

MENÜ MÜHLE

LACHSFORELLE *'geräuchert & gezupft'*

Frisée | Erbse | Senfkorn

SPARGELCREMESUPPE

Bärlauch

PERLUHN *'supreme'*

Kartoffelpüree | Zitrone | Grillgemüse

PANNA COTTA

frische Erdbe

3-Gang EUR 62 (ohne Lachsforelle))

4-Gang EUR 78

Vorspeisen

BUNTER SALAT

Rohkostsalate | Hausdressing

EUR 9

SPARGELCREMESUPPE

Bärlauch

EUR 12

LACHSFORELLE *'geräuchert & gezupft'*

Frisée | Erbse | Senfkorn

EUR 16

TARTAR VOM SIMMENTALER RIND

Filet, von Hand geschnitten | Spiegelei | Mayo

EUR 22

WEISSER UND GRÜNER SPARGEL

Lauwarm marniniert | Trüffelmayo | Ei pochiert

EUR 18

Hauptgänge

MARKGRÄFLER SPARGEL

Kratzete oder neue Kartoffeln	EUR 31
Sauce Hollandaise oder Mayonnaise	
Schinken gemischt Kratzete oder neue Kartoffeln	EUR 36
Sauce Hollandaise oder Mayonnaise	
Kalbsschnitzel paniert neue Kartoffeln	EUR 39,50
Sauce Hollandaise oder Mayonnaise	

RISOTTO 'primavera'	EUR kl. 16 23
Bärlauch grüner und weisser Spargel	

CASARECCE 'hausgemacht' CARBONARA	EUR kl. 17 24
hausgemachte Pasta hausgemachter Guanciale Ei Pecorino	

WOLFSBARSCH 'wildfang'	EUR 39
roter Chicorée Tomatensud hausgemachte Ricotta-Ravioli	

PERLUHUHN 'supreme'	EUR 36
Kartoffelpüree Zitrone Grillgemüse	

WIESENKALB 'rosa gebraten'	EUR 42
Morchelrahm hausgemachte Spätzle glasierte Karotten	

ENTRECOTE 'Rücken vom Freiland-Rind'	EUR 38
Spargel Kirschtomate Kartoffelgratin Sauce Béarnaise	

Dessert

MILLE-FEUILLE	EUR 13
Blätterteig Vanillecrème Beeren	

CAFÉ GOURMAND	EUR 18
kleine Dessert Variation & Espresso	

PANNA COTTA	EUR 14
frische Erdbeeren Holunderblüte	

BiNZeN-MULE	EUR 11
Limmettensorbet Ingwer Markgräfler Gin	