



ALTE MÜHLE
EVENTS | SEMINARE

MENÜANGEBOT

FEIERN und TAGEN

Gültig ab November 2023

IHR ANLASS IN DER ALTEN MÜHLE

Geschätzte Gäste

Wir freuen uns, Ihnen unser exklusives Angebot für Ihren Anlass präsentieren zu dürfen.

Unser Küchenteam kreiert mit Sorgfalt eine Auswahl an köstlichen Gerichten, um Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten. Unser Bankettangebot ist vielfältig und kann individuell nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden.

Die Alte Mühle ein geschichtsträchtiges Gebäude aus dem 16. Jahrhundert bietet mit den unterschiedlichen Räumlichkeiten viele Möglichkeiten für Ihren perfekten Anlass.

Kontaktieren Sie uns, um Ihr individuelles Angebot zu erhalten und weitere Details zu besprechen.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Ereignis zu machen.

Ihr Team der Alten Mühle

Ihre Ansprechpersonen:



Adrian Oehen
Leiter Hotellerie



Mercedes Koschitzka
Anlasskoordinatorin Alte Mühle

APÉRO - unsere Empfehlung zur Begrüssung

HASLI APÉRO

CHF 18.00

(6 Stk/Person, mind. 15 Personen)

- Grissini mit Rohschinken
 - Cherrytomaten mit Mozzarella
 - gekochter Schinken auf Baguette
 - Rauchlachsroulade
 - Mostbröckli auf Baguette
 - Crostini mit Tomatentapenade und Frischkäse
-
- Schinkengipfel
 - Käseküchlein
 - Hackbällchen mit BBQ Sauce

BRUNNEN APÉRO

CHF 9.00

(3 Stk/Person, mind. 10 Personen)

- Grissini mit Rohschinken
- Rauchlachsroulade
- Mostbröckli auf Baguette
- Crostini mit Tomatentapenade und Frischkäse

APÉRO PLATTEN - unsere Empfehlung zur Begrüssung

BISTRO PLATTE

(100g /pers))

CHF 13.00

Garnierte Platte Schinken, Salami und 3erlei Käse

SCHWEIZER FLEISCHSPEZIALITÄTEN PLATTE

(120g Fleisch/Pers)

CHF 16.00

Mostbröckli, Rohschinken, Rauchfleisch, gekochter Schinken, Lyoner, Salami, Landjäger, dazu Cherrytomaten, Essiggurken, Babymais, Silberzwiebeln und Schrauben-Brot

SCHWEIZER KÄSE PLATTE

(160g /Pers)

CHF 14.00

gereifter Sbrinz, Schloss Wyher Käse, Emmentaler, Napfbergkäse, Tête de moine und Fürtüfeli, mit Feigensenf, Dörraprikosen, Baumnüssen, Glarner Birnenbrot und Schrauben-Brot

ANTIPASTE PLATTE

(120g /Pers)

CHF 12.00

Tomaten, Peperoni, Artischocken, Zucchetti, Oliven, Peperoncini mit Frischkäse, Mozzarella, geröstete Mandeln, Schrauben-Brot

KALTE HÄPPCHEN - ab 10* Portionen, Preis pro Stück

GEKOCHTER SCHINKEN

mit Emmentaler Käse auf Baguette

CHF 4.00

GERÄUCHTE FORELLE

mit Senfmousse auf Baguette

CHF 4.00

CAPRESE IM GLAS

Mozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum

CHF 4.50

OLIVEN CROSTINI

mit Kräuterfrischkäse

CHF 3.50

MOSTBRÖCKLI

auf Baguette

CHF 4.50

NAPF KRÄUTER

Salatgurke mit Napf-Kräuterfrischkäse und Schlosssalz

CHF 3.50

GRISSINI

mit Rohschinken und Tessiner Feigensenf

CHF 3.50

ANTIPASTI GEMÜSE

auf Baguette

CHF 4.00

CROSTINI * ab 20 Portionen

mit Tomatentapenade und Kräuterfrischkäse

CHF 4.00

GEMÜSESTICKS * ab 20 Portionen

mit Dipsaucen

CHF 3.50

BRIE

Brie und Kumquats auf Baguette

CHF 4.00

RAUHLACHS

im Kräutercrêpes mit Frischkäse

CHF 4.50

GEMÜSE CRÊPES *ab 20 Portionen

Antipasti Gemüse mit Mascarpone im Kräuter-Crêpes

CHF 3.00

SBRINZMÖCKLI (20G)

mit reduziertem Aceto Balsamico und Tessiner Feigensenf

CHF 4.00

WARME HÄPPCHEN - Preis pro Stück

HACKBÄLLCHEN

mit BBQ-Sauce

CHF 3.00

FRÜHLINGSROLLE

mit Gemüse

CHF 2.50

SCHINKENGIPFELI

CHF 3.50

PAPPADEW

mit Frischkäse

CHF 2.50

SAMOSA

mit Gemüse

CHF 2.50

CHÄSCHÜECHLI

mit würzigem Appenzeller Käse

CHF 3.50

SANDWICHES - Preis pro Stück

ZOPFSANDWICHES, 1/2 METER

Nach Wunsch belegt mit Schinken, Salami oder Käse
(ergibt ca. 13 Stück)

CHF 39.00

MEDITERRANE FOCACCIA

(20x25cm, ca. 20 Sandwiches)

Nach Wunsch belegt mit
Tomaten, Mozzarella und Pesto
Tilsiter mit Baumnüssen
Schinken und Emmentaler
Rauchlachs, Kapernäpfel und Meerrettich

CHF 70.00

CHF 70.00

CHF 80.00

CHF 110.00

CANAPÉS – ab 5 Stück pro Sorte, auf Vorbestellung

CANAPÉS

CHF 5.00

mit Ei
mit Brie Suisse
mit Sellerie

CANAPÉS +

CHF 5.90

Rauchlachs
Thon
Schinken
Salami
Trockenfleisch
Rohschinken
Curry-Poulet
Tête de moine mit Baumnuss
Avocado (Vegan)

Die Canapés werden halbiert auf einer Platten angerichtet

GENUSS IM WECKGLAS KALT – ab 15 Gläsli pro Sorte

GEMÜSESALAT

mit Hüttenkäse und Randensprossen

CHF 4.50

FLEISCHKÄSE

auf Kartoffelsalat

CHF 5.50

QUINOATALER

auf Chinakohlsalat mit Ingwer

CHF 4.50

RAUHLACHSTARTAR

mit Meerrettich und Brioche

CHF 6.00

ERBSENMOUSSE

mit Buure Hamme und Emmentaler

CHF 5.50

CONFIERTE TOMATEN

mit Büffelmozzarella

CHF 4.50

PRALINE VON DER KALBSLEBER

auf Chinakohlsalat mit Ingwer

CHF 5.00

MELONEN POTPURRI

mit Zitronenmelisse und weissem Portwein

CHF 4.50

LINSENTÖPFLI

mit Artischocken und Apfelkapern

CHF 5.50

GAZPACHO ANDALUZ

mit Croutons

CHF 4.50

SAISONALE SUPPE

CHF 4.00

GENUSS IM WECKGLAS WARM – ab 15 Gläsli pro Sorte

LANGSAM GESCHMORTE KALBSBÄGGLI CHF 7.50
auf Rotweinrisotto

HACKBRATEN CHF 6.50
auf Kartoffelstock

LINSENTÖPFLI CHF 6.00
mit Kokosnuss, Curry und Gemüse

QUINOA-BÄLLCHEN CHF 5.50
auf lauwarmem Fenchel mit Aprikosen

DESSERT-GENUSS IM WECKGLAS – ab 15 Gläsli pro Sorte

ERDBEERSALAT

mit Grand Marnier und Crumble (Saisonal)

CHF 5.50

JOGHURT

mit Honig, Mango und caramelisierten Sonnenblumenkernen

CHF 5.50

KIRSCHENKOMPOTT

mit Mascarponecreme und Löffelbiscuits

CHF 5.50

FRUCHTSALAT

CHF 4.50

TOBLERONEMOUSSE

CHF 4.50

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

mit Dörrparikosen

CHF 5.00

GEBRANNTÉ CREME

mit Mandeln

CHF 5.00

VANILLECREME

mit caramelisiertem Blätterteig

CHF 5.00

CHEESECAKE

CHF 4.50

SCHWARZWÄLDER

mit Kirsch

CHF 5.50

DESSERT-HIT – NICHT IM WECKGLAS – Preis pro Stück

MINI BROWNIE

CHF 2.00

MINI CREMESCHNITTE

CHF 2.50

SALATE

MENÜ SALAT

Knackiger Blattsalat mit Kresse

CHF 5.00

GRÜNER SALAT

Knackige Blattsalat mit Kresse, Cherrytomaten, Radieschen und Brotcroutons

CHF 9.50

GEMISCHTER SALAT

Knackiger Blattsalat mit Kresse, Cherrytomaten, Radieschen und fünf saisonalen Gemüsesalaten

CHF 12.50

CAPRESE

Tomatensalat mit Schangnauer Büffelmozzarella und gebratenen Auberginen an Basilikumpesto, Kräutermeersalz und reduziertem Aceto Balsamico

CHF 19.00

NÜSSLISALAT (Oktober bis März)

mit gekochtem Ei, Kräutercroutons und Speck

CHF 14.50

DRESSINGS

Französisch, Italienisch oder Hausdressing

ENTRÉE

RAUCHFISCH-TRILOGIE

CHF 23.00

z.B. Forellen, Bömlo Lachs und Felchen (je nach Saison) mit Butterbrioche, Senfmousse und buntem Salat

GERÄUCHERTER BÖMLO LACH (Dyhrberg)

CHF 24.00

mit Kartoffel-Gurkensalat, Liebstöckel, Senfsauce mit Pinienkernen

BLACK TIGER RIESENCREVETTE

CHF 24.00

mit Zitronengras und Limettenblättern mariniert auf Avocadotatar und Gemüsesalat

PASTRAMI

CHF 19.00

mit Pfeffer-Grissini dazu Radiesli, Ei, Cherrytomaten und Blattsalat an Spanisch-Dressing

KALTES ROASTBEEF

CHF 23.00

mit einer leichten Basilikum-Quarksauce dazu lauwarme Focaccia, marinierten Oliven und Zitrone

MARINIERTE ZUCCHETTI

CHF 18.00

mit Dörrtomatenvinaigrette, schwarzen Oliven, Kräutersalat und Parmesanchips

SPARGELSALAT (15. April bis 15. Juni)

CHF 23.00

im Parmesankörbchen mit Mostbröckli und Radieschenvinaigrette

MELONENDUO (Sommer)

CHF 21.00

mit Rohschinken, Portwein-Feigenchutney und Grissini

SUPPEN

WEISSWEINSUPPE

und Käseschäum

CHF 9.00

INDISCHE CURRYSUPPE

mit Pouletstreifen und Linsen

CHF 13.00

THAI-KOKOSNUSSUPPE

mit Rindfleischstreifen, Cashewnuts und Gemüse

CHF 13.00

KLARE TOMATENSUPPE

mit Basilikumflädli

CHF 12.00

RINDSKRAFTBRÜHE

mit Flädli

CHF 12.00

KARTOFFELSUPPE

mit Lauch und Gnagi

CHF 12.00

GAZPACHO (kalt)

im Crevettenwürfeln und Chorizo

CHF 14.00

BÄRLAUCHSUPPE (Frühling)

im geräuchertem Forellenfilets aus Willisau

CHF 14.00

MELONEN-ERDBEERKALTSCHALE (Sommer)

im Speckgrissini

CHF 13.00

SPARGELCREMESUPPE

im Morcheln, gehacktem Ei und Kresse

CHF 15.00

KÜRBISSUPPE (September bis Februar)

im Amaretticroutons und Kürbiskernen

CHF 13.00

TOPINAMBURSUPPE (Oktober bis Februar)

im Rauchlachs und gerösteten Haselnüssen

CHF 13.00

GEMÜSECREMESUPPE

mit Croutons

CHF 9.00

BÜNDER GERSTENSUPPE

CHF 12.00

TESSINER MINISTRONE

CHF 12.00

FISCH – Preis Hauptgang / Zwischengang

FILET VON DER THÖRIGER FORELLE

CHF 43.00 / 23.00

mit Dörrtomaten, Artischocken, Peperoni und marinierten Oliven auf Mascarpone Risotto

BLACK TIGKER RIESENCREVETTEN

CHF 42.00 / 26.00

mit Currysauce mit orientalischem Reis und Romanesco

GEBRATENES ZANDERFILET

CHF 43.00 / 28.00

an Schnittlauch-Safransauce, ligurisches Ratatouille und Meersalzkartoffeln

SORBET – die Erfrischung zwischendurch

ZITRONENSORBET

CHF 12.00

mit Basilikum, Cranberries und Prosecco

PASSIONSFRUCHTSORBET

CHF 12.00

mit Kiwiwürfeln und alkoholfreiem Mauler Schaumwein

HIMBEERSORBET

CHF 12.00

mit Ananas und Gin

«BIERPIRINHA»

CHF 12.00

Zitronensorbet mit Limetten und Bier

ITALIANITÀ als Zwischengang – Preis Hauptgang / Zwischengang

CAPPELLACCI

mit Kalbshaxe gefüllt an Salbeibutter

CHF 33.00 / 22.00

RIONDO

gefüllt mit Appenzeller Käse und Ricotta an Thymiansauce und Baumnüssen (Vegetarisch)

CHF 33.00 / 22.00

CUORI

gefüllt mit Süsskartoffeln an Tomatencoulis mit Oliven (Vegan)

CHF 31.00 / 21.00

MENU SUISSE – Preis Hauptgang

SUURE MOCKE mit Kartoffelstock und buntes Saisongemüse	CHF 35.00	HACKBRATEN (200g) mit Kräuterrahmsauce, Kartoffelstock und saisonales Gemüse (3erlei)	CHF 29.00
BERNER ZUNGENWURST MIT SENF mit Senf auf Sauerkraut und Salzkartoffeln	CHF 26.00	RAHMSCHNITZELI VOM KALB (140g) Nudeln und Gemüsebouquet	CHF 35.00
EMMENTALER LAMMVORESSEN mit Safran dazu Kartoffelstock und grüne Bohnen	CHF 28.00	RAHMSCHNITZELI VOM SCHWEIN (140g) Nudeln und Gemüsebouquet	CHF 26.00
SCHULTERBRATEN VOM KALB (180g) mit Rosmarin und Knoblauch mariniert mit Kartoffelgratin und Broccoli mit Mandeln	CHF 34.00	SCHWEIZER POULETBRÜSTCHEN (150g) mit Rohschinken chips an Marsalajus, Bramatapolenta und geröstete Rüeblli	CHF 26.00
GESCHNETZELTES VOM SÄULI (130g) Zürcher Art, Nudeln und Bohnenbündeli	CHF 29.00	BUUREHAMME (180g) mit Senf, Kartoffelgratin und Dörrbohnen	CHF 24.00
PICCATA VOM SÄULI (160g) mit Schinken, Champignons, Tomatenspaghetti und grillierte Zucchini	CHF 29.00	HEISSER FLEISCHKÄSE (180g) mit Zwiebelsauce, Nudeln und Tomate provençale	CHF 19.00
STREIFEN VON DER RINDSHUFT (130g) mit „Stroganow“ Gemüsereis	CHF 36.00	BUUREBRATWURST (140g) mit Zwiebelsauce, Rösti und glasierte Rüeblli	CHF 22.00
SCHWEINESTEAK (160g) mit Raclettekäse, grünem Pfeffer und Zwiebeln, Bratkartoffeln und saisonales Gemüse (3erlei)	CHF 29.00	LUZERNEN PASTETLI Kalbsragout, Chügeli, Champignons und Äpfel an Rahmsauce im Blätterteigpastetli, Reis, Erbsli und Rüeblli	CHF 27.00

LA FÊTE – Preis 3-Gang / ab 4-Gang

FILET VOM KALB (150g/100g) CHF 49.00 / 40.00
mit Waldpilzen und Marsalajus
mit Whisky - Senfkruste

SCHWEIZER RINDSFILET (160g/110g) CHF 51.00 / 42.00
mit seinem Ragout an Rotweinsauce
mit gebrochenem Pfeffer und Rosmarinjus

ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER RIND (220g) CHF 49.00
mit Chorizo und Rotweinsauce

ROASTBEEF VOM SCHWEIZER RIND (190g/130g) CHF 51.00 / 42.00
mit Sauce Béarnaise

MAISPOULARDENBRÜSTCHEN CHF 34.00
mit Rohschinken, getrockneten Tomaten und Salbei

SCHWEIZER SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL (190g/130g) CHF 39.00 / 30.00
mit Kräuterrahmsauce

STÄRKE BEILAGEN

Gratin, Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Kartoffel Cup Cake, Pilawreis, Nudeln, Polenta, Pink-Cous cous

GEMÜSE

Saisongemüse (3erlei), Wirsingköpfchen mit Haselnüssen, Karotten im Ofen geröstet, Spinat mit Mascarpone, Bohnen im Speckmantel, Broccoli mit Mandeln, Blumenkohl mit Eier-Brösel, Kräutertomate, Ofen-Randen, gerösteter Kürbis (Sept-Februar)

VEGAN

VORSPEISEN

CHF 19.00

GEDÜNSTETER LAUCH

an Orangen-Sherry Vinaigrette und Haselnuss Cous-Cous

KNACKIGE SALATBOWLE

mit Gemüsecrudités und Brotchips

CHF 12.00

KAROTTENSUPPE

mit Ingwer und Cashew Nuts

CHF 11.00

HAUPTGANG

Hauptgang / Zwischengang

COUSCOUS IN DER TOMATE

mit Kräuter-Olivenöl

CHF 29.00 / 19.00

ANANAS-SELLERIE CURRY

mit Linsen

CHF 29.00 / 19.00

QUINOATALER

mit Spinat und Champignons

CHF 29.00 / 19.00

DESSERT

CHF 11.00

FRUCHTSALAT

CHIA-PUDDING

mit Kokosnuss, Früchten und Sonnenblumenkernen

CHF 15.00

LES PETITS – bis 15 Jahre

HACKBÄLLCHEN

mit Rahmsauce, Kartoffelstock und Gemüse

CHF 15.00

TEIGWAREN

mit Tomatensauce

CHF 13.00

CHICKEN NUGGETS

mit Pommes Frites und Gemüse

CHF 15.00

PORTION POMMES FRITES

mit Pommes Frites und Gemüse

CHF 6.00

DESSERT – «le plaisir» zum Abschluss

DESSERTTRILOGIE

CHF 16.00

Schokoladenmuffin mit Himbeerfrosting, Exotischer Fruchtsalat mit Kokosnussparfait, Caramelchöpfli mit Zitronengras

WILLISAUERRINGLI PARFAIT

CHF 13.00

mit Erdbeersauce und frischen Früchten

SCHOKOLADENMOUSSE

CHF 13.00

mit Crème Gruyère und Orange

CREMA CATALANA

CHF 14.00

mit weisser Schokolade, Dörraprikosen und Himbeersorbet

APFELSTRUDEL

CHF 12.00

mit Vanillesauce oder Vanilleglace

HAUSGEMACHTER BROWNIE

CHF 12.00

mit Vanilleglace und Himbeerkompott

BRÖNNTI CRÉME

CHF 9.00

mit Mandelkrokant

APFELKÜCHLEIN

CHF 9.00

mit Vanillesauce oder -glace

FRISCHER FRUCHTSALAT

CHF 11.00

mit Rahm

VARIATION VON SCHWEIZER KÄSESORTEN

CHF 14.00

mit Roggenbrot und passenden Beilagen

DESSERTBUFFET – «le grand plaisir» zum Abschluss

LE PLAISIR – DESSERTBUFFET

CHF 21.00

(ab 30 Personen)

- Schokoladenmousse
- Frücthemousse (Saisonal)
- Tiramí sú
- Panna Cotta
- Gebrannte Crème
- Meringues mit Nidle
- Streuselkuchen
- Brownie
- Proftiroles mit Vanillerahm und Schokoladensauce
- Crémeschnitte
- Früchtepalette mit saisonalen Früchten (4 Sorten)

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Maispoulet	Frankreich

IHR KONTAKT

Restaurant Alte Mühle

Mühleweg 23
4900 Langenthal

info@altemuehlelangenthal.ch

www.altemuehlelangenthal.ch

062 919 89 49



Für die Zubereitung
unserer Gerichte zuständig:



Jürg Bischof
Küchenchef



Nick Eggimann
Stv. Küchenchef



Stefanie Steiner
Junior Sous Chef