

Herzlich willkommen im



Mühlethal AG

Bernadette Kuhn Orlando

Matteo Orlando

Aktuelles

Vorspeisen

Solothurner Weissweinsuppe Fr. 8.00

Wintersalat Fr. 13.00
(Nüsslisalat mit Speck und Ei)

Herbstsalat Fr. 12.00
(Kopfsalat und Nüsslisalat mit warmen Champignons und Brotcroûtons)

Hauptgang

Rossfilet (Kanada oder Europa) mit
Kräuterbutter und Pommes Frits Fr. 33.00

*Rossfiletstreifen (Kanada oder Irland) mit
Cognacsauce und Spätzli Fr. 32.00

Hausgemachter Hackfleischburger Fr. 19.00
(Schwein, Rind, Kalb) mit Tomatensauce und
Raclettekäse überbacken, Pommes Frites

Von allem etwas, aber nicht zu viel

*Wintermenu 1 Fr. 43.00

Solothurner Weissweinsuppe
Nüsslisalat mit Ei
Rindsfiletspitzen Stroganoff
Reis

*Wintermenu 2 Fr. 49.00

Solothurner Weissweinsuppe
Nüsslisalat mit Ei
Schweinsfilet mit Pfeffersauce
Kalbsfilet mit Morchelsauce
Gemüse, Nudeln

*Wintermenu 3 Fr. 48.00

Solothurner Weissweinsuppe
Nüsslisalat mit Ei
Kalbscordon-bleu Bündnerart
(mit Rohschinken und Bergkäse)
Gemüse, Pommes Frites

*Wintermenu 4 Fr. 30.00

Solothurner Weissweinsuppe
Nüsslisalat mit Ei
Agnolotti gefüllt mit Steinpilzen und Frischkäse
alla Panna mit Belper Knollen

Apéro-Empfehlung

| | | |
|---|-----|------|
| Apérol mit Prosecco | Fr. | 8.50 |
| Hugo Schaumwein mit Holunder und Minze | Fr. | 8.50 |
| Hausapéro Campari mit Moscato und Orangenjus | Fr. | 7.00 |
| Sunbitter mit Schweppes Lemon (ohne Alkohol) | Fr. | 6.00 |
| Cupli Prosecco | Fr. | 7.00 |
| Cupli Moscato d'Asti (süsslich) | Fr. | 7.00 |
| Cupli Tröpfel-Rosé Prickelnder Genuss aus Apfel und Trauben, ohne Alkohol | Fr. | 7.00 |



Vorspeisen

| | | |
|--|-----|-------|
| Rohschinken mit Melone | Fr. | 9.50 |
| Bündnerteller | Fr. | 9.50 |
| 6 Stk Weinbergschnecken mit Kräuterbutter gratiniert | Fr. | 13.00 |
| «Falsche Schnecken» (Hackfleischkügel) mit Kräuterbutter gratiniert | Fr. | 9.00 |

Suppen

| | | |
|-----------------------------|-----|------|
| Bouillon nature | Fr. | 4.00 |
| Bouillon mit Ei | Fr. | 5.00 |
| Bouillon mit Flädli | Fr. | 5.00 |
| Crèmesuppe (je nach Saison) | Fr. | 8.00 |

Salate

| | | |
|------------------------------------|-----|------|
| Grüner Salat (Kopfsalat) | Fr. | 7.00 |
| Menusalat (Kopfsalat, klein) | Fr. | 5.00 |
| Gemischter Salat (6 Sorten) | Fr. | 9.00 |
| kleiner Gemischter Salat (4Sorten) | Fr. | 7.00 |
| Nüsslisalat mit Ei (Saison) | Fr. | 9.00 |

Kalte Speisen

Bauernspeck geschnitten oder am Stück Fr. 12.50

Kalte Platte mit gemischtem Fleisch
und Käse pro 150 g Fr. 17.00

Bündnerteller klein Fr. 15.00

Bündnerteller gross Fr. 20.00

Bündnerplatte Fr. 24.00

Herrenteller (Schinken, Speck, Käse) Fr. 18.00

Salatteller klein Fr. 13.00

Salatteller gross Fr. 16.00

Käsesalat einfach Fr. 13.00

Käsesalat garniert klein (mit div. Salaten) Fr. 15.00

Käsesalat garniert gross (mit div. Salaten) Fr. 18.00

Wurstsalat einfach Fr. 10.00

Wurstsalat Spezial klein (mit div. Salaten) Fr. 13.00

Wurstsalat Spezial gross (mit div. Salaten) Fr. 16.00

Wurstsalat mit Käse Fr. 12.50

Wurst-Käsesalat garn. klein (mit div. Salaten) Fr. 14.00

Wurst-Käsesalat garn. gross (mit div. Salaten) Fr. 17.00

Siedfleischsalat Fr. 18.50

Siedfleischsalat garn. klein (mit div. Salaten) Fr. 19.50

Siedfleischsalat garn. gross (mit div. Salaten) Fr. 22.50

Thonsalat Fr. 10.00

Thonsalat garniert klein (mit div. Salaten) Fr. 13.00

Thonsalat garniert gross (mit div. Salaten) Fr. 16.00

Schinken oder Salamibrot Fr. 6.00

Käsebrot Fr. 6.50

Handy Toast (mit Schinken und Käse) Fr. 8.50

Fitnesssteller mit Salaten

| | | |
|---|-----|-------|
| Pouletbrust (CH) mit Kräuterbutter | Fr. | 21.00 |
| Panierter Kalbsschnitzel | Fr. | 26.00 |
| Kleines Schweinssteak (Nierstück) mit Kräuterbutter | Fr. | 21.00 |

Selbstverständlich können Sie jedes andere Stück Fleisch von der Karte mit Salaten kombinieren
Fleischpreis plus Fr. 8.50

Fitnesssteller mit Gemüse

| | | |
|---|-----|-------|
| Pouletbrust (CH) mit Kräuterbutter | Fr. | 25.00 |
| Panierter Kalbsschnitzel | Fr. | 30.00 |
| Kleines Schweinssteak (Nierstück) mit Kräuterbutter | Fr. | 25.00 |

Omelettes (nur Eier, CH)

| | | |
|--------------------------|-----|-------|
| Omelette Nature | Fr. | 7.50 |
| Omelette mit Schinken | Fr. | 12.00 |
| Omelette mit Champignons | Fr. | 12.00 |

Vegetarisch

| | | |
|--|-----|-------|
| Sellericordon-bleu, Gemüse, Pommes Frites (gefüllt mit Raclettekäse und Spinat) | Fr. | 19.00 |
|--|-----|-------|

| | | |
|---|-----|-------|
| Vegi-Stroganoff mit Sojageschnetzeltem (auf Wunsch auch vegan möglich) | Fr. | 21.00 |
|---|-----|-------|

| | | |
|---|-----|-------|
| Asia-Gemüsecurry mit Tofu im Reisring (vegan, gluten- und laktosefrei) | Fr. | 20.00 |
|---|-----|-------|

| | | |
|--|-----|-------|
| Vegi-Rösti Rahmspinat auf Rösti mit Raclettekäse und Spiegelei | Fr. | 19.00 |
|--|-----|-------|

| | | |
|--------------|-----|-------|
| Gemüseteller | Fr. | 19.00 |
|--------------|-----|-------|

Klassisch

| | | |
|--|-----|-------|
| Jägerrösti Hackbraten (Schwein-, Kalb-, Rindfleisch) dünn aufgeschnitten auf Rösti mit Tomatenscheiben, Raclettekäse und Spiegelei | Fr. | 19.00 |
|--|-----|-------|

Warme Speisen

Vom Schwein

| | | |
|---|-----|-------|
| Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce | Fr. | 12.00 |
| Schnitzel Paniert (2 Stk) | Fr. | 16.00 |
| Schnitzel mit Bratensauce und Champignons (Nierstück, 2 Stk) | Fr. | 24.00 |
| Rahmschnitzel (Nierstück, 2 Stk) | Fr. | 21.00 |
| Cordon-Bleu | Fr. | 23.00 |
| Kotelett natur mit Kräuterbutter (Swiss Prim) | Fr. | 23.00 |
| Kotelett mit Bratensauce und Champignons (Swiss Prim) | Fr. | 26.00 |
| Schweinssteak (Nierstück) mit Pfeffersauce | Fr. | 25.00 |
| *Schweinsfilets mit tomatierter Pilzsauce | Fr. | 26.00 |

Vom Kalb

| | | |
|--|-----|-------|
| Wienerschnitzel (2 Stk) | Fr. | 26.00 |
| Kalbschnitzel natur (Nierstück, 2 Stk) | Fr. | 37.00 |
| Kalbssteak natur mit Kräuterbutter | Fr. | 37.00 |
| Kalbssteak mit Morchelsauce | Fr. | 39.00 |
| Rahmschnitzel | Fr. | 30.00 |
| Cordon-Bleu | Fr. | 31.00 |
| *Kalbsfilets mit Grand-Marniersauce | Fr. | 44.00 |

Vom Rind

| | | |
|--|-----|-------|
| Rumpsteak (Huft) mit Kräuterbuttersauce | Fr. | 26.00 |
| Entrecôte mit Kräuterbutter | Fr. | 33.00 |
| Lindensteak (Huft) mit Kräuterbutter | Fr. | 28.00 |
| *Rindsfilet (Australien) mit Kräuterbutter | Fr. | 37.00 |
| *US-Rindsfilet mit Kräuterbutter | Fr. | 43.00 |

Geflügel

| | | |
|--|-----|-------|
| 1/2 Poulet im Körbli (ca. 20 Min.) mit Curry- oder Kräuterbuttersauce plus Fr. 3.00 | Fr. | 15.00 |
| Pouletbrust (CH) Currysauce, Reis und Früchte | Fr. | 25.00 |
| Panierte CH-Pouletbrust gefüllt mit Cantadou | Fr. | 22.00 |

Beilagen

| | | |
|--|-----|-------|
| Pommes Frites, Croquettes, Rösti, Röstisticks, Haus-Spätzli, Kartoffelsalat | Fr. | 5.00 |
| Nudeln, Reis | Fr. | 4.00 |
| Gemüse (4 Sorten) | Fr. | 6.50 |
| Gemüse (5 Sorten) | Fr. | 8.00 |
| Gemüse (6 Sorten) | Fr. | 10.00 |

Hausspezialitäten

| | |
|--|-----------|
| *Flambi-Spiess Schweinsfilets - Früchtespiess mit Orangenliqueur am Tisch flambiert, Grand Marniersauce, Gemüse dazu Pommes Frites | Fr. 40.00 |
| Variante *Flambi à la Fitness mit Salaten dazu Pommes Frites | Fr. 40.00 |
| Lindensteak (Rindshuft) auf Holzbrett | Fr. 29.00 |
| Lindensteak (Rindshuft) mit Sauce Mexicaine, Gemüse, Pommes Frites | Fr. 39.50 |
| *US-Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Gemüse, Nudeln | Fr. 53.50 |
| *Lammentrecôte «Woranoff» mit Mexikanischen Kartoffeln (Bratkartoffeln mit Gemüswürfeli, rassig gewürzt) | Fr. 37.00 |
| *Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit Rösti | Fr. 32.00 |
| *Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Reis | Fr. 32.00 |
| *Rindshuftwürfel an Pommerysenfsauce mit Spätzli | Fr. 29.00 |
| *CH-Forellenfilets gebraten mit Champagnersauce und Gemüsereis | Fr. 28.00 |

Tellergerichte in 2 Gängen serviert

| | |
|--|-----------|
| *Schweinsfilets mit tomatierter Pilzsauce Gemüse, Nudeln Rindsfilet mit Kräuterbutter, Gemüse Croquettes | Fr. 52.00 |
| *Schweinssteak mit Pfeffersauce, Gemüse, Pommes Frites Kalbssteak mit Morchelsauce, Gemüse, Nudeln | Fr. 50.00 |
| *Château-Briand mit Sauce Béarnaise Gemüse, Nudeln und Röstisticks (ab 2 Pers.) | Fr. 55.00 |
| *»Les Trois Filets« Schweinsfilet mit Pfeffersauce Kalbsfilet mit Morchelsauce, Gemüse, Nudeln Rindsfilet mit Kräuterbutter Gemüse, Croquettes | Fr. 55.00 |

Die Speisen mit einem * sind von Mittwoch bis Freitag zwischen
14.00 und 17.00 Uhr nicht erhältlich

Spirituosen 2 cl

| | | |
|--------------------|-----|------|
| Burekirsch 40% | Fr. | 3.50 |
| Burezwetschgen 40% | Fr. | 3.50 |
| Burepflümli 40% | Fr. | 3.50 |
| Burewilliams 40% | Fr. | 4.00 |

| | | |
|--------------------------------|-----|------|
| Chrüter Fassbind 42% | Fr. | 3.50 |
| Williams Morand 43% | Fr. | 5.50 |
| Calvados Morin père & fils 40% | Fr. | 5.00 |
| Calvados Boulard 40% | Fr. | 6.00 |

| | | |
|--|-----|-------|
| Grappa bardolino 43% | Fr. | 4.50 |
| Il fatto Grappa di brunello 40% | Fr. | 6.50 |
| Grappa Nonnino barrique 43% (5-jährig) | Fr. | 8.50 |
| Grappa Poli barrique 55% (18-jährig) | Fr. | 13.00 |

| | | |
|------------------------|-----|------|
| Appenzeller 29% (4 cl) | Fr. | 5.00 |
| Bio Fernet 38% (4 cl) | Fr. | 5.50 |

Sortenreine Brände von Humbel, Stetten 2 cl

| | | |
|------------------------------------|-----|------|
| Mirabellenbrand 43% | Fr. | 5.80 |
| Löhrpflaume 43% | Fr. | 5.50 |
| Hollunderbrand 43% | Fr. | 9.00 |
| Riesling-Sylvaner Traubenbrand 43% | Fr. | 5.70 |

| | | |
|-------------------------------|-----|------|
| Vieille Prune 40% (Morin) | Fr. | 5.00 |
| Vieille Williams 40% (Hammel) | Fr. | 5.00 |
| Vieille Pomme 40% (Hammel) | Fr. | 5.00 |
| Vieille Cerise 40% (Hammel) | Fr. | 5.00 |

Cognac 2 cl

| | | |
|--------------------------------|-----|------|
| Remy Martin 40% | Fr. | 7.00 |
| Courvoisier VSOP 40% | Fr. | 5.00 |
| Bio Cognac VSOP 40% (6-jährig) | Fr. | 9.50 |

Whisky 4 cl

| | | |
|---|-----|-------|
| Ballantines 40% | Fr. | 6.00 |
| Chivas Regal 40% (18-jährig) | Fr. | 13.00 |
| Scotch Whisky Single Malt 40% (16-jährig) | Fr. | 11.00 |
| Glenfiddich Single Malt (12-jährig) | Fr. | 8.00 |

Liqueurs 4 cl

| | | |
|-------------------|-----|------|
| Amaretto 28% | Fr. | 5.00 |
| Baileys 17% | Fr. | 5.00 |
| Grand Marnier 40% | Fr. | 6.00 |
| Limoncello 30% | Fr. | 5.00 |

Drinks 4 cl

| | | |
|-------------------------------------|-----|-------|
| Gin 37.5% | Fr. | 5.00 |
| Gin Tonic | Fr. | 8.00 |
| Clouds Gin 42% (Spezialität Humbel) | Fr. | 13.00 |

| | | |
|--------------|-----|------|
| Vodka 37.5% | Fr. | 5.00 |
| Vodka-Orange | Fr. | 8.00 |

| | | |
|---------------|-----|------|
| Bacardi 37.5% | Fr. | 6.00 |
| Bacardi Cola | Fr. | 9.00 |

| | | |
|-------------------------------|-----|------|
| Whisky Cola (mit Ballantines) | Fr. | 9.00 |
|-------------------------------|-----|------|

Herkunft unseres Fleisches

| | |
|------------------|--|
| Schinken | Vorderschinken CH |
| Schweinefleisch: | CH |
| Kalbfleisch: | CH |
| Lamm: | Australien, Irland |
| Poulet: | CH |
| Rindfleisch: | Filet aus Australien*, Argentinien*, USA Huft aus CH Entrecôte aus Australien*, Argentinien*, CH |

* kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Allergene

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MwSt

