weisses Schokoladen Crumble	11.00
Fruchtwähe Crème Chantilly	7.50
Coupe «Mühle» Kirsch-Ragout • Vanille • Schokolade • Rahm	11.00
Fruchtsalat mit hausgemachtem Sorbet	vegan & glutenfrei 9.00
Käse Spezialitäten Von der Käserei Jumi in Bern	16.00 für zwei 28.00
Hausgemachte Glacés Schokolade Vanille Erdbeer Weisse Schokolade mit Passionsfrucht Kaffee	Kugel 4.50 Rahm +1.00
Hausgemachte Sorbets Birne Cassis Zitrone	Kugel 4.50 Rahm +1.00 mit Schuss +6.50

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