




VORWEG

 **PETERSILIENWURZEL-SUPPE**
mit Bärlauchöl und Popcorn 8,-

 **SPARGELKAROFFELCREME** 8,5
mit Kürbiskernöl und Popcorn

 **LAMMBRÜHE** 7,5
mit Lamm und Frühlingsgemüse

MENÜ'chen

klein und fein

LANDSCHWEIN

32,--

als rassigen Salat mit Curry / Kafirlimette

KNUSPERSCHNITZEL

auf Bärlauch-Tagliatelle, Pimento-Sauce

RHABARBERSÜPPE

mit Erdbeer-Sorbet in weißer Schoggi



MENÜ DER WOCHE

50,-

SPARGELBOUILLON 8,5
mit brauner Butter und Bauernflädle

MILCHLAMM-KEULE 32,-
mit Rosmarinrahmsauce Grillgemüse
Kartoffelkühle

ERDBEEREN PINA COLADA 12,-
mit Frischkäsemousse und warmen Schoggi Gugelhupf



MÜLLER – MENÜ pro Pers.
ab 2 Personen

62,-

APERÖ > 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

MILCHLAMM-LEBER 15,-

in brauner Butter auf grünem Spargel

SALAT VOM LANDSCHWEIN 14,5

mit Curry, Kafirlimette und Kartoffelröstwürfel

LACHS TATAR 18,-

im Salatnest auf Rauchforellensauce mit
kaputtem Wachtelei

KALBSKOPF 22,-

lauwarm mit Limone, Frühlingsalätchen
und Gänseleberterrine

MÜHLEN KÜCHE

ZÜRICHER VERLOBUNG 26,5

Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsauce
mit Grillbanane und gerösteten Mandeln
dazu Hausmacherspätzle

 SPARGEL-TELLER 24,-

Stangenspargel mit Knusper-Schnitzel auf
Estragonsauce und neuen Kartoffeln

WIENERSCHNITZEL 27,-

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

KALBS-HAXENSCHNEIBEN 28,5

butterzart auf Spargel-Frülingsgemüse
dazu goldgelbe Rösti

 Portion Markgräfler S P A R G E L 28,-

mit brauner Butter und NEUE Kartoffeln

auf Wunsch mit Kratzete

mit Kalbsschnitzel Natur 38,-

mit Serrano-Schinken 35,-

dazu Sauce Hollandaise 4,-

LASS-DICH-ÜBERRASCHEN 25,-

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

BAUERNSCHÄUFELE

aus dem Rauch, mit Meerrettich auf Bärlauch-Rahmkartoffeln 21,-

CORDON BLEU

vom Schweinerücken mit goldgelben Pommes-frites und Salätchen 23,-

GRILL-SPIESS

Schwein/Rind/ saftig gebraten, Senfrahmsauce Pommes-frites, kleinem Gemüse 22,5

*** 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

GAMBAS in Knoblauch-Olivenöl gebraten 36,-

LACHSFILET mit schwarzem Sesam und Limone 30,-

KABELJAU in Weisswein und Pernod pochiert 32,-

SCHWEINEMEDAILLON mit Rosmarin 27,-

KALBSRÜCKENSTEAK 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**

FRÜHLINGS-GEMÜSE – mit Pfannenspargel, Ruccola-Dipp, und goldgelbe Rösti

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

SPARGEL - WRAP aus der Pfanne mit glacierten Karotten, Blattspinat und grüne Rahmkartoffeln

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

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