

Bachmühle Menu

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

Geflügelterrinerne mit Dörrfrüchten
Preiselbeeren / kleiner Blattsalat

&&&

Kürbisrahmsuppe
Amaretto / Curry

&&&

Entrecôte vom Rehrücken
ausgelöster Rehrücken / Pilzrahmsauce / Spätzli / Wildgarnituren

oder

Kalbsrückensteak / Pilzrahmsauce / Spätzli / Wildgarnituren

&&&

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

oder

Zwetschgenmousse
Zimt / Schokoladenkuchen

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

Geflügelterrinerne mit Dörrfrüchten / Preiselbeeren / kleiner Blattsalat 19.--

Entenleberterrinerne / Preiselbeeren / kleiner Blattsalat 25.--

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

Kürbisrahmsuppe / Amaretto / Curry 14.--

Bunter Saisonsalat 9.50

Nüsslersalat / Ei / Brotwürfeli / Speck 12.50

Bachmühlesalat / Ei / Rohschinken / Brotwürfeli 14.--

Hauptgänge

Seeteufel – Baudroie gebraten / frische Pilze / Zuchetti / Kräuter / kleine Dillrahmkartoffeln 48.-- (Schottland)

Kalbsrückensteak / Pilzrahmsauce / Spätzli / Wildgarnituren 49.--

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

Wildschweinpfeffer / Spätzli / Wildgarnituren 33.--

Wildschweinfilet / pikante Pfefferrahmsauce / Spätzli / Wildgarnituren 42.--

Reh-Entrecôte / Pilzrahmsauce / Spätzli / Wildgarnituren 54.-- / 47.--

Rehrücken / Pilzrahmsauce / Preiselbeeren / Spätzli / Wildgarnituren / serviert ab 2 Personen, in zwei Umgängen serviert, pro Person 65.--

Hirsch-Entrecôte / Wildrahmsauce mit Cognac / Spätzli / Wildgarnituren 47.--

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

Vegi: Quadrolini-Raviolis / gefüllt mit Dörrbirne & Gorgonzola / Rahm / Trüffelöl 29.50

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

Geflügelterrinen mit Dörrfrüchten / Preiselbeeren / kleiner Blattsalat 19.--

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.—

Eglifilet im Bierteig gebacken / Mayonnaise / kleine Dillrahmkartoffeln 34.--

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

«Schnipo» / paniertes Schweinsschnitzel / Pommes-frites 23.50

Schweins-Burebratwurst / Zwiebeljus / Pommes-frites oder Rösti 21.--

Vegi: Quadrolini-Raviolis / gefüllt mit Dörrbirne & Gorgonzola / Rahm / Trüffelöl 29.50

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