

À la Carte

Unsere Küche – kreativ, frisch und mit Leidenschaft zubereitet. Küchenchef Cédric Gesser verbindet Tradition mit modernen Einflüssen und sorgt für ein besonderes Genusserlebnis. Um Food Waste zu vermeiden, servieren wir gerne auch kleinere Portionen.

Viel Vergnügen!

Vorspeisen

Gebeizter Lachs Kürbis-Chutney Blutorangen-Gel Orangenchips		19.00
Tagessuppe S'het so lang s'het!	vegetarisch	9.00
Kürbis-Crème-Suppe Kürbiskern-Öl geröstete Kürbiskerne	vegetarisch	14.00
Mühle Salat Verschiedene Blattsalate Karamellisierte Nüsse Granny Smith Apfel Mühle-Dressing	vegetarisch mit Pouletbruststreifen mit Fischknusperli	12.50 +12.00 +11.00
Variation vom «hausgepickeltem» Gemüse Randen Karotten Radischen Blumenkohl Quinoa-Pops	vegetarisch	14.00
Auberginen Tatar Sauer eingelegte Zwiebeln Hausgemachtes Toastbrot gehobelte Pastinake	vegetarisch	16.00
Nüsslisalat Speck Ei Croûtons		14.50
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
Jenzer's Rindstatar Gebeiztes Ei frittierte Kapern hausgemachtes Toastbrot	80g 160g mit Schuss mit Pommes frites	22.00 34.50 +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. Der Lachs stammt aus Norwegen und das Poulet aus Ungarn. Die Fischknusperli und das Wild beziehen wir aus Deutschland. Das Schwein und das Kalb sind aus der Schweiz. Das Rind ist aus der Schweiz oder aus Irland. Die Miesmuscheln sind aus Dänemark, der Saibling ist aus Island und der Wolfsbarsch aus Griechenland.

Hauptgänge

Fleisch

Hirsch Entrecôte Läckerli-Kruste Variation von der Schwarzwurzel Quark-Nocken Asam-Pfeffer-Jus	200g	49.00
Mühle Burger Grellingers Brioche-Brot Rindsfiletstreifen BBQ-Sauce Rucola Pommes frites Essiggurke getrocknete Tomaten Röstzwiebeln		37.00
Rindsfilet Stroganoff Hausgemachte Nudeln Pilze Crème Fraîche Paprika Schnittlauch		41.00
Zürcher Geschnetzeltes Rösti saisonales Gemüse		39.00
Rehschnitzel Spätzli Rotkraut Rosenkohl Wildrahmsauce		39.00
Wildhackbraten Spätzli Rotkraut Rosenkohl Wildrahmsauce		29.00

Fisch

Wolfsbarschfilet Kartoffelpüree Mini-Gemüse		37.00
Eglifilets im Weissweinteig Pommes frites Remoulade		42.00

Hauptgänge

Vegetarisch

Herbstteller 33.00
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Kürbis | Pilzrahmsauce

Steinpilz Ravioli 29.00

Pinsa

Serrano 25.00
Prosciutto di Serrano | Burrata | Rucola

Picante 19.50
Chili-Öl | Tomaten | Mozzarella

Lachs 24.00
Crème fraîche | Lachsstreifen | Rucola

Prosciutto 20.50
Schinken | Mozzarella | Champignons

Calabrese 21.00
Tomate | Mozzarella | Basilikum-Pesto | Aceto Balsamico | schwarze Oliven

Mediterranea 18.50
Pepperoni | Zucchini | Aubergine