

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Kräutern, Kernen & Cherrytomaten an Erdbeeren Vinaigrette		Fr. 13.50
Entenleber Terrine Confit von Williamsbirne & Berner Rosen Apfel		Fr. 23.50
Kölliker Rohschinken lauwarmer Salat vom grünen Spargel an Estragon Vinaigrette		Fr. 19.50
Spargel Salat mit Riesencrevetten an Sanddorn Dressing		Fr. 24.50
Beefsteak Tatare	Vorspeise	Fr. 22.00
	Hauptgang	Fr. 36.00
Schottischer Graved-Lachs in Rey-Gin buntes Salatbukett		Fr. 19.50

Suppen

Klare Brennessel Kraftbrühe mit Frühlingsmorcheln	Fr. 16.50
grüne Spargelcreme mit Bärlauch Klösschen	Fr. 16.50

Warme Vorspeisen

Jakobsmuschel mit rotem Pesto Quadrolinis mit Macadamien	Fr. 23.50
Grüne und weisse Spargeln mit Bärlauch Hollandaise	Fr. 22.50

***Rindsfilet; Irländer Foyle Beef, Schweizer Prime Beef & Schottisches Dry Age
Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau, Geflügel Frankreich & Schottland***

Vegetarische Gerichte

Quadrolinis mit Macadamien Fr. 28.50
mit Morcheln, Waldmeister & Pinien-Pesto

Crêpes mit grünen Spargeln Fr. 27.50
Contadino von Sherrytomaten, Kräutern & Olivenöl

Zweierlei Pancakes auf Yamurra Curry Fr. 26.50
Bunt glasiertes Gemüse

Fisch & Krustentiere

Riesencrevetten Fr. 47.00
schwarzer Knoblauch - Kräuter - Olivenöl
Quadrolinis mit Macadamien
Marktgemüse

Gebratenes Zanderfilets Fr. 39.50
Zitronenreis
Marktgemüse

St. Petersfischfilets Fr. 43.50
Kefen - Frühlingszwiebeln - Bärlauch
Zitronenreis
Marktgemüse

***Rindsfilet; Irländer Foyle Beef, Schweizer Prime Beef & Schottisches Dry Age
Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau, Geflügel Frankreich & Schottland***

Mühle Spezialität

Angus Rindsfilet auf dem heissen Speckstein Fr. 52.00
Kroketten - Marktgemüse
diverse Chutneys und Haussaucen

weitere Fleischgerichte

Engadiner Rinds Cordon-bleu Fr. 44.00
mit Bündnerfleisch & Alpkäse
Birnen-Kroketten
frisches Marktgemüse

Gourmet Triologie Fr. 52.00
Kalbsfilet, Rebhuhn & Rinds-Onglet
an Portweinessenz
Quadrolinis mit Kräutern
frisches Marktgemüse

Lammrack mit Knoblauch, Chili & Rauchsatz Kruste Fr. 45.00
neue Rosmarin-Kartoffeln
frisches Marktgemüse

Schweinsfilet im Chorizomantel Fr. 42.00
auf Portweinessenz
Pommes-frites
frisches Marktgemüse

Angus Filet "Port Ellen" Fr. 54.00
an rauchiger Islay Whisky Essenz
Williams Kartoffel
frisches Marktgemüse

***Rindsfilet; Irländer Foyle Beef, Schweizer Prime Beef & Schottisches Dry Age
Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau, Geflügel Frankreich & Schottland***

Einfache Delikatessen vom Land und See

Fragen Sie auch nach dem heutigen Tagesgericht oder Spezialität!

Schüsseli Blattsalat
mit Graved-Lachsstreifen, Kernen & Estragon-Vinaigrette Fr. 26.50

Schweinsschnitzel vom Grill
neue Kartoffeln mit Rosmarin gebraten
grüner Spargel Fr. 29.50

Schweinssteak an Senfkornsauce
Pommes-frites
Frisches Marktgemüse Fr. 34.00

Spaghetti «mediterran»
mit Streifen vom Poulet, Sherrytomaten, Kapern & Pinien Fr. 27.50

Pouletbrüstli
mit bunten Salaten garniert Fr. 33.00

Wiener Schnitzel (vom Kalb)
Pommes-Frites
Frisches Marktgemüse Fr. 36.00

Rumpsteak an Whiskysauce
Kroketten
Frisches Marktgemüse Fr. 38.50

Kalbs Cordon-bleu
Röstikroketten
Frisches Marktgemüse Fr. 38.50

***Rindsfilet; Irländer Foyle Beef, Schweizer Prime Beef & Schottisches Dry Age
Kalbs- und Schweinefleisch exklusiv aus dem Aargau, Geflügel Frankreich & Schottland***