

Bachmühle Menu

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

Gelberbsensuppe

pikantes, frittiertes Fischkügeli

&&&

Skrei -der arktische Winterkabeljau (Norwegen)

Curry / Kokos / Lauch

&&&

Entrecôte in Tranchen aufgeschnitten

Kräuterschaumsauce / winterliches Mischgemüse / Kartoffelgratin

&&&

Käseteller

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

oder

Lauwarmes Beerenkompott

Schokoladengebäck / Vanilleglace

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

mit Käse und Dessert 95.-

Menu ohne Fisch 69.-

Hauptgang 49.-

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

Entenleberterrine / Preiselbeeren / kleiner Blattsalat 26.-

Riesencrevetten / sweet & sower Sauce 26.-

Gelberbsensuppe / pikantes, frittiertes Fischkügeli 14.50

Bunter Saisonsalat 9.50

Nüsslersalat / Ei / Brotwürfeli / Speck 12.50

Bachmühlesalat / Ei / Mostbröckli / Brotwürfeli 14.-

Hauptgänge

Skrei - der arktische Winterkabeljau (Norwegen) / Champignons / Curry / Kokos /
Lauch / Reis 48.-

Kalbsrückenstück

Thymianjus mit Honig & Aceto / winterliches Mischgemüse / Kartoffelkroketten 49.-

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

Emmentaler Lammrücken / Knoblauch-Portweinsauce / Kartoffelgratin /
winterliches Mischgemüse 49.- / 41.-

Vegi: Gelberbsen, Linsen & Gemüse / Curry / asiatische Gewürze / Kokosmilch /
pikant gewürzt 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, grosse Portion 23.50

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

Entenleberterrine / Preiselbeeren / kleiner Blattsalat 26.-

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

Bunter Saisonsalat 9.50

Nüsslersalat / Ei / Brotwürfeli / Speck 12.50

Bachmühlesalat / Ei / Mostbröckli / Brotwürfeli 14.-

Schottischer Lachswürfel / Champignons / Lauch / Curry / Kokos / Reis 48.-

Hausgemachter Kalbshackbraten / Pilzrahmsauce / Kartoffelstock 32.-

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

Warmer Bauernschinken / Kartoffelgratin 28.50

«Schnipo» / paniertes Schweinsschnitzel / Pommes-frites 23.50

Vegi: Gelberbsen, Linsen & Gemüse / Curry / asiatische Gewürze / Kokosmilch / pikant gewürzt 29.50

Es ist nicht zu wenig Zeit die wir haben,
sondern es ist zu viel Zeit, die wir nicht nutzen.
Seneca