

Herzlich willkommen im



Mühlethal AG

Bernadette Kuhn Orlando

Matteo Orlando

Aktuelles

Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe 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 Fr. 33.00
Kräuterbutter und Pommes Frits

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

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. 42.00

Kürbiscrèmesuppe

Nüsslisalat mit Ei

Rindsfiletspitzen Cognacsauce

Reis

Wintermenu 2 Fr. 54.00

Kürbiscrèmesuppe

Nüsslisalat mit Ei

Kalbssteak mit Morchelsauce

Gemüse, Nudeln

Wintermenu 3 Fr. 52.00

Kürbiscrèmesuppe

Nüsslisalat mit Ei

Rossfilet mit Pfeffersauce

Gemüse, Pommes Frites

Wintermenu 4 Fr. 28.00

Kürbiscrèmesuppe

Nüsslisalat mit Ei

Gnocchi gefüllt mit Ricotta und Pilzen

an Waldpilzrahmsauce

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» (Hackfleischkügli) 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. 15.00

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. 17.00

Siedfleischsalat garn. klein (mit div. Salaten) Fr. 18.00

Siedfleischsalat garn. gross (mit div. Salaten) Fr. 21.00

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.	18.00
--	-----	-------

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.	10.00
Schnitzel Paniert (2 Stk)	Fr.	16.00
Schnitzel mit Bratensauce und Champignons (Nierstück, 2 Stk)	Fr.	23.00
Rahmschnitzel (Nierstück, 2 Stk)	Fr.	20.00
Cordon-Bleu	Fr.	21.00
Kotelett natur mit Kräuterbutter (Swiss Prim)	Fr.	23.00
Kotelett mit Bratensauce und Champignons (Swiss Prim)	Fr.	26.00
Schweinssteak (Nierstück) mit Pfeffersauce	Fr.	24.00
*Schweinsfilets mit tomatierter Pilzsauce	Fr.	26.00

Vom Kalb

Wienerschnitzel (2 Stk)	Fr.	25.00
Kalbschnitzel natur (Nierstück, 2 Stk)	Fr.	36.00
Kalbssteak natur mit Kräuterbutter	Fr.	36.00
Kalbssteak mit Morchelsauce	Fr.	38.00
Rahmschnitzel	Fr.	29.00
Cordon-Bleu	Fr.	30.00
*Kalbsfilets mit Grand-Marniersauce	Fr.	43.00

Vom Rind

Rumpsteak (Huft) mit Kräuterbuttersauce	Fr.	25.00
Entrecôte mit Kräuterbutter	Fr.	32.00
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. 30.00
*Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Reis	Fr. 31.00
*Rindshuftwürfel an Pommerysenfsauce mit Spätzli	Fr. 28.00
*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

