



„für en schöne Momänt“

Herzlich Willkommen

Schön sind Sie da!

Gastgeber zu sein, Gäste zufriedenzustellen und zu bewirten, galt schon immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.

Da unsere Speisekarte nach Jahreszeit und Saison ändert, finden Sie hier die momentan geltenden Spezialitäten.

Unser Fleisch und Fische beziehen wir stets frisch und hauptsächlich aus der Schweiz, aber auch aus Australien, USA und Europa. Sämtliche Gerichte werden immer selbstgemacht und frisch hergestellt. Unser Gemüse wird täglich aus der Region geliefert, unter dem Motto „us de Region, für d Region“.

Wir kennen unsere Lieferanten persönlich und garantieren für Frische und Qualität!

Wir danken Ihnen für Ihr Dasein und wünschen Ihnen einen genussvollen Abend!

Ihr Gastgeber

mit Team

Nur auf Voranmeldung
oder min 30 Minuten Wartezeit

Chateau Briand Festival

vom Schweizer Premium Rind
mit Whisky «Port Charlotte 10 Years» am Tisch flambiert

dazu hausgemachte Sauce Bearnaise
Cafe de Paris und Pfeffersauce

Beilagen

Pommes Frites
Rosmarin Wedges
Butternudeln
Reis
Risotto
Kroketten
Rösti
Gemüse

ab 2 Personen

600gr.
CHF 124.00

Jede weitere Person
CHF 57.00 / 300gr.

«Chef Empfiehlt»

Mühli`s Winterträume

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

12.50

Nüsslisalat Bouquet

mit Speck und Ei garniert

16.50

Winterblattsalat

an Süss-Senf Vinaigrette und frischen Feigen

14.50

Hauptgänge

Rinds-Entrecôte C.d.P

200gr. edles Rindfleisch gerillt mit Café de Paris Sauce überbacken
dazu Speckbohnenbündel und Kartoffelgratin

44.00

«Tandoori»

Zart gebratene Rindsfiletstreifen mariniert mit indischen Gewürzen & Marsala,
Knoblauch, Zwiebel und Peperoni, dazu wilder Reis «gebuttert»

40.00

Mühli`s Mah-Meh

Schweizer Poulet Geschnetzeltes an Gemüsestreifen, indonesischen Art
mit Nudeln gemischt

34.50

Fisch

norwegischer Wintertraum

Atlantische Kabeljau (Skrey) mediterran auf Haut gebraten dazu Tomatenrisotto

39.50

Gemüse Symphonie

Mit Wildreis gefüllte Ochsenherztomate und Provençale-Buttercrunchy überbacken
und frisches Wintergemüse

32.50

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit hausgemachter Salatsauce, italienisch oder Französisch	10.00
Gemischter Salat mit hausgemachter Salatsauce, italienisch oder Französisch	13.00
Tomatensalat „Caprese“ mit Mozzarella und frischer Basilikum	15.00
Frische Tomatensuppe mit Basilikum, Swiss Genuine Gin und Rahmhaube	10.00
Boullion mit Einlage wahlweise mit Ei, Flädli oder Sherry	9.00
Indische Currysuppe mit Pouletwürfel und Kokospähne	12.00
Rindsfilet Carpaccio Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesanspähne	21.50
Mühli Beefsteak Tatar Fein gehacktes Rindfleisch, gemischt mit einer würzigen Sauce und Cognac; Schärfe wählbar!	26.50
Mühli-HIT! Gambas al ajillo im Olivenöl gebratene Crevetten mit frischem Knoblauch, roten Peperoncini & frische Kräuter dazu Weissbrot	21.50

«Mühli-Sauce» unsere Salatsaucen zum Mitnehmen:

Französisch	1/2 l 7.00 / 1l 13.00
Italienisch	1/2 l 7.00 / 1l 13.00

Klassiker

Schweins- oder Kalbs Cordon bleu

mit würzigem Käse und Zigeuner-Schinken, serviert mit Gemüse und Beilage nach Wahl

36.50 - 47.50

Wienerschnitzel

Kalbschnitzel paniert mit Preiselbeeren Kompott, Zitrone Pommes Frites und marktfrischem Gemüse

43.00

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce «Rahmschnitzel»

mit Nudeln

29.50

Schweinsschnitzel paniert

Vom Nierstück mit Pommes und Marktgemüse

29.50

Rindfiletswürfel «Stroganoff»

mit Stroganoffrahmsauce und Butternudeln

45.50

Mühhli Beefsteak Tatar

Fein gehacktes Rindsfilet gemischt mit einer würziger Sauce und Cognac. Schärfe wählbar!

35.00

Geschnetzelte Kalbsleber auf venezianische Art

in der Butter gebraten mit fein gehackten Zwiebeln und ein Hauch von frischen Salbeiblättern; nicht immer, aber immer frisch!

mit Grappa-Risotto

40.50

Kalbsgeschnetzeltes nach «Zürcher Art»

Rahmsauce mit Champignons dazu Butterrösti

40.50

Taj Mahal

(Laktose & glutenfrei)

Reisgericht mit CH-Pouletstreifen an Currysauce und karamellisierten Früchten

32.00

Fisch & Meeresfrüchten

Zanderfilet gebraten
auf Blattspinat mit Zitronenrahm-Nudeln 39.50

Hausgemachte Eglifilet-Knusperli im Tempurateig
mit Tartar-Sauce und Pommes Frites 36.00

Black Tiger Riesencrevetten «Schottisch-Style»
an Whiskysauce «Port Charlotte», frische Kräuter und Reis 41.00

Spaghetti mit Black Tiger Riesencrevetten
an Knoblauch-Peperoncini-Tomatensauce 36.00

Ravioli mit Rauchlachs
an Zitronensauce 27.50

Vegetarisch

Gemüse-Curry mit Reis
(vegan & glutenfrei) 29.50

Tofu Geschnetzeltes nach Mühli-Art
mit Pilzrahmsauce und Rösti 29.50

Tofu Geschnetzeltes an Currysauce
(laktose & glutenfrei) mit karamellisierten Früchten und Reis 30.00

Fl Fleisch

unser Frischfleisch (ausser nicht lagerfähige Produkte wie Bsp. Poulet) wird bei 3°C min. 2 Wochen gelagert!

Pouletbrust CH 180gr-200gr	31.00
Rindsfilet CH 150gr/200gr	51.00 / 56.00
Rindsfilet AUS 150gr / 200gr	46.50 / 52.00
Schweinsnierstück Steak 250gr	29.50
Straussenfilet 200gr	54.00
Pferdefilet 200gr	40.50

Beilagen

Pommes Frites
Rosmarin Wedges
Butternudeln
Reis
Risotto
Kroketten
Rösti
Kartoffelgratin
Extragemüse

Saucen

Alle unsere Saucen sind frisch und selbstgemacht!

Café de Paris
Stroganoff
Bérnaise
Pfeffersauce
Champignonrahmsauce
Tomatensauce
Merlot Jus
Kräuterbutter

Herkunft

Fleischdeklaration

- Rindfleisch aus der Schweiz, Australien und USA*.
- Kalbfleisch aus der Schweiz
- Schweinefleisch aus der Schweiz
- Pouletfleisch aus der Schweiz

Fisch

Süss- und Salzwasserfische sind aus Wildfang.
Meerfische aus dem Atlantik und Süsswasser Schweizer und Europa Seen

*Dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.