

Liebe Gourmets

Es freut uns, Ihnen unsere Menuvorschläge zukommen zu lassen.

Zuerst finden Sie einige von uns zusammengestellte Menus in diversen Preisklassen.

Weiter das beliebte **MENU BACHMÜHLE** aus der aktuellen Speisekarte, welches jede Woche, je nach Einkauf und Marktangebot neu zusammengestellt wird.

Sowie das **MENU - LÄNGENBERG**. Etwas ganz spezielles, auch der anspruchsvolle Gourmet wird begeistert sein.

Zum Schluss haben wir Vorspeisen, Suppen, Hauptgänge sowie einige Desserts aufgeführt. So können Sie Ihr individuelles Menu zusammenstellen.

Sie haben eigene Vorschläge oder Wünsche, kein Problem. Fordern Sie uns heraus!

Wir möchten für einige Stunden Ihre kulinarische Wellnessoase sein. Entspannen Sie sich, geniessen Sie für einige Momente Happiness und Zufriedenheit. Verwöhnen Sie sich mit einem guten Essen und einem passenden Glas Wein. Tanken Sie Ihre Genussseele bei uns auf. Wir werden alles versuchen, Sie rundum glücklich zu machen.

Rufen Sie uns an, so können wir für die Besprechung einen Termin abmachen.

In unserer Küche kochen wir nur mit Frischprodukten. Somit kann es vorkommen, dass ein Produkt, je nach Saison nicht auf dem Markt erhältlich ist. Preisänderungen bleiben gemäss Marktlage vorbehalten.

Alle Menus oder Vorschläge servieren wir ab 8 Personen.
Sämtliche Preise inkl. 7.7% MWST.

Mit freundlichen Grüßen

Ueli Bieri, Kjell Lundin

Unser Restaurant ist Mittwoch, Donnerstag und Freitag ab 18.00 Uhr geöffnet.

JEDOCH

ist es unser Bestreben, unter der Woche, in der Regel vor 18.00 Uhr, die Bachmühle zu einem beliebten und bekannten Ziel für Tagungen und Meetings aller Art zu machen. Abseits vom Stadtlärm und Alltagsstress, weg von der kalten High-Tech-Konferenztechnik, findet auch der Geschäftsmann unter der Woche in der Bachmühle eine Oase. Sowohl das rustikale Säli wie die alte Gaststube stehen ganz zu Ihrer Verfügung, damit Sie in aller Ruhe ungestört und ungehört diskutieren und fein essen können. Wir organisieren Ihre Direktionskonferenz, Ihre Verwaltungsratssitzung oder Ihren Familienanlass.

Ruhetage: Montag und Dienstag. (Für Bankette Seminare etc. auf Anfrage).
Samstag und Sonntag ab 11.00 Uhr geöffnet.
CA. 20 Autominuten von Bern.

Notizen

Adresse.....
.....
.....
.....

Telefon.....
Anzahl Personen.....
Datum.....
Zeit.....
Wochentag.....

Menu.....
.....
.....
.....
.....
.....

Aperitif ja.....nein.....
Weisswein.....
Rotwein.....
Spezielles.....
.....

MENU 1

BUNTER SAISONSALAT

„BRASATO AL CHIANTI“

RINDSSCHMORBRATEN AN ROTWEINSAUCE

RISOTTO

PETERSILIENRÜEBLI

MENU OHNE DESSERT 45.--

MENU 2

BUNTER SAISONSALAT

PILZ ODER GEMÜSESCHAUMSÜPPCHEN NACH SAISON

SCHWEINSCARREBRATEN GEFÜLLT MIT ZWETSCHGEN

KARTOFFELGRATIN

GEMÜSEGARNITUR

MENU OHNE DESSERT 47.50

MENU OHNE SUPPE UND OHNE DESSERT 39.50

MENU 3

SCHOTTISCHER LACHS AUS DER EIGENEN, ALTEN RAUCHKAMMER SERVIERT MIT SÜSS-
PIKANTEM SENFSCHAUM

RINDSKRAFTBRÜHE MIT SHERRY

RINDS, KALBS UND SCHWEINSFILET „BACHMÜHLE“

1.SERVICE: KARTOFFELKROKETTEN

2. SERVICE: NUDELN

GEMÜSEGARNITUR

MENU OHNE DESSERT FR. 79.--

MENU OHNE SUPPE UND OHNE DESSERT 68.--

MENU 4

TERRINE ODER PASTETE NACH WAHL, SERVIERT MIT GARNITUR

RINDSKRAFTBRÜHE MIT EINLAGE

KALBSRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN MIT PIZEN DER SAISON

HAUSGEMACHTE SPÄTZLI

GEMÜSEGARNITUR

MENU OHNE DESSERT FR. 76.—

MENU OHNE SUPPE UND OHNE DESSERT 63.50

MENU 5

KNACKIGER SCAMPICOCKTAIL AN SAUERRAHM, DILL UND MIT WODKA PARFÜMIERT

PILZ ODER GEMÜSESCHAUMSÜPPCHEN NACH SAISON

ROASTBEEF MIT SAUCE BEARNAISE ODER KRÄFTIGE ROTWEINSAUCE

KARTOFFELGRATIN

SAISONGEMÜSEGARNITUR

MENU OHNE DESSERT FR. 74.--

MENU OHNE SUPPE UND OHNE DESSERT 64.--

MENU 6

BUNTER MARKTSALAT MIT GERÖSTETEN BROTWÜRFELI

KRÄFTIGE RINDSKRAFTBRÜHE MIT EINLAGE

FISCHFILET NACH MARKTANGEBOT AN WEISSWEINSAUCE MIT GARNITUR

EMMENTALER LAMMRÜCKEN ROSA GEBRATEN AN ROTWEINSAUCE MIT KRÄUTERN

BRATKARTOFFELN

GEMÜSEGARNITUR

MENU OHNE DESSERT FR. 89.--

MENU OHNE SUPPE UND OHNE DESSERT 77.--

MENU BACHMÜHLE

Vier kleine Gänge aus der aktuellen Speisekarte, welche jede Woche nach Marktangebot neu zusammengestellt wird.

Beispiel:

Graved-Lachs - Lachs aus Norwegen, mariniert nach altem Rezept, serviert mit einem Frühlingsalat an Hausdressing

Spargelrahmsuppe mit Kerbel

Kalbsrückenstück vom Berner Mittelland im Ofen gebraten,
frische Morcheln in Sherryrahm
Hausgemachte Bärlauchspätzli
Gemüse garnitur

Auswahl von Hart und Weichkäsen aus der Schweiz und Frankreich

oder

Feines, hausgemachtes Parfait serviert mit Erdbeeren

Menu komplett 87.—

Menu ohne Lachs 69.--

Längenberg - Menu

Wenn Sie einen besonderen Anlass mit Ihrem Partner oder mit guten Freunden zu feiern haben, oder wenn Sie sich selber eine Freude gönnen möchten, verwöhnen wir Sie gerne mit dem **„Längenbergmenu“**.

Das Beste aus unserer Küche wird von uns mit Liebe und Können zusammengestellt und zubereitet. Wir servieren Ihnen sieben kleine Gänge in raffinierten Variationen: Kalte Vorspeise, Süppchen, warme Vorspeise, hausgemachtes Sorbet, Hauptgang und Käse. Natürlich alles mit ausgewählten Beilagen und zum Schluss ein feines Dessert.

Etwas ganz spezielles, vertrauen Sie uns. Auch der anspruchsvolle Gourmet wird begeistert sein.

Menu pro Person 125.--

Diverse Salate, Vorspeisen und Suppen

Lachs aus der eigenen, alten Rauchkammer mit Zwiebel sprossen und mildem Senfschaum 19.—
23.--

Melone mit Parmaschinken 17.--(nach Saison)

Hausgemachte Terrine mit Salatgarnitur ca. 15.-- bis 25.--

Gemischter Salat 9.50

Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen, Sherry, Mark oder Kräuterflädli 12.--

Diverse Cremesuppen nach Saison

Kleiner gemischter Fischteller an Safransauce 19.-- bis 25.--

Spargel und frische Morchelvorspeisen im Frühling nach Marktangebot

Hauptgerichte

Kalb carrébraten mit caramelisierten Apfelstücklein an Calvadosauce 44.--

Kalbsteak mit Morchelsauce oder Pilzen nach Saison 47.--

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce 33.--

Roastbeef mit Sauce Béarnaise 42.--

Rindsfilet am Stück mit kräftiger Rotweinsauce oder Sauce Béarnaise 48.--

Schweinscarrebraten gefüllt mit Zwetschgen 31.--

Emmentaler Lammvoressen mit Mischgemüse an Safransauce 29.--

Emmentaler Lammrücken mit Kräuter und Knoblauch 46.--

Unser Fischangebot wird jede Woche neu zusammengestellt.

Alle Hauptgänge servieren wir Ihnen mit einer Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl.

Dessert

Verschiedene Parfait: Grand Marnier, Nougat, Haselnuss, Erdbeere etc. 13.--

Vacherin Glace 11.50

Caramelköpfler mit Rahm 8.--

Diverse hausgemachte Sorbets natur 8.50, mit Likör 12.50

Fruchtsalat natur 8.50, mit Glace 10.50

Weitere Desserts nach aktueller Dessertkarte.