

ABENDKARTE



ALTE MÜHLE
GASTRONOMIE | SEMINARE

VORSPEISE

Bunter Blattsalat 8 

Saisonale Salate | Croûtons | Hausdressing

Gemischter Salat 9.5 

Fünf Gemüsesalate | Frühlingsbouquet | Hausdressing

Salat Bowle 14.5

Junger Spinat | Radieschen | Mango | Jakobsmuscheln | Pekannüsse

Chicorée - sous vide 15

Orange | Lachsforelle | Lachskaviar | Paprikawürfeli

Spargel Erdbeerensalat 12 

Ruccola | Pinienkernen

Flambierter Ziegenkäse 15 

Feigen | Lavendelhonig | Löwenzahn

SUPPE

Bärlauchsuppe 13

Crevetten | Croûtons

Oberaargauer Rüeblisuppe 10

Ingwer | Blätterteig-Knusperstange

Preise in CHF inkl. MwSt

ABENDKARTE



ALTE MÜHLE
GASTRONOMIE | SEMINARE

FLEISCH & FISCH

Classic-Burger im Frühlingskleid 28.5

Rindfleisch | Chorizo-Creme | marinierte Paprika | Bärner Frites

**Mühle
Special**

Schnitzel «Wiener Art» 29

Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone

**Mühle
Special**

Gebratener Wolfsbarsch 39

Safrangriess | Spargeln | Granatapfelkernen

Flat Iron Steak 42

Rind | Kräuterbutter | Süsskartoffel | Spargeln

Zweierlei vom Kalb 44

Kalbsfilet | Kalbshacktätschli | Bärlauchspätzli | Frühlingsgemüse

VEGAN & VEGETARISCH

Linsendahl 26

Naanbrot | Samosa

Vegi-Burger im Frühlingskleid 28.5

Randen-Quinoa | Rote Pesto | Burrata | Bärner Frites



Vegetarisch



Vegan

DEKLARATION

Schwein | Rind | Kalb | Lachsforelle: Schweiz
Jakobsmuscheln: Japan

Lachsrogen: Frankreich
Wolfsbarsch: Griechenland

Crevetten: Vietnam

ABENDKARTE



ALTE MÜHLE
GASTRONOMIE | SEMINARE

DESSERT

Mühle Eiskaffee 9.5

Mandelgebäck | Kirsch | Rahm

Erdbeeren 12

Sauerrahmglace | Mandelkrokant

Beeren-Symphonie 13

Ingwer Panna Cotta Tarte | Coulis

Frühlings-Trilogie 15

Rhabarber | Erdbeertörtli | Sauerrahmglace

Stiltonkäse 15

Portweifeigen | Honigbrot

Besuchen Sie uns auf Social Media:



@muehlelangenthal



@altemuehlelangenthal

Preise in CHF inkl. MwSt