



*Tradition, Leidenschaft, Innovation*

Liebe Gäste,

Herzlichen Dank für Ihr Interesse. Wir freuen uns, Ihnen auf folgenden Seiten einen Auszug aus unserem kulinarischen Angebot vorzustellen.

Die Aufgeführten Vorspeisen, Suppen, Salate, Hauptgänge und Dessert können Sie individuell nach Ihrem Geschmack als Menü zusammenstellen.

Es liegt uns am Herzen Ihre eigenen Vorschläge und Wünsche, seien diese nach so ungewöhnlich, zu erfüllen.

Um genügend Zeit zu haben, für die Menübesprechung, bitten wir Sie einen Termin zu vereinbaren.

Unsere Menüvorschläge bieten wir für Gesellschaften ab 8 Personen an.

Aus organisatorischen und Qualitätsgründen kann nur ein Menü pro Anlass serviert werden.

Für vegetarische Gäste stellen wir Ihnen gerne etwas Feines zusammen.

Denken sei daran, dass Kinder meistens kein ganzes Menü bewältigen. Wir offerieren Ihnen für die Kleinen Gäste unsere Menüs als Kinderportionen.

Auch ein Wein sollte mit Sorgfalt ausgewählt werden. Wir helfen Ihnen gerne dabei. Wenn Ihr Fest länger dauert, besorgen wir gerne die Bewilligung für die Verlängerung. Unsere Preise verstehen sich pro Person, inklusiv 8.1% MWST.

So, und jetzt genug gelesen. Viel Freude beim Zusammenstellen des Menüs.

Wir würden uns freuen, wenn Sie bei uns ein schönes und zufriedenes Fest geniessen können.

Mit freundlichen Grüssen  
Restaurant Mühle Oberentfelden  
und all die fleissigen Hände.



*Tradition, Leidenschaft, Innovation*

Wintergarten Pavillon 100 Pax

Galerie 20 Pax



Stübli 12 Pax

Rauschende Bachterasse 60 Pax



Gaststube 30 Pax

Vinothek 15 Pax



RESTAURANT MÜHLE OBERENTFELDEN  
Schönenwerderstrasse 4, CH-5036 Oberentfelden  
[info@muehle-oberentfelden.ch](mailto:info@muehle-oberentfelden.ch) [www.muehle-oberentfelden.ch](http://www.muehle-oberentfelden.ch)  
+41 62 723 74 04 +41 78 829 89 98



*Tradition, Leidenschaft, Innovation*

«ERINERUNG AN DIE ZUKUNFT!»

EIN MENÜ FÜR ALLE GELEGENHEITEN 1.0  
CHF 49.95

Grüner Blattsalat der Saison

\*\*\*

FLEISCH - Kalbssteak vom Grill  
mit Morchel-Rahm-Sauce und Rösti Kroketten  
oder  
FISCH - Saisonaler Fischfilet vom Grill "Amalfi"  
Tomate, Kapern, Oliven und Knoblauch  
oder  
VEGI - Risotto mit gemischten Pilzen

\*\*\*

Hausgemachte Tiramisu "McTony"



*Tradition, Leidenschaft, Innovation*

*«ERINERUNG AN DIE ZUKUNFT!»*

EIN MENÜ FÜR ALLE GELEGENHEITEN 2.0  
CHF 69.95

Gemischter Salat

oder

Nüsslisalat mit Ei, Speck, Crôutons

\*\*\*

Kürbissuppe, Kürbiskerne, Kürbis Öl

\*\*\*

FLEISCH – Kalbshohrücken rosa gebraten am Stück

Kartoffelgratin, buntes Saisongemüse

oder

FISCH – Schwertfischfilet vom Grill "Amalfi"

Tomate, Kapern, Oliven und Knoblauch

oder

VEGI - Risotto mit gemischten Pilzen

\*\*\*

Hausgemachte Tiramisu "McTony"

oder

Weisse Schokoladenmousse



*Tradition, Leidenschaft, Innovation*

## "DO-IT-YOURSELF-MENÜ-IDEEN"

*Finden Sie Ihre perfekte Kombination und wir erstellen Ihnen ein detailliertes Angebot.  
Wenn Sie etwas Wichtiges in der Liste vermissen, lassen Sie es uns wissen.*

### 1. SALATE

Bunter gemischter Blattsalat mit Croûtons  
Gemischter Salat  
Nüsslisalat mit Ei oder Speck (Saison)  
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella  
Caesar-Salat mit gegrillter Pouletbrust  
Blattsalat „Italia“ mit Rohschinken und Parmesanstücken

### 2. SUPPEN

Consommé McTony  
Tomatencrèmesuppe  
Minestrone  
Spargelcrèmesuppe (Saison)  
Kürbiscrèmesuppe (Saison)  
Broccolicrèmesuppe (Saison)  
Steinpilz Cremesuppe (Saison)  
Hummer Cremesuppe (Saison)



*Tradition, Leidenschaft, Innovation*

### 3. KALTE VORSPEISEN

Melone mit Rohschinken (Saison)  
Crevettencocktail  
Geräuchertes Forellenfilet mit Merretichschaum  
Bündnerteller  
Vitello Tonnato  
Antipasto Italiano

### 4. WARME VORSPEISEN

Verschiedene Teigwaren  
Pasta e Fagioli alla Veneta  
Chili con Carne  
Risotto mit Weisswein  
Risotto all'Amarone  
Risotto mit Steinpilze  
Risotto mit Safran  
Lasagne verdi



*Tradition, Leidenschaft, Innovation*

## 5. HAUPTGÄNGE

### Vom Schwein

Schweinsbraten an einer Majoran - Rotweinsauce mit Kartoffelstock und  
Saisongemüse

Schweinsragout Gärtnerinart Mit Nudeln und Saisongemüse

Pariser Schnitzel mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Tessiner Schweinsbraten mit Safranrisotto und Saisongemüse

Schweins Piccata mit Tomaten Spaghetti und Saisongemüse

### Vom Rind

Rindsfilet «Rossini»

Rindsgulasch mit Nudeln und Saisongemüse

Hohrückensteak mit Pommes Frites und Saisongemüse

Rinds filet-Gulasch „Stroganoff" Mit Rösti-Kroketten und Saisongemüse

Entrecôte vom Grill mit Pommes Frites, Saisongemüse und Kräuterbutter

### Vom Kalb

Glacierter Kalbsbraten an Merlotjus mit Bratkartoffeln und Gemüse

Kalbsrahmschnitzel mit Champignons, Nudeln und Saisongemüse

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart" Mit Rösti und Saisongemüse

Kalbsgeschnetzeltes „Casimir" Mit Trockenreis und Früchten

Wiener Kalbsschnitzel mit Rösti-Kroketten und Gemüse

Ossobuco „Gremolata" mit Polenta und Saisongemüse

Saltimbocca „Römer-Art" Mit Safranrisotto und Saisongemüse

RESTAURANT MÜHLE OBERENTFELDEN

Schönenwerderstrasse 4, CH-5036 Oberentfelden

[info@muehle-oberentfelden.ch](mailto:info@muehle-oberentfelden.ch) [www.muehle-oberentfelden.ch](http://www.muehle-oberentfelden.ch)

+41 62 723 74 04 +41 78 829 89 98



*Tradition, Leidenschaft, Innovation*

## Vom Geflügel

POULET IM CHÖRBLI By McTONY (Haus Spezialität)

«ERINERUNG AN DIE ZUKUNFT!» (Konzept)

Truthahnschnitzel „Madagaskar“

Mah-Meh, Orientalisches Nudelgericht mit Pauletgeschnetztes

## Aus dem Meer

Frischer Thunfisch vom Grill mit Knoblauch-Pesto-Sauce, Risotto und Gemüse

Schwertfisch „Amalfi“ mit Tomaten, Kapern, Oliven, Knoblauch Bratkartoffeln

Haifischsteak vom Grill an einer feine Paprikasauce mit Trockenreis und Gemüse

## 6. DESSERT

Tiramisù

Panna Cotta

Crème Caramel

Soufflé Glacé Grand Marnier

Shokoladenmousse

Dessert Trilogie

Frischer Fruchtsalat

Käsevariation

Glacé Variation