

# Bachmühle Menu

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

Tartar vom geräuchertem und frischem Lachs aus Schottland  
Gurke / Tomate / Limonen / Koriander / Sauerrahm

&&&

Pikante Gemüsesuppe  
erfrischend-kalte Gemüsesuppe / Sauerrahm / Riesencrevette  
(Sie möchten die Suppe lieber heiss? Kein Problem).

&&&

Rindsfiletmedaillon vom Grill  
sautierte Eierschwämmli / Rotweinjus / kleine Bratkartoffeln / Gemüse garnitur

&&&

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

und / oder

Mousse von den weissen Pfirsichen & Lavendel  
Blätterteigkissen / hausgemachtes Sorbet

Menu 4 Gang mit Käse oder Dessert 82.-

Menu ohne Vorspeise 68.-

Menu ohne Suppe 65.-

zusätzlich Käse + 13.-

Alle Preise Inkl. 7.7% 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

Rinds-Carpaccio «Harry's Bar Venedig» / handgeschnitten / Salz & Pfeffer /  
Olivenöl / Tröpfchen von Mayonnaise & Worcester 27.-

Entenleberterrinen / Orangenkonfitüre / kleiner Blattsalat 26.-

Pikante Gemüsesuppe / kalte Gemüsesuppe / Sauerrahm / Riesencrevette 14.-  
(Sie möchten die Suppe lieber heiss? Kein Problem).

Riesencrevetten Provençal / Gemüsewürfelchen / Knoblauch / Olivenöl  
Pernod 26.-

Bunter Saisonblattsalat 10.50

Bachmühlesalat / Ei / Landrauchschorlen / Brotwürfelchen 15.50

Tomaten & Mozzarella / feinstes Basilikumöl / Aceto Balsamico 12.50

## Hauptgänge

Steinbutt - Turbot / Weissweinrahmsauce mit Pernod & Fenchel / Reis 49.-

«Surf & Turf» Kalbsteak und Riesencrevette / Honig-Thymianjus / kleine  
Bratkartoffeln / Gemüse garnitur 49.-

Rindsfilet vom Grill / Eierschwämmli / Rotweinjus / kleine Bratkartoffeln  
Gemüse garnitur 55.- / 48.-

Schweinsfilet-Medaillons vom Schweizer Kräuterschwein / Eierschwämmli in  
Rahmsauce / Nudeln 37.-

Sommerteller / diverse Salate / Melonenfilet / ein Stück Fleisch nach Ihrer Wahl:  
Rindsfilet 51.- / Kalbssteak 45.-

Vegi: «Spaghetti Giardino» / frische Gartenkräuter / Tomaten / Rahm / Parmesan  
Saisonpilze & Knoblauch 26.50

## 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, grosse Portion 23.50

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

Rinds-Carpaccio «Harry's Bar Venedig» / handgeschnitten / Salz & Pfeffer / Olivenöl / Tröpfchen von Mayonnaise & Worcester 27.-

Entenleberterrine / Orangenkonfitüre / kleiner Blattsalat 26.-

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

Bunter Saisonsalat 10.50

Bachmühlesalat / Ei / Landrauchschorlen / Brotwürfel 15.50

Tomaten & Mozzarella / feinstes Basilikumöl / Aceto Balsamico 12.50

Forellenfilet vom Köniztäli / Weissweinrahmsauce / Pernod & Fenchel / Reis 34.-

Entrecôte vom Grill / Kräuterbutter / Pommes-frites / Gemüse garnitur 41.-

«Schwedenburger» / 100% Kalbsburger / Brötchen-Bun mit schwarzem Sesam / Tomaten & Zwiebeln / Mayo & Ketchup / Pommes-frites 32.-

Schweinssteak vom Schweizer Kräuterschwein / Eierschwämmli in Rahmsauce / Nudeln 37.-

Kalter Roastbeef & Braten-Teller / Pommes-frites / Mayonnaise 32.50

Sommerteller / diverse Salate / Melonenfilet / ein Stück Fleisch nach Ihrer Wahl: Rindshuftsteak 36.- / Schweinssteak 27.- / Pouletbrust 27.- oder Rauchlachs 33.-

Vegi: «Spaghetti Giardino» / frische Gartenkräuter / Tomaten / Rahm / Parmesan Saisonpilze & Knoblauch 26.50

Wenn du glücklich bist, ist es deinetwegen,  
und wenn du traurig bist, ebenso. Darum mache deine  
Sachen gut, denn kein anderer wird sie für dich tun.  
Bolivien