

RESTAURANT
MÜHLE



ALLSCHWIL

Unsere Menüvorschläge

Auf den folgenden Seiten finden sie unsere Bankett-Menüvorschläge. Die Zusammenstellung und Abfolge der Gerichte verstehen sich als Anregungen. Selbstverständlich können Sie die einzelnen Gänge der verschiedenen Menüs nach Lust und Laune selber zusammenstellen. Der Qualität zu Liebe: ein Menü für die ganze Gesellschaft!!

Des weiteren möchten wir Sie darauf hinweisen, dass alle Hauptgänge in einem Service zubereitet, also in einem Gang serviert werden. Hier erfolgt dennoch ein Nachservice von Gemüse und Beilagen. Auf Wunsch können wir den Hauptgang natürlich auch in Zwei Gängen servieren, dabei verrechnen wir einen Aufpreis von 25%.

Angebote aus unserer aktuellen Speisekarte können selbstverständlich in Ihr Menü integriert werden. Fragen Sie nach unseren saisonalen Spezialitäten.

Oder wollen Sie sich wieder einmal so richtig verwöhnen lassen? Dafür ist ein durch uns gewähltes drei- oder fünfgängiges Menü genau das richtige. Um gleichzeitig unsere Weine kennen zu lernen, suchen wir Ihnen für jeden Gang den idealen Begleiter aus.

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.6% MwSt.
Preisänderungen vorbehalten

Viel Spass beim Blättern und guten Appetit
wünscht Ihnen Ihr Mühle-Team.

Restaurant Mühle
Mühlebachweg 41
4123 Allschwil

Telefon
Fax:
E-Mail

061 481 33 70
061 483 83 95
info@muehle-allschwil.ch

Unsere Menüvorschläge ab 10 Personen

CHF 56.-- Menü 1

- 12.-- Vermischte Blattsalate mit unserem Hausdressing

- 32.-- Mit Pflaumen gefüllter Schweinebraten
Kartoffelgratin
Gemüseauswahl

- 12.-- Rahmtäfelicrème

CHF 52.-- Menü 2

- 12.-- Saisonsalat mit Baumnüssen und Roquefortkäse

- 28.-- Gebratene Maispouardenbrust
an Portweinsauce
auf Gemüsenudeln angerichtet

- 12.-- Eisparfait „Grand Marnier“

CHF 46.-- Menü 3

- 9.-- Leichte Gerstensuppe

- 28.-- Glasierte Kalbsbrust an Rosmarinjus
Bäckerinnen Kartoffeln
Speckkarotte

- 9.-- Karamelköppli mit Saisonfrüchten

CHF 50.-- Menü 4

- 9.-- Kraftbrühe mit Flädli

- 29.-- Gebratenes Schweinskoteletstück mit Rosmarinjus
Berner Rösti
Bohngemüse

- 12.-- Fruchtsalat aus frischen Früchten

Unsere Menüvorschläge ab 10 Personen

CHF 60.-- Menü 5

- 10.-- Friséesalat mit Radieschen

- 10.-- Kleinbasler Biersuppe

- 28.-- Trueber Geschnetzeltes
(Kalbs-, Rinds- und Schweinegeschnetzeltes an
einer Rahmsauce mit verschiedenen Pilzen)
Hausgemachte Spätzli
Vichykarotten

- 12.-- Thurgauer Apfelcrème

CHF 55.-- Menü 6

- 9.-- Minestrone

- 34.-- Kalbspiccata an Marsalajus
Weisswein Risotto
Grillierte Zucchetti

- 12.-- Panna Cotta mit Saisonfrüchten

CHF 64.-- Menü 7

- 14.-- Blattsalat mit Brocroûtons und Speckwürfelchen
an Modenavinaigrette

- 36.-- Sautiertes Lachsmedaillon
auf Ratatouilli Gemüse
gebratene Polentascheiben

- 14.-- Grand-Marnier Parfait mit Orangensalat

CHF 61.-- Menü 8

- 18.-- Rauchforellen und Raumlachs
auf knackigem Blattsalat an Sherryvinaigrette

- 34.-- Gebratene Perlhuhnbrust
auf Wirsinggemüse
Kastanienspätzli

- 9.-- Kirschensorbet mit Baselbieter Mühle-Kirsch

Unsere Menüvorschläge ab 10 Personen

CHF 71.-- Menü 9

- 14.-- Endiviensalat mit Orangenfilet
an Joghurtsauce

- 36.-- Rosa gebratener Lammgigot mit Kräutern
Lyoner-Kartoffeln
Saisongemüse

- 9.-- Kleine Käsevariation

- 12.-- Baselbieter Eisschaum

CHF 68.-- Menü 10

- 14.-- Bunter Saisonsalat mit Trauben und Nüssen

- 42.-- Rosa gebratene Rindshuft an Schalottensauce
Rahmkartoffelgratin
Gemüseauswahl

- 12.-- Orangensalat mit Pinienkernen
und Orangensorbet

CHF 63.-- Menü 11

- 18.-- Bunte Blattsalate mit geräucherten Entenbruststreifen
an Kürbiskernvinaigrette

- 36.-- Am Stück gebratene Kalbshaxe mit Rosmarinjus
Kartoffelstock
Wurzelgemüse

- 9.-- Eiskaffee „Mühle“

CHF 76.-- Menü 12

- 11.-- Chinakohlsalat mit frittierten Knoblauch

- 9.-- Geflügel-Kokosnusssuppe

- 42.-- Kalbfleischcurry mit exotischem Gemüse
Basmatireis

- 14.-- Ingwer-Parfait mit Ananassalat

Unsere Menüvorschläge ab 10 Personen

CHF 79.-- Menü 13

- 18.-- Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen
an Kräutervinaigrette

- 9.-- Karottencrèmesuppe mit Orangenfilets

- 38.-- Kluser Prägel (zarte Kalbfleischwürfel an Cognacrahmsauce)
Butternudeln
Brokkoligemüse

- 14.-- Mousse von dunkler Schokolade
mit Früchtegarnitur

CHF 73.-- Menü 14

- 16.-- Gratiniertes Ziegenkäse auf Eichblattsalat
an Modenadressing

- 42.-- Kräftiger Rindschmorbraten an Barolosauce
Grobe Tessiner Polenta
Saisongemüse

- 15.-- Variation von Sorbets und Früchten

CHF 73.-- Menü 15

- 14.-- Friséesalat mit gebratenen Pilzen
an Baumnussvinaigrette

- 9.-- Tomatencremesuppe mit Basilikum

- 36.-- Osso Bucco Crémolata
Weissweinsrisotto
Saisongemüse

- 14.-- Passionsfruchtmousse mit Himbeersauce
und Saisonfrüchten

Unsere Menüvorschläge ab 10 Personen

CHF 69.-- Menü 16

- 18.-- Rauchlachstartar mit Sauerrahm
und kleinem Salatbouquet

- 9.-- Maiscremesuppe

- 28.-- Coq au Vin (Mastpouardenragout an kräftiger Rotweinsauce)
Breite Eiernudeln
Wurzelgemüse

- 14.-- Zimt-Sesamparfait mit Armagnacpflaumen

CHF 81.-- Menü 17

- 18.-- Hausgeräuchertes Seesaiblingsfilet mit Dillsenfauce
und bunten Blattsalaten an Himbeeressigvinaigrette

- 9.-- Kraftbrühe mit Weissm Portwein und Gemüsewürfelchen

- 42.-- Am Stück gebratenes Filet vom Weideschwein
an Pflaumensauce
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

- 12.-- Joghurtterrine mit Früchtecoulis

CHF102.-- Menü 18

- 22.-- Gebratene Riesencrevetten auf bunten Blattsalaten
an Kräutervinaigrette

- 12.-- Kressecremesuppe

- 54.-- **„Basler Lümmelibraten“**
Das Herzstück vom Rinderfilet im Ofen gebraten mit Waldpilzen
und kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelgratin
Bunte Gemüsepalette

- 14.-- Lækkerliparfait mit Uelibier Sabayon

Unsere Menüvorschläge ab 10 Personen

CHF 98.-- Menü 19

- 12.-- Klare Tomatenconsommé mit Gin

- 24.-- Gebratenes Meerwolffilet mit Safransauce
Blattspinat und Blätterteigfleuron

- 48.-- Roastbeef mit Portweinsauce
Schlosskartoffeln
Gemüse garnitur

- 14.-- Orangen-Cointreaparfait mit Passionsfruchtsauce

CHF 88.-- Menü 20

- 12.-- Bunt es Salatbouquet mit gerösteten Sonnenblumenkernen

- 18.-- Pochierte Lachsnocken an Dillsauce
mit Safrannudeln angerichtet

- 44.-- Rosa gebratenes Lammkarree an Thymiansauce
Linsengemüse

- 14.-- Rotweinzwetschgen mit Zimteis

CHF 88.-- Menü 21

- 24.-- Sautierte Seeteufelmedaillons auf Blattsalaten
an Kräutervinaigrette

- 12.-- Gurkensuppe mit Sauerrahm und Dill

- 38.-- Rosa gebratene Entenbrust an Pflaumensauce
Cous-Cous mit Gemüsewürfelchen

- 14.-- Schokoladenvariation

Unsere Menüvorschläge ab 10 Personen

CHF 98.-- Menü 22

- 22.-- Trilogie vom Rauchlachs
(Tartar, Sjomga und geräucherter Lachs)

- 12.-- Solothurner Weinschaumsuppe

- 48.-- Am Stück gebratenes Kalbskotelett an Kräuterjus
Schlosskartoffeln
Gemüse garnitur

- 16.-- Schwarzteeschaum mit Armagnac-Pflaumen
und Portwein creme

CHF 96.-- Menü 23

- 14.-- Eisbergsalat Mimosa

- 16.-- Gebratenes Seesaiblingsfilet an Kräuterrahmsauce
Venere Reis

- 52.-- Am Stück gebratenes Kalbsteak mit Waldpilzsauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüse garnitur

- 14.-- Mit Pfeffer gebratene Ananas
an Honigsauce und Pistazieneis

CHF100.-- Menü 24

- 18.-- Hausgeräucherte Wachtelbrüstchen
auf buntem Salatbouquet an Preiselbeervinaigrette

- 12.-- Kräuterrahmsuppe

- 56.-- Am Stück gebratenes Kalbsfilet mit Limonen-Orangensauce
Wildreis
Gemüse garnitur

- 14.-- Apfeltartelette mit Zimteis an Calvadossabayon