



HERZLICH WILLKOMMEN A WARM WELCOME

Das Traditionshaus, Restaurant Mühle neu interpretiert!
The traditional house, Restaurant Mühle reinterpreted!

Es ist nicht bekannt, wann das Mühlrad zum ersten Mal im Wasser klapperte und die Mühlsteine die ersten Körner mahlen. Laut der Hauschronik wurde die Mühle erstmals in einer Urkunde aus dem Jahr 1238 erwähnt, als die Herren von Habsburg ihr Wasserrechte verliehen. Mit anderen Worten, vor 786 Jahren, als es die Schweiz noch gar nicht gab. Zu einer Zeit, als hier noch das tiefste Mittelalter herrschte, während im Osten die Mongolen die Menschen das Fürchten lehrten und die Inkas ihr Reich in Südamerika gründeten.

It is not known when the mill wheel rattled in the water for the first time and the millstones ground the first grains. According to the house chronicle, the mill was first mentioned in a document from 1238, when the Lords of Habsburg granted it water rights. In other words, 786 years ago, when Switzerland did not even exist. At a time when the deepest Middle Ages still prevailed here, while in the East the Mongols were teaching people to fear, and the Incas were founding their empire in South America.

AZ

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!

The Oberentfelden mill is a contemporary witness to the history of the municipality of Oberentfelden and is well-known throughout the region. The restaurant has been successfully run in historic premises for over 40 years. This tradition is to be continued with a new tenant. For generations, we have endeavored to create unforgettable culinary experiences. Discover how tradition meets passion in every culinary creation!

AN



«ERINNERUNG AN DIE ZUKUNFT!»
«REMEMBERING THE FUTURE!»

EIN MENÜ FÜR ALLE GELEGENHEITEN 1.0 / A MENU FOR EVERY OCCASION 1.0
CHF 54.95

Verschiedene Blattsalate frisch aus dem Garten, Hausdressing
Various leaf salads fresh from the garden, House dressing

Angus Entrecôte, Morchel-Rahm-Sauce, Saisongemüse, Nudeln
Angus Entrecôte, morel cream sauce, seasonal vegetables, noodles

Hausgemachte Tiramisu "Du Chef"
Homemade tiramisu 'Du Chef'

EIN MENÜ FÜR ALLE GELEGENHEITEN VEGI / A MENU FOR EVERY OCCASION VEGI
CHF 44.95

Verschiedene Blattsalate frisch aus dem Garten, Hausdressing
Various leaf salads fresh from the garden, House dressing

Avocado-Tartar, Couscous, Minzjoghurt, Tomatenchips, Granatapfel
Avocado tartare, couscous, mint yoghurt, tomato crisps, pomegranate

Hausgemachte Tiramisu "Du Chef"
Homemade tiramisu 'Du Chef'

“NEWS: 14. Feb. 2025”

Am 14. Februar ist wieder der „Tag der Liebenden“, der Valentinstag.
Ausführliche Informationen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern oder auf
unserer Website www.muehle-oberentfelden.ch



Vorspeisen / Starters

Verschiedene Blattsalate frisch aus dem Garten, Hausdressing
Various leaf salads fresh from the garden, House dressing

9

Randen Carpaccio, Chavroux-Käse, Walnüsse, Honig, Salatbouquet
Beetroot carpaccio, Chavroux cheese, walnuts, honey, salad bouquet

13

Hausgebeitzter Lachs, Gurken, Radieschen, Meerrettichschaum
Home-pickled salmon, cucumber, radishes, horseradish foam

19

Avocado-Tartar, Couscous, Minzjoghurt, Tomatenchips, Granatapfel
Auch als Hauptgang erhältlich
Avocado tartare, couscous, mint yoghurt, tomato crisps, pomegranate
Also available as a main course

22 / 32



Zwischengänge / Intermediates

Topinamburcrèmesuppe, Sot-l'y-laisse vom Schweizer Poulet, Birne
Cream of Jerusalem artichoke soup, Swiss chicken sot-'y-laisse, pear

14

Tomatencrèmesuppe
Tomato cream soup

10

Onsenei 63°, Selleriepüree, Spinat, Nussbutter
Onsene egg 63°, celeriac puree, spinach, nut butter

12

Ravioli della Casa, Marroni, Waldnüsse, Butter – «*zarter Biss, harte Arbeit*»
Ravioli della Casa, chestnuts, walnuts, butter – «*tender bite, hard work*»

18



Hauptgänge / Main courses

Rindsfilet, Saisongemüse, Jus, Rösti-Kroketten
Beef fillet, seasonal vegetables, jus, rösti croquettes

52

Rindsfiletwürfel «Stroganoff Art» Peperoni, eingelegte Gurke, Trockenreis
Beef fillet cubes "Stroganoff style" Pepperoni, pickled cucumber Dry rice

45

Angus Entrecôte, Morchel-Rahm-Sauce, Saisongemüse, Nudeln
Angus Entrecôte, morel cream sauce, seasonal vegetables, noodles

46

Müheler Zanderfilet, Erbsen-Minze-Püree, gebratener Blumenkohl,
Baby-Karotten, Radieschen

Müheler pike-perch fillet, pea and mint puree, fried cauliflower,
baby carrots, radishes

48

Kalbsleber, Zwiebeln, Butterrösti

Veal liver, onions, buttered rösti

39

Kalbs Cordon Bleu CH, Saisongemüse, Pommes Frites
Veal cordon bleu CH, seasonal vegetables, French fries

42



Desseert & Käse / Sweets & Cheese

Hausgemachtes Tiramisu «Du Chef»

Homemade tiramisu 'Du Chef'

11

Duo aus weisser und dunkler Schokoladenmousse, Mango-Sosse

Duo of white and dark chocolate mousse, Mango Sauce

13

Panna Cotta, Waldbeeren-Sauce

Panna cotta, wild berry sauce

10

Affogato nella Suhre, Vanille Glacé, Chicco d'Oro Espresso

8.50

Käsevariation nach Tagesangebot

Cheese variation according to daily specials

17

Glaceauswahl: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitronen Sorbet, Mango,

Passionsfrucht Sorbet, Birnen Sorbet, Aprikosen Sorbet

Ice cream selection: Vanilla, chocolate, strawberry, lemon sorbet, mango,

passion fruit sorbet, pear sorbet, apricot sorbet

4



DEKLARATION

Allergenen und Intoleranzen.

Unser kompetentes Mühle-Team gibt Ihnen gerne Auskunft

MÜHLE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Freitag	11.00 – 14:00 / 17:00 – 23:00
Samstag	17.00 – 23.00

WARMER KÜCHE

Montag – Freitag	11:30 – 14.00 / 18.00 – 22.00
Samstag	18.00 – 22.30

Sonntag geschlossen

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

*Alle Preise verstehen sich in CHF
inkl. 8.1 MwSt.*