

Bachmühle Menu

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

*Gebratenes Goldforellenfilet vom Köniztäli & Märitblattsalat
Apfel / Stangensellerie / Curry / Koriander / Sauerrahm /*

&&&

*Spargelrahmsuppe
Spargel-Agnolotti*

&&&

*Entenbrust rosa gebraten in feinen Tranchen
Orangen-Portweinjus / Eierschwämmli / Gemüse garnitur / kleine Bratkartoffeln*

oder

*Sommer-Rehbock-Entrecôte
Pilzrahmsauce / kleine Bratkartoffeln / Gemüse garnitur*

&&&

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

und / oder

*Rhabarberkompott im Töpfchen
frische Erdbeeren / Schokoladengebäck / Vanilleglace*

Menu 4 Gang mit Käse oder Dessert 82.-

Menu ohne Vorspeise 68.-

Menu ohne Suppe 65.-

zusätzlich Käse + 13.-

Hauptgangteller 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 / Orangenkonfitüre / kleiner Blattsalat 26.-

Hummerschaumsuppe / gebratene Riesencrevette 18.50

Spargelrahmsuppe / Spargel-Agnolotti 14.50

Bunter Saisonblattsalat 10.50

Bachmühlesalat / Ei / Landrauchschorlen / Brotwürfeli 15.50 (Märktblattsalat)

Tomaten & Mozzarella / feinstes Basilikumöl / Aceto Balsamico 12.50

Hauptgänge

Schwertfisch kurz gebraten / Soja pikant / Eierschwämmli / Zucchetti / Reis 48.-

Kalbsteak vom Berner Mittelland / Pilzrahmsauce / Nudeln / Gemüse garnitur 49.-

Rindsfilet vom Grill / Kräuterschaumsauce / Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur 53.- / 46.-

Kalbszunge / Kapern-Rahmsauce / Reis 32.50

Emmentaler Lammrücken / Rotweinsauce mit Senfkörner / kleine Bratkartoffeln /
Gemüse garnitur 49.-

Vegi: Agnolotti / gefüllt mit grünen Spargeln / Orangen / Rahm 27.50

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 / Orangenkonfitüre / kleiner Blattsalat 26.-

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

Bunter Saisonsalat 10.50

Bachmühlesalat / Ei / Landrauchschinken / Brotwürfeli 15.50 (Märthblattsalat)

Tomaten & Mozzarella / feinstes Basilikumöl / Aceto Balsamico 12.50

Schwertfisch kurz gebraten / Soja pikant / Eierschwämmli / Reis 48.-

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

Kalbsschnitzel / Pilzrahmsauce / hausgemachte Spätzli 33.50

Kalbszunge / Kapern-Rahmsauce / Reis 32.50

Kalter Roastbeef Teller / Pommes-frites / Mayonnaise 32.-

Sommerteller / diverse Salate / Melonenfilet / ein Stück Fleisch nach Ihrer Wahl:
Entrecôte 36.- / Schweinssteak 27.- / Pouletbrust 27.-

Vegi: Agnolotti / gefüllt mit grünen Spargeln / Orangen / Spargeln / Rahm 27.50

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