

HERZLICH WILLKOMMEN

Das Traditionshaus, Restaurant Mühle neu interpretiert!

Die Mühle Oberentfelden ist ein Zeitzeuge für die Geschichte der Gemeinde Oberentfelden und bekannt in der ganzen Region. Seit über 40 Jahren wurde in den historischen Räumlichkeiten erfolgreich ein Restaurant geführt. Diese Tradition soll mit einem neuen Pächter fortgeführt werden. Seit Generationen sind wir bestrebt, unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu schaffen. Entdecken Sie, wie in jeder kulinarischen Kreation, Tradition auf Leidenschaft trifft!

*Alkest Nikolli
Gastgeber*

VORSPEISEN

Wildkräutersalat	17.00
Bagna „Cauda“ Dressing, gepickelter Spargel, Nocellara Oliven, gebeitztes Eigelb	
Kalbszunge	21.00
Kräuteremulsion, Knollensellerie Remoulade, Senfcaviar, Mascarponecrème	
Scampi Carpaccio	24.00
Nektarinen, Karotte und Stangensellerie gepickelt, Macadamia, Pistazie, Ndujaöl	
Stracciatella di Burrata	24.00
Pfirsich Espuma, halbgetrocknete sizilianische Datterini, Rucola-Peterli-Pesto, Crostini	

ZWISCHENGÄNGE

Onsenei 63°

17.00

Pecorino di Pienza DOP, Guanciaie, Wagyu fett Croûtons,
Valle Maggia

Tagessuppe

12.00

Unser Mühle Serviceteam informiert Sie über unser
tägliches Angebot

Caramelle alla Ricotta

21.00

Zitronen-Ricotta-Espuma, Parmigiano Reggiano DOP

HAUPTGÄNGE

Suzukifilet alla Trapanese	54.00
Karotte, Orangengel, patagonische Königsgarnele, Pistazien, Cous Cous alla Trapanese, Meeresfrüchte, Safran Beurre Blanc	
US Rindsentrecôte "Zwiebelrostbraten"	56.00
Zwiebelvariation, Kartoffelpüree, geröstete Zwiebel Jus	
Rindsfilet	60.00
Blumenkohl, Pumpernickel, Piemonteser Haselnuss IGP, Pommes Dauphines, Schwarzbierjus	
Acquerello Risotto alla Nerano	32.00
Zucchetti, Zucchettiblüten, Amalfi Zitrone, Parmigiano Reggiano	

Paccheri 3 Pomodori	27.00
San Marzano, sizilianische Datterini, Ochsenherztomate, Stracciatella di Burrata aus Putignano	
Für zwei Personen in der Kupferpfanne serviert	49.00
Für vier Personen in der Kupferpfanne serviert	93.00

Dessert

Zitronentartelette 16.50

Amalfi Zitronengel, Tahiti-Vanille-Mascarponecrème

Unser Küchenchef empfiehlt eine Quenelle Joghurtglace dazu

+3.00

Panna Cotta 15.00

Erdbeervariation, Haselnusscroustillant, Basilikumöl

Aperol Jelly 12.00

Aperol, Orange, Prosecco Shot

Affogato nella Suvre 8.50

Vanille Glace, Chicco d'oro Espresso

Glacesortiment pro Kugel 4.50

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt,

Zitronen Sorbet, Mango-Passionsfrucht Sorbet, Birnen Sorbet, Aprikosen Sorbet

Unser Küchenchef empfiehlt Glace/Sorbet im Brioche con Tupper

+3.0

Scampi: Frankreich
Suzuki: Wildfang Fangzone 27-Nordostatlantik
Kalbszunge: Schweiz
Guanciaie: Italien
Entenbrust: Frankreich
Entrecôte: USA/Canada
Hormonfrei Rindsfilet: Irland/Schwein

MÜHLE ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag – Freitag	11.00 – 23:00
Samstag	17.00 – 23.00

WARME KÜCHE

Dienstag – Freitag	11:30 – 14.00
	18.00 – 22.00
Samstag	18.00 – 22.00

Montag & Sonntag Geschlossen

Gastro-Kristal GmbH
Schönenwerderstrasse 4
CH-5036 Oberentfelden
muehle-oberentfelden.ch

Alle Preise verstehen sich in CHF
inkl. 8.1 MwSt.