

## Speisekarte

Die Küche im Gasthof Mühle in Aesch unter der Leitung von Cédric Gesser zeichnet sich durch ihre kreative und innovative Herangehensweise aus. Cédric Gesser, bekannt für seine Leidenschaft und sein Engagement für die Kulinarik, setzt auf eine Kombination aus traditionellen und modernen Techniken, um seinen Gästen ein einzigartiges gastronomisches Erlebnis zu bieten. Wir wünschen Euch viel Vergnügen!

### Vorspeisen

---

Gebeizter Lachs Graved Lachs   Dill   Randen		18.00
Kürbis Suppe Karamellisierte Kürbiskerne   Kürbiskernöl	vegetarisch	11.00
Tagesuppe S'het so lang s'het!		9.00
Mühle Salat Verschiedene Blattsalate Gemüse   Granny Smith Apfel   Mühle-Dressing	vegetarisch mit Pouletbruststreifen mit Fischknusperli	11.50 +12.00 +11.00
Nüsslisalat Speck   Ei   Croûtons		14.50
Geräuchertes Auberginen Tatar Sauer eingelegte Zwiebeln   Hausgemachtes Toastbrot   Frittierte Kapern	vegan	13.00
Pilz Garten Champignon Espuma   Crumble   eingelegte Pilze	vegetarisch	15.00
Carpaccio vom Swiss Wagyu Rind Rucola   Cironé Käse   Senf   Pinienkerne		22.00
Wurst-Käse Salat Sauer eingelegte Zwiebeln   Schlossberger Käse	grosse Portion mit Pommes frites	15.00 19.00 +5.00
Rindstatar Sauer eingelegte Zwiebeln Gebeizte Eier   frittierte Kapern   hausgemachtes Toast Brot	grosse Portion mit Schuss mit Pommes frites	19.50 31.00 + 6.50 +5.00

## Hauptgänge

---

### Fleisch

<u>Côte de Boeuf für zwei am Tisch tranchiert</u> Pommes allumettes   Püree   saisonales Gemüse	p.P.	49.00
Mühle Burger Hausgemachtes Brioche Brot   Rindsfiletstreifen   BBQ-Sauce   Rucola Pommes frites   Essiggurke   getrocknete Tomaten   Röstzwiebeln		35.00
Entrecôte vom Grand Cru Schwein Kürbis Püree   Gnocchi aus Marroni Mehl   Hokkaido Ecken   Kürbiskerne		46.00
Rindsfilet Stroganoff Nudeln   Pilze   Crème Fraîche   Paprika   Schnittlauch		37.00
Rehpfèffer Spätzli   Rotkraut   Marroni   Rosenkohl   Preiselbeeren		36.00
Hirsch Entrecôte Nuss-Kruste   Steinpilzsauce   Kartoffel Püree   Weisskohl		42.00

### Fisch

Saiblingsfilet Spinat   Pommes Château   Kapern Butter		35.00
Wolfsbarsch Filet Gersten Risotto   zweierlei Lauch   Rahmsauce		37.00

### Vegetarisch

Gefüllter Butternut Kürbis Linsen   Wild-Reis   Salsa Verde	vegan & glutenfrei	28.00
Teigtaschen Waldpilze   Salbei Butter   Cironé		24.00

## Desserts

Tagesdessert Klein aber fein   S'het so lang s'het!		5.50
Pavlova Passionsfrucht   weisses Ganache   Kokosnuss   Meringue		16.00
Ricotta Crème Apfel Kompott   Apfel Sorbet   Haferflocken Crumble		12.00
Fondant au Chocolat Birnen-Sorbet   weisse Schokoladen Crumble   Gel		15.00
Coupe Nesselrode Vermicelle   Schlagrahm   Meringue   Vanille Glace		14.00
Vermicelle mit Schlagrahm		10.50
Sorbet Variation Gasthof M. Dreierlei Sorbet   frische Früchte	vegan & glutenfrei	12.00
Käse Spezialitäten Von der Käserei Jumi in Bern		16.00 für zwei 28.00
Hausgemachte Glacés Schokolade Vanille Erdbeer Kaffee	Kugel Rahm	4.50 +1.00
Hausgemachte Sorbets Birne Cassis Zitrone	Kugel Rahm mit Schuss	4.50 +1.00 +6.50

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