



Frühling aus der Mühlebach Küche

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

Sämige Spargelsuppe

14.50

Mit Rahm und Rauchlachs

Hobelkäse-Suppe

14.50

Mit Rohschinken, Trauben und Brotcroutons

Bunter Blattsalat

9.50

French oder Hausdressing

Bunter Frühlingsalat

14.50

Blattsalate mit Spargeln und allerlei Frischem sowie Melone und Ei

Nüsslisalat

13.50

Mit Gebratenem Speck, gehacktem Ei

Und Brotcroûtons

French oder Hausdressing



Steak Variationen

**Schweins-Steak
mit hausgemachter Kräuterbutter
34.00**

**Kalbs-Steak mit Morchelsauce
45.00**

Pouletbrust mit Asia Sauce 32.00

**Lammrücken Filet Provençalle 38.00
dazu Balsamico reduktion**

**Entrecôte
mit rassisger Pfeffer-Sauce
42.00**

**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**

Unsere Klassiker

**Portion Spargeln (Grüne und Weisse)
27.00**

**Serviert mit Rosmarinkartoffeln
Sauce Hollandaise
oder Zitronen-Majonnaise
Dazu empfehlen wir Rohschinken**

9.00

Spargel-Risotto mit Morcheln

Vegetarisch

25.00

Serviert mit Rohschinken

28.00

Cordon blööö...(Schwein)

32.50

**Gefüllt mit Rohschinken, Greyerzer und
Kräuter-Frischkäse**

Marktgemüse und Pommes frites

Frische Kalbsleber „Mülibach Art“

32.50

Mit goldiger Rösti

Wiener Schnitzel der Klassiker (Kalb)

43.00

Mit Pommes frites

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

Rächt en Guete

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

