

Bachmühle Menu

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

Rindstartar

Salz & Pfeffer / Limone / wenig Muskat / Olivenöl / frische Berner Trüffel

&&&

Kürbisrahmsuppe

Amaretto / Curry

&&&

Kalbshohrücken

Apfel-Calvadosrahmsauce / winterliches Mischgemüse / Serviettenknödel

&&&

Käseteller

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

oder

Weisses Moccamousse

Mandarinen / Schokoladenbrownie

Menu komplett 83.- (alles ohne Käse...)

mit Käse und Dessert 95.-

Menu ohne Tartar 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

Entenleberterrinen / Preiselbeeren / kleiner Blattsalat 25.--

Riesencrevetten / frische Kräuter / Schalotten / Knoblauch / Pernod 25.--

Kürbisrahmsuppe / Amaretto / Curry 14. --

Bunter Saisonsalat 9.50

Nüsslersalat / Ei / Brotwürfeli / Speck 12.50

Bachmühlesalat / Ei / Rohschinken / Brotwürfeli 14.--

Hauptgänge

Heilbuttfilet gebraten / Hummer-Cognacrahmsauce / Lauchstreifen /
Reis 44.-- (Norwegen)

Kalbsrückensteak / Apfel-Calvadosrahmsauce / Serviettenknödel /
winterliches Mischgemüse 49.--

Rindsfilet vom Grill / kräftige Rotweinsauce mit Trüffelöl parfümiert / Nudeln /
Gemüse garnitur 55.-- / 48.--

Reh-Entrecôte / Pilzrahmsauce / Spätzli aus Leinsamen, Mais & Buchweizenmehl
Wildgarnituren 54.-- / 47.-- (Ausgelöster Rehrücken)!

Vegi: Ravioli / Dörrbirne / Gorgonzola / Rahm 29.50

Wildgarnituren: Spätzli / glasierte Maroni / Rosenkohl / mariniertes Rotkraut /
diverse Früchte

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

Nüsslersalat / Ei / Brotwürfeli / Speck 12.50

Bachmühlesalat / Ei / Rohschinken / Brotwürfeli 14. —

Heilbuttfilet gebraten / Hummer-Cognacrahmsauce / Lauchstreifen / Reis 44.-- (Norwegen)

Rumpsteak – Rindshuftsteak vom Grill 37.— / Pilzrahmsauce / Pommes-frites / Gemüse garnitur 41.—

Emmentaler Lammvrossen / Safranrahmsauce / Kartoffelstock 32.--

«Schnipo» / paniierter Schweinsschnitzel / Pommes-frites 23.50

Warme Burehamme / Pommes-frites oder Rösti 24. --

Reh Entrecôte / Pilzrahmsauce / Spätzli aus Leinsamen, Mais und Buchweizenmehl / Wildgarnituren 54.-- / 47.—

Vegi: Ravioli / Dörrbirne / Gorgonzola / Rahm 29.50

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