



## VORWEG

### PETERSILIENWURZEL-SUPPE

mit Bärlauchöl und Popcorn 8,-

### GEFLÜGELBOUILLON 7,5

mit einem Hauch Asien

### WEISSE BOHNEN -TOPF 10,5

mit Rindfleisch und Spiegel-Ei

## MENÜ'chen

klein und fein

### LANDSCHWEINSALAT

mit Curry und Kafirlimette

32,-

### SCHWEINEMEDAILLON

in Parmesan auf Bärlauch-Pasta

### GRIESS FLAMERIE

mit Rhabarber



## MENÜ DER WOCHE

46,-

### SAMTSUPPE 8,5

vom Kalb mit Sahne, Nudeln  
und einem Hauch Zimt

### KALBS-HAXENSCHNITZEN 28,5

butterzart auf Rahmwirsing mit Karotten,  
rote Bete goldgelbe Rösti

### TONKA – HALBGEFRORENES 12,-

mit Ananas Pina Colada, Schoggi-Gugelhüpfl



## MÜLLER – MENÜ pro Pers.

62,-

ab 2 Personen

APERIO > vom Hause

STARTER > aus der Küche

VORSPEISE > Fisch

HAUPTGERICH > immer etwas das Sie überrascht

DESSERT > das Süße zum Schluss

## STARTER

 GARTENSALAT 7,2


Blatt/Rohkostsalate in Hausdressing

 GRÜNZEUG 10,5

zweierlei Dressing, Laugen-Crosstinis  
und frisch geriebenem Meerrettich Wasabisüssen  
als PICCOLO 7,-

 ROTE BETE - SCHEIBEN 14,-

mit brulliertem Camembert  
und karamell-Zwiebeln

 KUTTELN (! nur für Kenner) 15,-

mit Weißburgunder, Lauch - Karotten  
und gebratener Schwarzwurst

 SALAT VOM LANDSCHWEIN 14,5

mit Curry, Kafirlimette Kartoffelrösthwürfel

LACHS TATAR 18,-

im Salatnest auf Rauchforellensauce  
kaputtem Wachtelei

 KALBSKOPF 18,-

Variationen, gebacken und lauwarm mit Limone,  
Kartoffelsalat

## MÜHLEN KÜCHE

 SAFT-GULASCH 24,-

vom Gersbacher Weiderind in kräftiger Sauce  
dazu Nudeln und Beilagensalat

ZÜRICHER VERLOBUNG 26,5

Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsauce mit Bananen  
und gerösteten Mandeln Hausmacherspätzle

WIENERSCHNITZEL 27,-

wellig in Butter gebraten, Rotwein-Preiselbeeren  
goldgelbe Rösti oder Gartensalat

KALBS-BRIES 36,-

in brauner Butter mit Morchelrahmsauce,  
auf Tagliatelle mit Blattspinat

KALBSLEBER 25,-

Scheiben in Butter gebraten, Karamellapfel,  
Balsamico-Jus, goldgelbe Rösti

KALBS - ZUNGE 24,-

mit Meerrettichrahmsauce, grüne Bohnen  
und pommes lafittes

## LASS-DICH-ÜBERRASCHEN 25,-

Marktfrisches, es wird nichts verraten. Wählen Sie FISCH oder FLEISCH

## CORDON BLEU

vom Schweinerücken mit goldgelben Pommes-frites und Salätchen 22,-

## GRILL-SPIESS

Schwein/Rind/ saftig gebraten, Senfrahmsauce Pommes-frites, kleinem Gemüse 22,-

## \*\*\* VON DER WEIDE“


>Grain fed Angusbeef< grüner Pfeffer-Rahmsauce  
und knackigen Gartensalaten, 120 Gr. 20,- / 180 Gr. 28,-

\*\*\* STREIFEN -SCHNITZEL paniert mit Gartensalaten 15,-

\*\*\* dazu knusprigen Pommes-frites 4,-

 \*\*\* WURSTSALAT mit oder ohne KÄSE 11,5

 SCHINKENSPECK dünn geschnitten auf dem großen Holzbrett 15,5

 VESPERBRETTE Käse, Schinken, Hausmacherwurst und Schinkenspeck 19,-  
von allem etwas, für mitten auf den Tisch

 KÄSE – aus der Gersbacher Chäs Chuchi und von unseren Nachbarn 16,-

## FISCH ODER FLEISCH

SKREI -Winterkabeljau in Weisswein pochiert 28,-

ZANDERFILET auf der Haut gebraten mit Orangen-Pfeffer 26,-

G A M B A S in Olivenöl mit Harissa und China-Knoblauch rassig gebraten 34,-

SCHWEINEMEDAILLON mit Rosmarin und süßer ChilisaUCE 27,-

KALBSTEAK in Parmesan saftig gebraten, 34,-

Arg. ENTRECÔTE „Grain fed Angusbeef“ (300 Gr. 44,-) 200 Gr. 34,-

wählen Sie zu Ihrem Gericht eines der „VEGO pur“ Gerichte **als Beilage - ohne Aufpreis**

 **VEGO pur** 22,-  
als **Hauptgericht**

WINTER-GEMÜSE – mit Rosmarin, Knoblauch-Dipp, dazu goldgelbe Rösti

BELUGA – LI NSEN - mit Ras El Hanout, gebratenem Blumenkohl und pommes-lafittes

WIRSING - WRAP mit glacierten Karotten, Blattspinat, Karamell-Zwiebeln und grüne Rahmkartoffeln

TAGLIATELLE mit Kräuterseitlingen, Bärlauch-Pesto, sonnengetrockneten Tomaten, Pimento-Sauce mit Vanille

P.S. **VEGAN** das kann ich nicht.