

À la Carte

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 Roter Brüsseler Karotten		18.00
Sellerie Apfel Suppe Granny Smith Calvados Granité	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	12.50 +12.00 +11.00
Nüsslisalat Speck Ei Croûtons		14.50
Sellerie Tatar Sauer eingelegte Zwiebeln Hausgemachtes Toastbrot gehobelte Pastinake	vegetarisch	13.00
Papaya Salat Chili Schlangenbohnen	vegetarisch mit 100g Rindfleisch	15.00 +14.00
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 +4.50 +5.00
Rindstatar Gebeizte Eier frittierte Kapern hausgemachtes Toast Brot	70g 140g mit Schuss mit Pommes frites	19.50 31.00 +6.50 +5.00

Die Preise sind in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

Das Brot stammt aus der Schweiz und wird mit pestizidfreiem Schweizer Mehl hergestellt.

Das Schwein und das Kalb stammen aus der Schweiz. Das Rind ist aus der Schweiz oder aus Irland.

Das Poulet stammt aus Ungarn. Die Fischknusperli stammen aus Deutschland.

Der Lachs ist aus Norwegen. Der Seeteufel ist aus dem Nordostatlantik und der Hummer aus dem Nordwestatlantik.

Hauptgänge

Fleisch

Entrecôte „John Stone”	200g	49.00
Pfeffer Pommes Dauphine Püree saisonales Gemüse	für zwei am Tisch tranchiert (500g)	119.00
Mühle Burger		36.00
Grellinger's Brioche Brot Rindsfiletstreifen BBQ-Sauce Rucola Pommes frites Essiggurke getrocknete Tomaten Röstzwiebeln		
Kalbsteak		48.00
Risotto Bimi Parmesan Chips		
Rindsfilet Stroganoff		39.00
Nudeln Pilze Crème Fraîche Paprika Schnittlauch		
Flämische Karbonade		37.00
Pommes Pont neuf Frittierte Lauch		
Canette Entenbrust		42.00
Karotten Variation Süsskartoffel Püree Orangen Gastrique		

Fisch

Ganze Seezunge aus Noirmoutier	am Tisch filetiert	65.00
À la Meuniere Petersilien Kartoffeln Gemüse		
Seeteufel Filet		38.00
Riso Venere Salicornes Öl Sangria Sud		
Hausgemachte Tagliatelle		42.00
Hummerschwanz Bisque Bimi Gemüse		

Vegetarisch

Weisskohl Galantine	vegan & glutenfrei	28.00
Brunoise Rote Linsen Polenta		
Pilz Risotto		24.00
Parmesan Chips Kräuter		

Marco da Silva empfiehlt

Gerne empfehlen wir Euch regelmässig spezielle Weine, die uns ausserordentlich gut gefallen oder gut zum aktuellen Speiseangebot passen. Besonders unser Lehrling Marco setzt sich mit der Empfehlung auseinander und kann Ihnen (fast) jede Frage beantworten.

Vivir sin Dormir

Antonio Arrez • Jumilla • Spanien

Monastrell

Bio! 10 cl 8.00
75 cl 56.00



VIVIR SIN DORMIR – Leben ohne Schlaf. Für die Nachtmenschen, die im Mondschein tanzen und das Leben bis zum Morgenrauen geniessen.

Rebsorte: 100% Monastrell

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Weinberge: Reben aus 30 Jahre alten Weinbergen im Landesinneren von Murcia, auf lehm- und kalkhaltigen Böden in 650 Metern Höhe.

Weinbereitung: Handgelesen mit sorgfältiger Traubenauswahl. Lange Mazeration und 4 Monate Reifung in Eichenfässern (amerikanisch, französisch, ungarisch).

Verkostung: Intensives Kirschrot, Aromen von schwarzen und roten Früchten, Pflaume, Brombeere und Himbeere. Kräftig und seidig, mit einem samtigen Abgang.

Serviertemperatur: 12-14°C

Die Preise sind in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

Das Brot stammt aus der Schweiz und wird mit pestizidfreiem Schweizer Mehl hergestellt.

Das Schwein und das Kalb stammen aus der Schweiz. Das Rind ist aus der Schweiz oder aus Irland.

Das Poulet stammt aus Ungarn. Die Fischknusperli stammen aus Deutschland.

Der Lachs ist aus Norwegen. Der Seeteufel ist aus dem Nordostatlantik und der Hummer aus dem Nordwestatlantik.

Chäs Hütte

In den gemütlichen Wintermonaten laden wir Euch herzlich ein, in unserem idyllischen Winterdorf auf dem Mühle-Platz verschiedene Raclette- und Fondue-Spezialitäten zu geniessen. In unserer gemütlichen Hütte finden bis zu 10 Personen bequem Platz, um gemeinsam eine unvergessliche Zeit zu verbringen.

Damit wir uns bestens auf Euren Besuch vorbereiten können, bitten wir Euch, im Voraus zu reservieren.

E guede und bis bald!

Fondue à 200g p. Person

Nature	29.00
Trüffel	39.00
Bier	29.00

Dazu gibts Brot, Kartoffeln, Essiggurken und Zwiebeln.

Raclette à 200g p. Person

Nature	25.00
Chili	30.00
Pfeffer	30.00
Knoblauch	30.00

Dazu gibts Brot, Kartoffeln, Essiggurken und Zwiebeln.

Weiter Beilagen wie Gemüse und Speck sind auf Anfrage erhältlich.