

Frühlingsgefühle aus der Mühlebach Küche

*Das Schöne am Frühling ist, dass er immer gerade
dann kommt, wenn man ihn braucht.*

Sämige Spargelsuppe **15.50**
Mit Lachs Croque Monsieur

Bärlauch Crème-Suppe **14.50**
Mit Mark und Kartoffel-Chips

Bunter Blattsalat **9.50**
French oder Hausdressing

Frühlingssalat **14.50**
*Blattsalate mit Spargeln und allerlei Frischem
sowie Melone und Ei*

Nüsslisalat **14.50**
*Mit Gebratenem Speck, gehacktem Ei
Und Brotcroûtons
French oder Hausdressing*



Steak Variationen

*Schweins-Steak
mit hausgemachter Cafe de Paris 36.00*

Kalbs-Steak mit Morchelsauce 45.00

*Knuspriges Back- Hähnchen
Mit Zitronen Majonnaise 34.00*

*Lammrücken Filet Provençalle
dazu Balsamico reduktion 42.00*

*Entrecôte
mit rassiger Pfeffer-Sauce 43.00*

*Die Steaks servieren wir mit
Spargeln nach Mailänder Art
(Parmesan, mie de Pain, Petersilie und Braune Butter)*

*Wählen Sie Ihre Lieblings Beilage:
Pommes Frites Rosmarinkartoffeln
Nudeln Reis*



Unsere Klassiker

Portion Spargeln (Grüne und Weiße) 29.00

Serviert mit Rosmarinkartoffeln

Sauce Hollandaise oder Zitronen-Majonnaise

Dazu empfehlen wir Landrauch-Schinken 9.00

Spargel-Risotto mit Morcheln

Vegetarisch 27.00

Serviert mit Rohschinken 31.00

Kalbs Cordon blööö... 44.50

*Gefüllt mit Landrauch Schinken, Greyerzer
Und Camambert*

Marktgemüse und Pommes frites

Frische Kalbsleber „Mülibach Art“ 34.50

Mit goldiger Rösti

*Hausgemachte Ravioli gefüllt
mit geschmorten Rinder-Backen 31.00*

*Serviert mit Rahm, Spargeln, Parmesan und
brauner Butter*

*Bei Änderungen der Speisenzusammenstellung
Gibt es einen Preisaufschlag von 3.-!*

Rächt en Guete Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

