



ALTE MÜHLE
GASTRONOMIE | SEMINARE

**Goldener Herbst
in der Alten Mühle**

Herzlich willkommen

im geschichtsträchtigen Gebäude aus dem 16. Jahrhundert.

Die Alte Mühle ist ein idealer Ort um fein zu speisen, Feste zu feiern, Geschäftspläne zu schmieden, Events zu besuchen und vieles mehr.

Lassen Sie es sich bei uns gut gehen!!

Ihr Team der Alten Mühle

ALLERGENE UND INHALTSSTOFFE

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

PREISE

Unsere Preise sind in CHF inkl. MwSt ausgezeichnet.

VEGETARISCH & VEGAN

Beachten Sie unsere Symbole.

DEKLARATION

Fleisch: Schweiz | Rehpfeffer: EU | Rehschnitzel: Österreich | Egli: Estland

ABENDKARTE



ALTE MÜHLE
GASTRONOMIE | SEMINARE

SALAT

Bunter Herbstsalat 8.5

mit eingemachten Kürbiskugeln

Nüsslisalat 14.0

mit Speck, Ei und Croûtons

Waldpilzterrine auf roh mariniertem Gemüsebett 14.5

garniert mit Preiselbeer-Rotkohlpüree

SUPPE

Kürbis Ingwer Cremesuppe 9.5

mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl



FLEISCH & FISCH

Wildschweinbratwurst an Wildrahmsauce 22.5

Quarkspätzli, Rotkraut und Rosenkohlblätter

Schweinsschnitzel an Waldpilzsauce 24.5

Nudeln und Herbstgemüse

Rehpfeffer Jäger Art 24.5

Sellerie-Kartoffelstock, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

Club Sandwich Alte Mühle 25.5

Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Coleslaw-Salat und Berner Frites

Eglifilets Müllerinnen Art 32 *Mühle Special*

Trockenreis und Saisongemüse

Rehschnitzel in einer Haselnuss-Parmesanpanade 32.5

Quarkspätzli und Rosenkohlblätter

VEGAN & VEGETARISCH

Sämige Pilzschnitte  24.5

auf Stangenbohnen vom Kurt Erich Hof

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi  25.5

an Kräuerrahmsauce

ABENDKARTE



ALTE MÜHLE
GASTRONOMIE | SEMINARE

DESSERT

Mühle Eiskaffee 9.5
mit Mandelgebäck, Kirsch und Rahm

Vermicelles 8.5
mit Meringues und Rahm

Kürbisparfait 10.5
mit Rotwein-Zwetschgen

Coupe Nesselrode 12
Vermicelle mit Vanilleglacé, Meringues und Rahm

Apfel Tarte Tatin 15.5
mit Vanilleglace

Folgen Sie uns auf Social Media:



@muehlelangenthal



@altemuehlelangenthal