

Mühle Klassiker

Wir verwöhnen unsere Gäste mit neu interpretierten traditionellen sowie modernen und frischen Gerichten. Den Fokus richten wir auf regionale Lebensmittel, die wir mit erstklassigen, internationalen Erzeugnissen ergänzen.

Denn wir sind überzeugt: Der direkte Kontakt zu unseren Lieferanten steigert die Wertschätzung gegenüber den Produkten und damit auch die Qualität unseres Angebots.

Bewusst gestalten wir die Portionen so, dass unsere Gäste ein ganzes Menu geniessen können. Solltet ihr einen Nachschlag wünschen, gebt uns einfach Bescheid.

Wir wünschen viel Vergnügen!

Davor

Offene Brasato Ravioli Belper Knolle • Kirsch-Jus • Zwiebel Chutney		18
Galantine vom Kalb Rande • Kartoffel • Buttermilch		15
Gebeiztes Heilbutfilet Karotten • Pumpernickel • Minze		16
Hausgemachte Falafel Guacamole • Taboulé • Granatapfel	vegetarisch & vegan	12
Mühle Salat Verschiedene Blattsalate Gemüse • Granny Smith Apfel • Mühle-Dressing	vegetarisch	11
Mit Pouletbruststreifen		+ 12
Mit Fischknusperli		+ 11
Chef's Menu Apéroplatte Ein kleiner Auszug aus Péters Menu	für zwei	28
Tagessuppe Frisch & lecker		9
Péters Wurst-Käse Salat Sauer eingelegte Zwiebeln • Schlossberger Käse		15
	grosse Portion	19
Handgeschnittenes Rindstatar		19.50
Sauer eingelegte Zwiebeln	grosse Portion	31
Gebeizte Eier • frittierte Kapern • Toast Brot	mit Schuss	+6.50

Die Preise sind in Schweizer Franken und inkl. MwSt.

Das Fleisch und das Geflügel beziehen wir aus der Schweiz. Das Lamm ist aus Wales und das Kaninchen stammt aus Ungarn.

Der Zander ist aus Estland, der Rotbarsch aus Island und der Heilbutt aus dem Nordwestatlantik.

Die Fischknusperli sind aus Polen und die Calamari aus dem östlichen indischen Ozean.

Hauptsache Fleisch

Gepökelte Ribelmais Poulet-Schenkel 36
Spargel • hausgemachte Schupfnudeln • Pumpernickel

Entrecôte «Swiss Black Angus» 52
Cédric's Kartoffel-Kroketten • Gemüsegarten • Jus für zwei am Tisch tranchiert 99

Geschmorte Kaninchen-Keule 38
Getreide-Risotto • Pak Choi Gemüse • Gersten-Creme

Offene Brasato Ravioli 36
Belper Knolle • Kirsch-Jus • Zwiebel Chutney

Hauptsache Fisch

Gebrautes Zanderfilet 34
Hausgemachte Nudeln • Morcheln • karamellisierte Cherry-Tomaten • Mönchsbart

Filet vom Rotbarsch 31
Blumenkohl • Fenchel • Beurre Blanc

Hauptsache vegetarisch

Hausgemachte Nudeln 28
Ricotta • Morcheln • saisonales Gemüse • Eigelb

Geschmorter Blumenkohl 24
Getreide Risotto • Mönchsbart • Jus vegan

Danach

Zitronen-Tartelette Meringue • Beeren • Glace		12
Ricotta Creme im Glas Rhabarber • Basilikum • Crumble		9
Fruchtwähe Crème Chantilly		7.50
Coupe «Mühle» Kirsch-Ragout • Vanille • Schokolade • Rahm		11
Chef's Dessert		17
Fruchtsalat mit hausgemachtem Sorbet	vegan & glutenfrei	9
Käse Spezialitäten Von der Käserei Jumi in Bern	für zwei	16 28
Hausgemachte Glacés Schokolade Vanille Erdbeer Weisse Schokolade mit Passionsfrucht	Kugel Rahm	4.50 +0.50
Hausgemachte Sorbets Birne Cassis Zitrone	Kugel Rahm mit Schuss	4.50 +0.50 +6.50

Weitere Glacé und Sorbet Sorten nach tagesaktuellem Angebot – bitte nachfragen!