

# HERZLICH WILLKOMMEN

## Das Traditionshaus, Restaurant Mühle neu interpretiert!

*Es ist nicht bekannt, wann das Mühlrad zum ersten Mal im Wasser klapperte und die Mühlsteine die ersten Körner mahlten. Laut der Hauschronik wurde die Mühle erstmals in einer Urkunde aus dem Jahr 1238 erwähnt, als die Herren von Habsburg ihr Wasserrechte verliehen. Mit anderen Worten, vor 786 Jahren, als es die Schweiz noch gar nicht gab. Zu einer Zeit, als hier noch das tiefste Mittelalter herrschte, während im Osten die Mongolen die Menschen das Fürchten lehrten und die Inkas ihr Reich in Südamerika gründeten.*

*Die Mühle Oberentfelden ist ein Zeitzeuge für die Geschichte der Gemeinde Oberentfelden und bekannt in der ganzen Region. Seit über 40 Jahren wurde in den historischen Räumlichkeiten erfolgreich ein Restaurant geführt. Diese Tradition soll mit einem neuen Pächter fortgeführt werden. Seit Generationen sind wir bestrebt, unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu schaffen. Entdecken Sie, wie in jeder kulinarischen Kreation, Tradition auf Leidenschaft trifft!*

*Alkest Nikolli  
Gastgeber*

## VORSPEISEN

<b>Wildkräutersalat</b>	17.00
Bagna „Cauda“ Dressing, Taggiasche Oliven, gebeitztes Eigelb	
<b>Kalbszunge</b>	21.00
Kräuteremulsion, Knollensellerie Remoulade, Radieschen, Mascarponecrème	
<b>Rinds Carpaccio «Cipriani Art»</b>	24.00
Parmigiano Reggiano DOP, Valle Maggia Pfeffer, Kräuteröl	
<b>Stracciatella di Burrata</b>	24.00
Pfirsich Espuma, halbgetrocknete sizilianische Datterini, Rucola-Peterli-Pesto, Crostini	

## ZWISCHENGÄNGE

### **Onsenei 63°**

17.00

Pecorino di Pienza DOP, Guanciaie, Wagyuufett Croûtons,  
Valle Maggia Pfeffer

### **Tagessuppe**

12.00

Unser Mühle Serviceteam informiert Sie über unser  
tägliches Angebot

### **Caramelle alla Ricotta**

21.00

Ricotta-Spinatcrème, Parmigiano Reggiano DOP

## HAUPTGÄNGE

<b>Cous Cous alla Trapanese</b>	40.00
Karotte, Orangengel, patagonische Königsgarnele, Pistazien, Meeresfrüchte, Safran Beurre Blanc	
<i>Unser Küchenchef empfiehlt ein Suzuki-Filet dazu</i>	<i>+14.00</i>
<b>US Rindsentrecôte "Zwiebelrostbraten"</b>	56.00
Zwiebelvariation, Kartoffelpüree, geröstete Zwiebel Jus	
<b>Rindsfilet</b>	60.00
Pimientos de Patron, Sauce Romesco, Pumpernickel, Pommes Dauphine, Jus	
<b>Acquerello Risotto alla Nerano</b>	32.00
Zucchetti, Amalfi Zitrone, Parmigiano Reggiano DOP	
<b>Paccheri 3 Pomodori</b>	27.00
San Marzano, sizilianische Datterini, Ochsenherztomate, Stracciatella di Burrata aus Putignano	
Für <b>zwei Personen</b> in der Kupferpfanne serviert	49.00
Für <b>vier Personen</b> in der Kupferpfanne serviert	95.00

## DESSERT

<b>Zitronentartelette</b>		16.50
Amalfi Zitronengel, Tahiti-Vanille-Mascarponecrème		
<i>Unser Küchenchef empfiehlt eine Quenelle Joghurtglace dazu</i>		<i>+3.00</i>
<b>Aperol Jelly</b>		12.00
Aperol, Orange,Prosecco Shot		
<b>Affogato nella Suhre</b>		8.50
Vanille Glace, Chicco d'oro Espresso		
<b>Glacesortiment</b>	pro Kugel	4.50
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt, Zitronen Sorbet, Mango-Passionsfrucht Sorbet, Birnen Sorbet, Aprikosen Sorbet		
<i>Unser Küchenchef emphielt Glace/Sorbet im Brioche con Tupper</i>		<i>+3.00</i>

Suzuki: Wildfang/FAO 27-Nordostatlantik  
Patagonia Königsgarnele: Wildfang/FAO 41 Südwestatlantik  
Meeresfrüchte. Wildfang/380 Italien IT  
Kalbszunge: Schweiz  
Guancia: Italien  
Hormonfrei Entrecôte: USA  
Hormonfrei Rindsfilet: Irland

### **MÜHLE ÖFFNUNGSZEITEN**

Dienstag – Freitag	11.00 – 23.00
Samstag	17.00 – 23.00

### **WARME KÜCHE**

Dienstag – Freitag	11:30 – 14.00
	18.00 – 22.00
Samstag	18.00 – 22.00

### **Montag & Sonntag Geschlossen**

Gastro-Kristal GmbH  
Schönenwerderstrasse 4  
CH-5036 Oberentfelden  
muehle-oberentfelden.ch

Alle Preise verstehen sich in CHF  
inkl. 8.1 MwSt.