

# Bachmühle Menu

Das Bachmühlemenu, unser „Bestseller“!  
3 - 5 Gänge für Sie zusammengestellt und ausgesucht.  
Lassen Sie sich verwöhnen.

Würfel vom schottischen Lachs & Riesencrevetten  
in Niedertemperatur leicht geräuchert / süss-pikante Kräutersensauce /  
Gurken / Wasabidressing  
23.--

&&&

Tomatenrahmsuppe  
Wodka / Sauerrahm / Mozzarella  
14.--

&&&

2x etwas vom Kalb  
Rückenstück & Hackbraten / Pilzrahmsauce / Kräuter-Bratkartoffeln / Gemüse  
48.--

&&&

Käseteller  
Weich & Hartkäse von hier und dort.....

oder

Aprikosenmousse  
Nuss-Crumble / Schokoladenkuchen  
14.--

Menu komplett 83.-- (alles ohne Käse...),  
mit Käse und Dessert 95.--,  
Menu ohne Lachs 69.--

Alle Preise Inkl. 8% MWST NR CHE-113.680.404

## Vorspeisen

Lachs aus Schottland / geräuchert in der eigener alten Rauchkammer /  
süss-pikante Senfsauce 25.—, kleinere Portion 19.—

„Ä Schnäfu Burehamme“ / aus dem Küchenrauch / kalt geräuchert / würzig im  
Geschmack 15.50

Entenleberterrine / Aprikosen-Chutney / kleiner Blattsalatstrauss 25.--

Riesencrevetten / feines Olivenöl aus Portugal / frische Kräuter / Knoblauch /  
Zuchetti / Tomaten 25.--

Tomatenrahmsuppe / Wodka / Sauerrahm / Mozzarella 14.—

Bunter Saisonsalat 9.50

«Bachmühlesalat» / Ei / Rohschinken / Brotwürfeli 14.50

## Hauptgänge

Wolfsbarschfilet - Loup den mer / Kräuter-Weissweinrahmsauce / Zuchettijulienne  
Eierschwämmli / Ingwerreis 48.-- (Griechnland)

2x etwas vom Kalb / Rückenstück & Hackbraten / Pilzrahmsauce / Bratkartoffeln &  
Gemüse 48.--

Lammrücken / Salbei-Portweinjus / Bohnen / Tomatenwürfel / Risotto 43.--

Rindsfilet vom Grill 53.— oder Entrecôte vom Grill 44.--  
frische Saisonpilze in Rahmsauce / Pommes-frites / Gemüse garnitur

Vegi: Fagottini Tartufo / Rahm / Parmesan / Trüffelöl 27.50

## Burestube

Rustikales aus der Küche für die Burestube.  
„Es git solang's het“.

„Ä Schnäfu Burehamme“ / aus dem Küchenrauch / kalt geräuchert / würzig im Geschmack 15.50, grössere Portion 23.50

Lachs aus Schottland / geräuchert in der eigener alten Rauchkammer / süss-pikante Senfsauce 25. —, kleinere Portion 19. —

Tagessuppe / bei uns immer hausgemacht... und immer wieder fein!

Bunter Saisonsalat 9.50

<<Bachmühlesalat>> / Brotwürfeli / Rohschinken / Ei 14.50

\*\*\*\*\*

Goldforellenfilet vom Köniztäli / Kräuter-Weissweinrahmsauce / Zuchetti-Julienne / Eierschwämmli / Ingwerreis 34.--

Entrecôte vom Grill 44.-- oder Schweinssteak vom Grill 34.--  
frische Saisonpilze in Rahmsauce / Pommes-frites / Gemüse garnitur

Sommer – Fitnesssteller / Salate / Melonenfilet & ein Stück Fleisch nach Wahl:  
Schweinssteak 27.50 / Pouletbrust 27.50 / Rinds-Entrecôte 37.50

Rinds-Tartar pikant gewürzt / Toast 19.50 / 33.50 (zusätzlich Pommes + 4.50)

Kalter Kalbsbraten & Roastbeef / Sauce Tartar / Pommes-frites 32.--

Vegi: Fagottini Tartufo / Rahm / Parmesan / Trüffelöl 27.50

Man kann weder gut denken, noch gut lieben,  
noch gut schlafen, wenn man nicht gut gegessen hat.  
Virginia Woolf.