

Bachmühle Menu

Das Bachmühlemenu, unser „Bestseller“!
3 – 4 Gänge für Sie zusammengestellt und ausgesucht.
Lassen Sie sich verwöhnen.

Wachtelterrinen mit Dörrfrüchten & etwas Entenleber

Preiselbeeren & kleiner Blattsalat

26.- (à la Carte)

///

Kürbisrahmsuppe

Kürbiskernöl / Amaretto

14.-

///

Hirsch-Entrecôte mit frischen, wilden Waldpilzen

Spätzli

Wildgarnituren

47.-

///

So ein Käse

von hier und dort...

oder lieber

Lauwarmer Zwetschgenkompott mit Zimt / Vanilleglace

11.-

Menu komplett 84.-

Menu 3-Gang mit Vorspeise 71.- / mit Suppe 65.-

Vorspeisen:

Bunter Blattsalat 10.- Gemischter Salat 12.50

Nüsslersalat mit Ei / Speck / Brotwürfeli 14.-

Schottischer Lachs / geräuchert in der eigenen, alten Rauchkammer / süss-pikante Senfsauce 26.- / 20.-

Entenleberterrinen / Orangenkonfitüre / Brioche 26.-

Kürbisrahmsuppe / etwas Curry / Kürbiskernöl / Amaretto 14.-

Hauptgänge:

Vegi: Green Mountain Burger / Pilzrahmsauce / Spätzli / Wildgarnituren 31.-

Spätzlipfanne mit Pilzrahmsauce / Parmesan & Wildgarnituren / 32.-

Seeteufelmedaillons / Weisswein-Safranrahmsauce / Reis /

Hirsch-Entrecôte mit Pilzrahmsauce / Spätzli / Wildgarnituren 48.- / 41.-

Reh-Pfeffer nach Jäger Art / Spätzli / Wildgarnituren 37.-

Reh-Entrecôte an feiner Wildrahmsauce mit Cognac / Spätzli / Wildgarnituren 58.- / 51.-
(Wie Rehrücken, einfach ohne Knochen)

Wildschwein-Filet an pikanter Holunder-Rotweinsauce / Spätzli / Wildgarnituren 39.-

Rindsfilet mit Café de Paris-Sauce / Pommes-frites / Gemüse garnitur 54.- / 47.-

Rinds-Entrecôte Café de Paris-Sauce / Pommes-frites / Gemüse garnitur 45.-

Kalbsrückenstück vom Berner Mittelland mit Pilzrahmsauce / feine Nudeln

Saisongemüse 52.- / 45.- (mit Schweinssteak 37.-)

Wildgarnituren: Karamellisierte Marroni / mariniertes & gedämpftes Rotkraut / Rosenkohl und diverse Früchte. Die Spätzli sind selbstverständlich hausgemacht.