

Menü Mühle

GEBEIZTER LACHS

Rettich | Erbsencreme | Senfkornvinaigrette

CAPPELACCI *'hausgemacht'*

hausgemachte Pasta | Salsiccia | braune Butter | Cime di Rapa

PERLHUHN *'Supreme'*

gebratene Polenta | Karotte | Rosmarin

MANGO-SORBET & MARKGRÄFLER GIN

EUR 78 / Pers.

Vorspeisen

BUNTER SALAT

Rohkostsalate | Hausdressing

10

KARTOFFEL-SÜPPCHEN

Gerösteter Lauch | Speckknusper

10

PULPO LIMETTEN-SCHALOTTENSUD *'ceviche'*

Chili-Ingwer | Sellerie | Süßkartoffel

18

TATAR VOM SIMMENTALER RIND

Filet, von Hand geschnitten | Spiegelei | Mayo

22

GELBE BETE & ZIEGENKÄSE (V)

Gepickelt | Honig | Walnuss | Frisée

16

Hauptgänge

WALDPILZ - RISOTTO Trüffelveloute gereifter Parmesan	kl. 19 28
CAPPELACCI 'hausgemacht' hausgemachte Pasta Salsiccia braune Butter Cime di Rapa	kl. 19 27
WOLFSBARSCH 'wildfang' Risotto gerauchte Kirschtomaten Zucchini	39
PERLHUHN 'Supreme' gebratene Polenta Karotte Rosmarin	35
PANIERTES KALBSSCHNITZEL Preiselbeere Kartoffel-Gurkensalat	29
ENTRECOTE 'CAFE DE PARIS' Schmorgemüse Kartoffelgratin	38

Dessert

VIRA'S KREATION Meringue Karamel-Eis Mokka-Crème Orange	18
MILLE-FEUILLE Blätterteig Vanillecrème Beeren	13
CAFÉ GOURMAND kleine Dessert Variation & Espresso	18
FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL	18
MANGO-SORBET & MARKGRÄFLER GIN	9