



Tradition, Leidenschaft, Innovation

Liebe Gäste,

Herzlichen Dank für Ihr Interesse. Wir freuen uns, Ihnen auf folgenden Seiten einen Auszug aus unserem kulinarischen Angebot vorzustellen.

Die Aufgeführten Vorspeisen, Suppen, Salate, Hauptgänge und Dessert können Sie individuell nach Ihrem Geschmack als Menü zusammenstellen.

Es liegt uns am Herzen Ihre eigenen Vorschläge und Wünsche, seien diese nach so ungewöhnlich, zu erfüllen.

Um genügend Zeit zu haben, für die Menübesprechung, bitten wir Sie einen Termin zu vereinbaren.

Unsere Menüvorschläge bieten wir für Gesellschaften ab 8 Personen an.

Aus organisatorischen und Qualitätsgründen kann nur ein Menü pro Anlass serviert werden.

Für vegetarische Gäste stellen wir Ihnen gerne etwas Feines zusammen.

Denken sei daran, dass Kinder meistens kein ganzes Menü bewältigen. Wir offerieren Ihnen für die Kleinen Gäste unsere Menüs als Kinderportionen.

Auch ein Wein sollte mit Sorgfalt ausgewählt werden. Wir helfen Ihnen gerne dabei. Wenn Ihr Fest länger dauert, besorgen wir gerne die Bewilligung für die Verlängerung. Unsere Preise verstehen sich pro Person, inklusiv 8.1% MWST.

So, und jetzt genug gelesen. Viel Freude beim Zusammenstellen des Menüs.

Wir würden uns freuen, wenn Sie bei uns ein schönes und zufriedenes Fest geniessen können.

Mit freundlichen Grüssen
Restaurant Mühle Oberentfelden
und all die fleissigen Hände.



Tradition, Leidenschaft, Innovation

Wintergarten Pavillon 100 Pax

Galerie 20 Pax



Stübli 12 Pax

Rauschende Bachterasse 60 Pax



Gaststube 30 Pax

Vinothek 15 Pax



RESTAURANT MÜHLE OBERENTFELDEN
Schönenwerderstrasse 4, CH-5036 Oberentfelden
info@muehle-oberentfelden.ch www.muehle-oberentfelden.ch
+41 62 723 74 04 +41 78 829 89 98



Tradition, Leidenschaft, Innovation

«ERINERUNG AN DIE ZUKUNFT!»

EIN MENÜ FÜR ALLE GELEGENHEITEN 1.0
CHF 49.95

Grüner Blattsalat der Saison

FLEISCH - Kalbssteak vom Grill
mit Morchel-Rahm-Sauce und Rösti Kroketten
oder
FISCH - Saisonaler Fischfilet vom Grill "Amalfi"
Tomate, Kapern, Oliven und Knoblauch
oder
VEGI - Risotto mit gemischten Pilzen

Hausgemachte Tiramisu "McTony"



Tradition, Leidenschaft, Innovation

«ERINERUNG AN DIE ZUKUNFT!»

EIN MENÜ FÜR ALLE GELEGENHEITEN 2.0
CHF 69.95

Gemischter Salat

oder

Nüsslisalat mit Ei, Speck, Crôutons

Kürbissuppe, Kürbiskerne, Kürbis Öl

FLEISCH – Kalbshohrücken rosa gebraten am Stück

Kartoffelgratin, buntes Saisongemüse

oder

FISCH – Schwertfischfilet vom Grill "Amalfi"

Tomate, Kapern, Oliven und Knoblauch

oder

VEGI – Risotto mit gemischten Pilzen

Hausgemachte Tiramisu "McTony"

oder

Weisse Schokoladenmousse



Tradition, Leidenschaft, Innovation

"DO-IT-YOURSELF-MENÜ-IDEEN"

*Finden Sie Ihre perfekte Kombination und wir erstellen Ihnen ein detailliertes Angebot.
Wenn Sie etwas Wichtiges in der Liste vermissen, lassen Sie es uns wissen.*

1. SALATE

Bunter gemischter Blattsalat mit Croûtons

Gemischter Salat

Nüsslisalat mit Ei oder Speck (Saison)

Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella

Caesar-Salat mit gegrillter Pouletbrust

Blattsalat „Italia“ mit Rohschinken und Parmesanstücken

2. SUPPEN

Consommé McTony

Tomatencrèmesuppe

Minestrone

Spargelcrèmesuppe (Saison)

Kürbiscrèmesuppe (Saison)

Broccolicrèmesuppe (Saison)

Steinpilz Cremesuppe (Saison)

Hummer Cremesuppe (Saison)



Tradition, Leidenschaft, Innovation

3. KALTE VORSPEISEN

Melone mit Rohschinken (Saison)
Crevettencocktail
Geräuchertes Forellenfilet mit Merretichschaum
Bündnerteller
Vitello Tonnato
Antipasto Italiano

4. WARME VORSPEISEN

Verschiedene Teigwaren
Pasta e Fagioli alla Veneta
Chili con Carne
Risotto mit Weisswein
Risotto all'Amarone
Risotto mit Steinpilze
Risotto mit Safran
Lasagne verdi



Tradition, Leidenschaft, Innovation

5. HAUPTGÄNGE

Vom Schwein

Schweinsbraten an einer Majoran - Rotweinsauce mit Kartoffelstock und
Saisongemüse

Schweinsragout Gärtnerinart Mit Nudeln und Saisongemüse

Pariser Schnitzel mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Tessiner Schweinsbraten mit Safranrisotto und Saisongemüse

Schweins Piccata mit Tomaten Spaghetti und Saisongemüse

Vom Rind

Rindsfilet «Rossini»

Rindsgulasch mit Nudeln und Saisongemüse

Hohrückensteak mit Pommes Frites und Saisongemüse

Rinds filet-Gulasch „Stroganoff" Mit Rösti-Kroketten und Saisongemüse

Entrecôte vom Grill mit Pommes Frites, Saisongemüse und Kräuterbutter

Vom Kalb

Glacierter Kalbsbraten an Merlotjus mit Bratkartoffeln und Gemüse

Kalbsrahmschnitzel mit Champignons, Nudeln und Saisongemüse

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart" Mit Rösti und Saisongemüse

Kalbsgeschnetzeltes „Casimir" Mit Trockenreis und Früchten

Wiener Kalbsschnitzel mit Rösti-Kroketten und Gemüse

Ossobuco „Gremolata" mit Polenta und Saisongemüse

Saltimbocca „Römer-Art" Mit Safranrisotto und Saisongemüse

RESTAURANT MÜHLE OBERENTFELDEN

Schönenwerderstrasse 4, CH-5036 Oberentfelden

info@muehle-oberentfelden.ch www.muehle-oberentfelden.ch

+41 62 723 74 04 +41 78 829 89 98



Tradition, Leidenschaft, Innovation

Vom Geflügel

POULET IM CHÖRBLI By McTONY (Haus Spezialität)

«ERINERUNG AN DIE ZUKUNFT!» (Konzept)

Truthahnschnitzel „Madagaskar“

Mah-Meh, Orientalisches Nudelgericht mit Pauletgeschnetztes

Aus dem Meer

Frischer Thunfisch vom Grill mit Knoblauch-Pesto-Sauce, Risotto und Gemüse

Schwertfisch „Amalfi“ mit Tomaten, Kapern, Oliven, Knoblauch Bratkartoffeln

Haifischsteak vom Grill an einer feine Paprikasauce mit Trockenreis und Gemüse

6. DESSERT

Tiramisù

Panna Cotta

Crème Caramel

Soufflé Glacé Grand Marnier

Shokoladenmousse

Dessert Trilogie

Frischer Fruchtsalat

Käsevariation

Glacé Variation