

Bachmühle Menu

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

*Butterzarte Scampis (ohne Schale)
pikante süß-sauer Sauce*

&&&

*Pastinakenrahmsuppe
Wodka*

&&&

*Lammrücken rosa gebraten
Senfkörnerrahmsauce / Kartoffelstock / winterliches Saisonmischgemüse
oder*

*Gebratene Perlhuhnbrust
Morchelrahmsauce / Kartoffelstock / winterliches Saisonmischgemüse*

&&&

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

und / oder

*Lauwarmes Apfelpüree mit Calvados und Rahm
Caramelglace & Schokoladengebäck*

Menu 4 Gang mit Käse oder Dessert 82.-

Menu ohne Vorspeise 68.-

Menu ohne Suppe 72.-

zusätzlich Käse + 13.-

Alle Preise Inkl. 7.7% MWST NR CHE-113.680.404

Zum Anfang

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

Entenleberterrine / kleiner Blattsalat / Briochetoast 25.-

Lachs - Ceviche / roher, mariniertes Lachs / Limone / Koriander / Ingwer / Sesam
Teriyaki / Wasabi / Soja 25.- (Lachs aus Lostallo, Tessin)

Pastinakenrahmsuppe / Wodka 14.-

Bunter Saisonblattsalat 10.50

Nüsslersalat / Ei / Brotwürfeli / Hirschtrockenfleisch 15.50

Das Wasser

Forellenfilets aus dem Köniztäli / mildes Rahmsauerkraut / Salzkartoffeln 39.-

Butterzarte Scampis / pikante süss-sauer Sauce / Lauchstreifen / Basmati 49.-
(Scampis auch als Vorspeise 26.-)

Die Erde

Rindsfilet / Café de Paris - Buttersauce / Nudeln / Gemüse garnitur 54.- / 48.-

Kalbsfilet & Köniztaler Forellenfilet - Surf & Turf aus dem Gürbentaler
Suurchbisland / mildes Rahmsauerkraut / Kartoffelkroketten 52.-

Lammrücken rosa gebraten / Senfkörnerrahmsauce / Kartoffelstock /
Saisonmischgemüse 46.- / 40.-

Gebratene Perlhuhnbrust / Morchelrahmsauce / Kartoffelstock /
winterliches Saisonmischgemüse 39.-

Vegi: Kartoffelstock / Morchelrahmsauce / Mischgemüse mit Honig & Ingwer 29.-

Bure Stube

Rustikales aus der Küche für die Burestube. „Es git solange`s het“.

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

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

Entenleberterrine / kleiner Blattsalat / Briochetoast 25.-

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

Bunter Saisonsalat 10.50

Nüsslersalat / Ei / Brotwürfeli / Hirschtrockenfleisch 15.50

Forellenfilet vom Köniztäli / mildes Rahmsauerkraut / Salzkartoffeln 39.-

Rinds-Entrecôte / Kräuterbutter / Pommes-frites / Gemüse garnitur 41.-

Schnipo / Paniertes Schweinsschnitzel / Pommes-frites 25.-

Kalbs - Hohrückensteak / Pilzrahmsauce / Nudeln 39.-

Heisser Schinken / Rösti / mariniertes Rotkraut 26.50

Rindszunge / Kapernrahmsauce / Kartoffelstock 26.50

Vegi: Kartoffelstock / Morchelrahmsauce / Mischgemüse mit Honig & Ingwer 29.-

Ein wahrer Freund ist der, der deine Hand nimmt,
aber dein Herz berührt.