

TOMATENSUPPE mit Lemonleave, die ohne Sahne heiß oder kalt	8,8
 SPARGELSCHAUMSUPPE mit Spargel grün/weiß und Bärlauchöl	9,4
<hr/>	
 GARTENSALAT bunte Blatt- und Rohkostsalate	8,9
 GRÜNZEUG vom FEINSTEN bunte Blattsalate mit frischem Meerrettich	10,6
 „PICCOLO“ Grünzeug	7,6
 KNUSPER CAMEMBERT gebratener Gersbacher Camembert mit Birnensenf und Zupfsalaten	16,8
REH-BRATWÜRSTLE mit Trüffelmayonnaise, Röstzwiebeln und Pommes-frites als Hauptgericht	16,2 19,8
KALBSKOPF gebacken und lauwarm in Limone auf Pfifferlingen in Butter	18,-
KUTTELN in Weißburgunder mit Wurzelgemüse gebratene Schwarzwurst und Wachtelei	16,8



Samstag- Mittag
24,-

Menü'chen

32,- €

- PIFFERLING-NUDELSALAT
mit Alemannenschinken
- KALBFLEISCHKÜCHLE
mit Thaicurrysauce, Basmati-Reis
- ERDBEEREN „Amaretto“
mit Sardinien-Eis

Müller Menü

für 2 Personen

STARTER

zum Löffeln oder Gabeln

VORSPEISE

Fisch passend zur Saison

HAUPTGERICHT

zweierlei Fleisch

DESSERT

inklusive einem APERO vom Hause
148 €

◆ MÜHLEN-SALAT

buntes Salatallerlei mit zwei Dressing
dazu

◆ SCHWEINESCHNITZEL 16,8

paniert 2 Stück 19,8

ZANDER Knusperle 21,8

GAMBAS Black Tiger mit Harissa 25,6

VON DER WEIDE 120 Gr. 24,-

#Grain fed Angusbeef 200 Gr. 32,-

mit Pfeffer-Rahmsauce 300 Gr. 42,-

*dazu knusprige Pommes-frites plus 4,5



LASS-DICH-ÜBERRASCHEN 27,-

es wird nichts verraten. Wählen Sie
FISCH oder FLEISCH

CORDON BLEU vom Schweinerücken 25,8

mit goldgelben Pommes-frites und
ein Salätchen im Glas

GRILL-SPIESS Schwein/Rind/Pute 24,6

saftig gebraten, Pommery-Senfsauce
Pommes-frites, kleinem Gemüse

◆ SPARGEL-TELLER 28,6

mit kleinem Schweinerückenschnitzel,
Sauce Hollandaise - Kartoffeln

ZÜRICHER VERLOBUNG 29,-

Geschnetzeltes in Rahmsauce,
Grillbanane, Mandeln,
Hausmacherspätzle

◆ WEIDERIND butterzart in Butter 28,-

karamellisiert, Frühlingsgemüse,
neue Kartoffeln

WIENER SCHNITZEL 29,-

paniert und in Butterschmalz
wellig gebraten dazu goldgelbe Rösti

WURSTSALAT mit oder ohne KÄSE 12,9
mit knusprige Pommes-frites 17,4

◆ SCHINKENSPECK 17,4
dünn geschnitten auf dem großen Holzbrett

◆ VESPERBRETT 21,2
Käse, Schinken, Schinkenspeck und
Hausmacherwurst, von allem etwas

◆ KÄSE – TELLER 19,4
von hier und unseren Nachbarn

◆ **PORTION SPARGEL** 26,8

von Fritz Wassmer, Schlatt Markgräflerland
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
neue Kartoffeln oder Kratzete

gemischter Schinken 8,-

kleines Wienerschnitzel 12,-

Sauce Hollandaise extra 4,-

FISCH ODER FLEISCH

◆ **KALBFLEISCHKÜCHLE** 28,8
in Butter mit Röstzwiebeln

ZANDERFILET 30,-
auf der Haut gebraten

LACHSFILET 34,2
aus dem Weißburgunder-Buttersud

SCHWEINE-MEDAILLON 28,-
mit Zitronenpfeffer

Arg. **ENTRECÔTE** 120 Gr. 28,8
„Grain fed Angusbeef“ 200 Gr. 36,8

dem Rind wird Getreide zugefüttert, wodurch 300 Gr. 46,8
das Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt.



wählen Sie zu jeden dieser Gerichte ein
„VEGO pur“
als Beilage - ohne Aufpreis

VEGO pur

24,2

als Hauptgericht

◆ **SPARGELRAGOUT**

>grün & weiß<
mit Sonnentomaten und
Pfannekuchen -Streifen

**PIFFERLING-
GERSOTTO**

Gerstengraupen mit Rahm, Bergkäse
und frischen Pfifferlingen in Butter

◆ **FRÜHLINGSGEMÜSE**

in Butter dazu Grill-Spargel mit Teriyaki Sauce
und goldgelber Rösti

◆ **CURRY – NUDELN**

mit Pfannen-Gemüse, helle Sojasauce,
Madras-Curry und frischem Ingwer

P.S.

VEGAN

das kann ich nicht.