



# Restaurant Mühli

„für en schöne Momänt“

Gastgeber zu sein, Gäste zufriedenstellend und zu bewirten, galt schon immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.

Da unsere Speisekarte nach Jahreszeit und Saison ändert, finden Sie hier die momentan geltenden Spezialitäten.

Unser Fleisch beziehen wir stets frisch und hauptsächlich aus der Schweiz, aber auch aus Australien, Argentinien, Brasilien und Europa. Sämtliche Gerichte werden selbst und frisch hergestellt. Unser Gemüse wird täglich frisch aus der Region geliefert, unter dem Motto „us de Region, für d' Region“. Wir kennen unsere Lieferanten persönlich und garantieren für Frische und Qualität!

Wir danken Ihnen für Ihr Dasein und wünschen Ihnen einen genussvollen Abend!

Ihr Gastgeber

*Peng Zurlucker*  
mit Team

## Starter

### Salate

#### Bunter Blattsalat

mit hausgemachter Salatsauce, italienisch oder französisch

9.50

#### Gemischter Salat

mit hausgemachter Salatsauce, italienisch oder französisch

11.50

#### Tomatensalat „Caprese“

mit Mozzarella und frisches Basilikum

14.50

### Suppen

#### Frische Tomatensuppe

mit Basilikum, Swiss Ginuine Gin und Rahmhaube

9.50

#### Boullion mit Einlage

Wahlweise mit Ei, Flädli oder Sherry

8.50

#### Indische Currysuppe

mit Pouletwürfel und Kokospähne

11.50

## Starter

### Fleisch Varianten

#### Rindsfilet Carpaccio

Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesanspähne

19.50 / 29.50

#### Mühli Beefsteak Tatar

frisch zubereitet, fein gehacktes Rindfleisch gemischt mit einer würzigen Sauce und Cognac; Schärfe wählbar!

25.50

#### Gambas al ajillo

im Olivenöl gebratene Crevetten mit frischem Knoblauch, roten Peperoncini & frischen Kräuter und Weissbrot

19.50

### Beilagen

Pommes Frites

Rosmarin Wedges

Butternudeln

Reis

Risotto

Kroketten

Rösti

Gratin

# Fleisch

## Schwein

### Schweins Cordon bleu

mit würzigem Käse und Zigeuner-Schinken  
serviert mit Gemüse und Beilage nach Wahl

32.50

### Schweinssteak an grüner Pfeffersauce

und Beilage nach Wahl

35.50

### Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce

mit Nudeln

28.50

### Schweinsschnitzel paniert

Vom Nierstück mit Pommes und Marktgemüse

28.50

## Rind

### 200gr. Rindsfilet an Sauce Bernaise

oder Pfefferrahmsauce, frischem Marktgemüse, Kartoffelgratin  
oder Beilage nach Wahl

49.50

### Rinds-Entrecôte nach Art des Hauses «Black Angus»

200gr. In Tranchen geschnittenes und mit hausgemachter  
«Café de Paris» überbacken dazu Marktgemüse und Beilage nach Wahl

48.50

### Rindswürfeli vom Black Angus Rind

Mit Stroganoffrahmsauce und Nudeln

43.50

### Mühli Beefsteak Tatar

frisch zubereitet, fein gehacktes Rindsfilet gemischt mit einer  
würziger Sauce und Cognac. Schärfe wählbar.

33.50

## Kalb

### Kalbs Cordon bleu

mit würzigem Käse und Zigeuner-Schinken  
serviert mit Gemüse und Beilage nach Wahl

43.50

### Geschnetzelte Kalbsleber «Provençale»

(nicht immer, aber immer frisch)

mit Grappa-Risotto

38.50

### Kalbsgeschnetzeltes nach «Zürcher Art»

Rahmsauce mit Champignons dazu Butterrösti oder Nudeln

38.50

### «Taj Mahal»

(Laktose & glutenfrei)

klassisches Reisgericht mit Kalbfleisch

an Currysauce und mit karamellisierten Früchten garniert

38.50



## Poulet

### Taj Mahal

(Laktose & glutenfrei)

Reisgericht mit CH-Pouletstreifen an Currysauce  
und karamellisierten Früchten

29.50

### CH Poulet-Brust an Stroganoff-Sauce

mit Butternudeln

29.50

## Fisch & Meeresfrüchte

Zanderfilet gebraten  
auf Blattspinat mit Zitronenrahm-Nudeln  
37.50

Hausgemachte Eglifilet-Knusperli im Tempurateig  
mit Tartar-Sauce, Pommes Frites oder Salzkartoffeln  
34.50

Black Tiger Riesencrevetten «Schottisch-Stile»  
an Whiskysauce «Port Charlotte», frischen Kräuter und Reis  
38.50

Spaghetti mit Black Tiger Riesencrevetten  
an Knoblauch-Peperoncini-Tomatensauce  
34.50

## Pasta & Vegetarisch

Spaghetti mit Rindsfiletstreifen  
an Stroganoff Sauce  
CHF 29.50

Gemüse-Curry mit Reis  
(laktose & glutenfrei)  
28.50

Ravioli mit Rauchlachs  
an Zitronensauce  
28.50

Zitronen-Thymian Ravioli  
an Thymian-Rahmsauce  
28.50

Tofu geschnetzeltes nach Mühlí-Art  
mit Pilzrahmsauce und Röstli  
28.50

Tofu Geschnetzeltes an Currysauce  
(laktose & glutenfrei) mit karamellisierten Früchten und Reis  
28.50

## Der Chef empfiehlt

### Vasee`s Tandoori

Rindsfiletstreifen an indischer Gewürzmischung  
Wok-Sauce und Wokgemüse mit Reis

43.50

(auch mit Poulet möglich)

29.50

### «Black Tiger» Crevetten auf Blattsalat

27.50

### Pouletbrust gebraten mit Café de Paris

mit diversen Salaten

29.50

### Griechischer Salat

27.50

### Siedfleischsalat

Garniert 27.50 / Einfach 21.50

### Wurst- Käsesalat

Garniert 25.50 / Einfach 19.50

### Roastbeef mit Sauce Tartar

und Pommes

32.50

## Herkunft

### Fleischdeklaration

- Rindfleisch aus der Schweiz, sowie EU, Australien, Brasilien\* und USA\*\*.
- Kalbfleisch aus der Schweiz
- Schweinefleisch aus der Schweiz
- Pouletfleisch aus der Schweiz u. Ungarn \*

\*Dieses Fleisch kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

\*\*Dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise inkl. 7.7% MWST