



Restaurant Mühli



Mühli Catering
mühlwohenschwil.ch

Menüvorschläge

Geschätzte Gäste,

gerne überreichen wir Ihnen unsere Menüvorschläge für Ihren Anlass. Es sind Anregungen für Gerichte, die Sie selbstverständlich nach eigenem Geschmack ergänzen oder neu zusammenstellen können.

Wir bitten Sie, sich auf ein bis zwei gemeinsames Menü zu einigen. So können wir einen reibungslosen Serviceablauf garantieren und Ihnen einen angenehmen Anlass bieten. Für Vegetarier und Gäste mit Unverträglichkeiten, können wir Ihnen passende Alternativen anbieten.

Teilen Sie uns dies bei der Menübesprechung mit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und danken für das Interesse!

Ihr Gastgeber



A. Zuber

Vorspeisen

KALT

Frischer Rauchlachsteller mit Toast und Butter

22.50

Salatbouquet mit Riesencrevetten

21.50

Melone mit Rohschinken

(Sommersaison)

21.50

Crevetten Cocktail mit Salatbouquet dazu Toast und Butter

22.50

SALATE

Bunter Saisonsalat

11.50

Gemischter Salat

13.50

Tomatensalat mit Mozzarella

18.00

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons

(Herbstsaison)

19.00

SUPPEN

Indische Currysuppe

10.50

Tomatencremesuppe mit Basilikum

10.50

Bouillon mit Einlage

(Flädli, Backerbsen, Gemüsestreifen, Ei)

8.50

Hauptspeisen

TEIGWAREN

Spaghetti-Plausch
mit 4 Saucen (nach Wahl) inkl. Reibkäse
ab 10 Personen à Diskretion
38.50

FISCH

Zanderfilet à la meunière
auf Blattspinat, Zitronennudeln oder Reis
42.00

Egfilet Knusperli im Tempurteig
(Hausgemacht)
Tartarsauce und Salzkartoffeln oder Pommes
36.00

VEGI

Reichhaltiger Gemüseteller garniert
29.50

Gemüse-Curry mit Reis
(laktose & glutenfrei)
31.00

Tofu Geschnetzeltes nach Mühli-Art
mit Pilzrahmsauce und Rösti
oder
Tofu Geschnetzeltes an Currysauce
(laktose & glutenfrei)
mit karamellisierten Früchten und Reis
31.00

Hauptgerichte

VOM SCHWEIN

Schweinfilet mit Steinpilzrahmsauce
Gemüsebouquet und Butternudeln (ab 10 Personen)
43.00

Aargauer Braten
gefüllt mit Pflaumen, Gemüse und Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin
(ab 10 Personen)
35.50

Rahmschnitzel
mit Butternudeln und Gemüse
36.50

Cordon bleu
mit Gemüse und Pommes frites
35.50

VOM KALB

Kalbscarree-Braten (Kalbsnierstück) mit Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin und Gemüse
(ab 10 Personen)
50.50

Cordon bleu
mit Gemüse und Pommes frites
46.50

Kalbsfilet Medaillon an Morchelrahmsauce
Champagnerrisotto und Gemüse
(ab 10 Personen)
57.00

Kalbsgeschnetzelte Zürcher Art
mit Röstli und Gemüse
43.00

Piccata Milanese

mit Ei und Käsemousse, Safranrisotto und Gemüse
(ab 10 Personen)

47.00

Kalbssteak mit Morchelsauce

mit Nudeln und Gemüse
(ab 10 Personen)

57.00

VOM RIND

Rindsfiletspitzen «Stroganoff»

mit Nudeln und frischem Gemüse (Herbst mit Spätzli möglich)

50.50

Rindsschmorbraten

mit Kartoffelstock und Gemüse
(ab 10 Personen)

35.50

Hausgemachter Hackbraten mit Pilzrahmsauce

Kartoffelstock oder Butternudeln und Gemüse
(Herbst mit Spätzli möglich)

(ab 10 Personen)

34.50

Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und Gemüse
(ab 10 Personen)

53.50

Les deux filets

(Kalbs- und Rindsfilet)

mit Morchelsauce und Sauce Béarnaise, (Herbst mit Spätzli möglich),

Kartoffelgratin und Gemüse

(ab 10 Personen)

63.00

MENÜ'S

Variation 1

(ab 10 Personen)

Gemischter Salat

Karottencremesuppe

Aargauer Schweinsbraten
mit Kartoffelgratin und Gemüse

Caramelchöpfli oder Fruchtsalat
(oder durch Aufpreis Dessertvorschläge)

57.00

Variation 2

(ab 10 Personen)

Bunter Saisonsalat

Duo von Spinat und Karottencremesuppe

Schweinsfilet an Steinpilzsauce

mit Risotto und Gemüse

Caramelchöpfli oder Fruchtsalat
(oder durch Aufpreis Dessertvorschläge)

-

65.00

Variation 3

(ab 10 Personen)

Frischer Rauchlachs mit Toast und Butter
Bouillon mit Sherry

Kalbscarre-Braten (Kalbsnierstück) mit Rosmarinjus
Kartoffelgratin und Gemüse

Caramelchöpfli oder Fruchtsalat
(oder durch Aufpreis Dessertvorschläge)

-

72.50

Variation 4

(ab 10 Personen)

Lauwarmer Gemüsesalat mit Vinaigrette

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

Kalbsschnitzel Piccata Milanese
mit Safranrisotto

Caramelchöpfli oder Fruchtsalat
(oder durch Aufpreis Dessertvorschläge)

65.00

Variation 5

(ab 10 Personen)

Tomatensalat mit Mozzarella

Bouillon mit Flädli

Hausgemachter Hackbraten mit Pilzrahmsauce

Kartoffelgratin und Gemüse

Caramelchöpfli oder Fruchtsalat
(oder durch Aufpreis Dessertvorschläge)

-

59.00

Variation 6

(ab 10 Personen)

Gemischter Salat

Indische Currycrèmesuppe

Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock
und Gemüse

Caramelchöpfli oder Fruchtsalat
(oder durch Aufpreis Dessertvorschläge)

62.50

Variation 7

(ab 10 Personen)

Bunter Blattsalat

Karottencrèmesuppe

Kalbssteak mit Morchelsauce

Butternudeln und Gemüse

Caramelchöpfli oder Fruchtsalat
(oder durch Aufpreis Dessertvorschläge)

73.50

Variation 8

(Ab 10 Personen)

Sautierte Reisencrevetten mit Salatbouquet

Les deux filets

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce

Butternudeln und Gemüse

Softiges und rosa grilliertes Rinderfilet Mignon mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und Gemüse

Caramelchöpfli oder Fruchtsalat
(oder durch Aufpreis Dessertvorschläge)

85.00

Dessert Vorschläge

(ab 10per)

Dessert im Glas

Brownies mit Glace / Pannacota im Glas

13.50

Tiramisu (mit Ei)

13.50

Brönnti Creme mit Niedeltäfel

9.00

Mango Mousse mit Passionsfrucht Sauce

11.50

Toblerone Mousse mit Sahnehäubchen und Krokant

9.50

Fruchtsalat

8.50

Dessert

Karamelköpfler mit Sahnehäubchen

8.50

Churros mit Nutella Sauce (3 Stk)

13.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce

13.50

Lava Cake mit Vanilleglace

13.50

Dessertvariation

15.50

(Brönnti Creme, Marmor-Cake, Pana Cota mit Waldbeerensauce und Toblerone Mousse mit saisonalen Früchten aus garniert)

«mir froied ois für Sie»

Ihres

Mühli-Team