

Bachmühle Menu

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

Feine Fasanenterrine

kleiner Herbstblattsalat / eingelegte Preiselbeeren

&&&

Kürbisrahmsuppe pikant

Curry / Kürbiskernöl / Amaretto

&&&

Reh-Entrecôte (Ausgelöster Rehrücken)!

Frische Saisonpilze in Rahmsauce mit Trüffel / hausgemachte Spätzli
Wildgarnituren

oder

Kalbs Rib Eye – Kalbshohrückensteak

Beilagen wie bei Reh-Entrecôte

&&&

Käseteller

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

und / oder

Marroni – Schokoladenmousse

gefüllt im Blätterteigkissen

Menu 4 Gang mit Käse oder Dessert 82.-

Menu ohne Vorspeise 68.-

Menu ohne Suppe 72.-

zusätzlich Käse + 13.-

Hauptgangteller Reh 53.- / Kalb 49.-

Alle Preise inkl. 7.7% MWST NR CHE-113.680.404

Vorspeisen

Lachs aus Schottland / geräuchert in der eigenen 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.-

Kürbisrahmsuppe / Curry / Kürbiskernöl / Amaretto 14.-

Riesencrevetten / Knoblauch / Schalotten / frische Kräuter / Olivenöl / mit Pernod flambiert 26.-

Bunter Saisonblattsalat 10.50

Nüsslersalat / Ei / Brotwürfeli / Speck 15.50

Hauptgänge

Forellenfilets vom Köniztäli / frische Saisonpilze in Butter gebraten / Reis 37.-

Rindsfilet / Café de Paris-Butter / Pommes-frites / Gemüse garnitur 53.- / 46.-

Bio - CH Pouletbrust / Portweinjus / frische Trüffel aus der Region Bern / Kartoffelgnocchi mit Basilikum / Gemüse garnitur 35.-

Reh - Entrecôte / Pilzrahmsauce mit Trüffel / Spätzli / Wildgarnituren 53.- / 46.-
(Ausgelöster Rehrücken)!

Rehrücken «Bachmühle-Classic» / reserviert in zwei Service / Pilzrahmsauce / Spätzli / Wildgarnituren serviert ab 2 Personen, pro Pers. 65.-
(Rehrücken Classic nur für den ganzen Tisch).

Rehpfeffer / Spätzli und Wildgarnituren 36.-

Wildschweinfilet / pikante Pfeffer-Preiselbeerrahmsauce / Spätzli / Wildgarnituren 38.-

Vegi: Spätzlipfanne / Frische Saisonpilze in Rahmsauce / Wildgarnituren 29.50

Wildgarnituren: Caramelisierte Marroni / mariniertes Rotkraut / Rosenkohl & 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, grosse Portion 23.50

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

Entenleberterrinen / Orangenkonfitüre / kleiner Blattsalat 26.-

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

Bunter Saisonsalat 10.50

Nüsslersalat / Ei / Brotwürfeli / Speck 15.50

Forellenfilet vom Köniztäli / frische Saisonpilze in Butter gebraten / Reis 37.-

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

Rehpfeffer / Spätzli und Wildgarnituren 36.-

Bio - CH Pouletbrust / Portweinjus / frische Trüffel aus der Region Bern / Kartoffelgnocchi mit Basilikum / Gemüse garnitur 35.-

«Schweden-Kalbshacktätschli» / 160gr. / Pilzrahmsauce / Spätzli 32.-

Schnipo / Paniertes Schweinsschnitzel / Pommes-frites 24.50

Vegi: Spätzlipfanne / Frische Saisonpilze in Rahmsauce / Wildgarnituren 29.50

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