

Bachmühle Menu

Das Bachmühlemenu, unser „Bestseller“!

3 – 4 Gänge für Sie zusammengestellt und ausgesucht.

Lassen Sie sich verwöhnen.

Geflügelterrinen mit Cognac & Trockenfrüchten

kleiner Saisonblattsalat an Hausdressing

26.- (à la Carte)

///

Kürbisrahmsuppe

Kürbisravioli / geröstete Mandeln / Amaretto / Kürbiskernöl

14.-

///

Rehrücken – Entrecôte mit frischen Pilzen

Hausgemachte Spätzli

Wildgarnituren

53.-

///

So ein Käse

von hier und dort...

oder

Gemischter Sorbetteller

12.-

Menu komplett 82.-

Menu 3-Gang mit Vorspeise 71.- / mit Suppe 64.-

Vorspeisen:

Bunter Blattsalat 10.-

Gemischter Salat 12.50

Nüssler Salat mit Ei, Speck und Brotwürfeli 14.50

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

Entenleberterrinen / Orangenkonfitüre / Briochetoast 26.-

Kürbisrahmsuppe / Kürbisravioli / Amaretto / Kürbiskernöl / geröstete Mandeln 14.-

Hauptgänge:

Vegi-Green Mountain Burger / grillierter, veganer Burger / Chimichurri Sauce (argentinische Kräutersauce) / Pommes-frites / Gemüse 28.-

Herbst-Wildteller (aber ohne Fleisch...) Spätzli mit Pilzen in Rahm / und die beliebten Wildbeilagen 33.-

Forellenfilet vom Köniztäli / mit frischen Pilzen / Salzkartoffeln / Gemüse 39.-

Rindsfilet an Trüffel-Portweinsauce / Nudeln / Gemüse 54.- / 47.-

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

Kalbshohrückensteak an Pilzrahmsauce / Nudeln / Gemüsegarnitur 52.-
mit Schweinssteak 35.-

Rehpfeffer nach Jäger-Art / Spätzli & Wildgarnituren 39.- / 34.-

Hirschfilet & Hirsch-Hacktäschi mit frischen Pilzen / Spätzli & Wildgarnituren 49.-

Wildschweinfilet an Wildrahmsauce mit Grappa / Spätzli & Wildgarnituren 45.-

Rosa gebratenes Rehrücken-Entrecôte / Pilzsauce / Spätzli & Wildgarnituren 53.- / 47.-

ANDERS IST NICHT FALSCH, BLOSS'NE VARIANTE VON RICHTIG Julia Engelmann