



Tradition, Leidenschaft, Innovation

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 mahlten. 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



Tradition, Leidenschaft, Innovation

«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, French-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, French-Hausdressing
Various leaf salads fresh from the garden, House dressing

Ravioli della Casa, Ricotta-Füllung, Butter, Salbei
Ravioli della Casa, chestnuts, walnuts, butter

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

NEWS

Sommeröffnungszeiten (bis Ende September):

Montag, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag: 11:30 – 14:00 / 18:00 – 23:00
Dienstag & Mittwoch: Geschlossen

Betriebsferien:
Montag 21. Juli bis Sonntag 03. August



Tradition, Leidenschaft, Innovation

Vorspeisen / Starters

Verschiedene Blattsalate frisch aus dem Garten, French-Hausdressing

Various leaf salads fresh from the garden, French house dressing

9

Spargel-Erdbeersalat, Rucola, Parmesan, Rote Zwiebeln, Pinienkerne,
Balsamico-Honig-Dressing

Asparagus and strawberry salad, rocket, parmesan, red onions, pinenuts,
balsamic honey dressing

16

Caesar Salat, Lattich, Pouletbrust, Bratspeck, Croûtons, Caesar-Dressing

Auch als Hauptgang erhältlich

Caesar salad, lettuce, chicken breast, bacon, croutons, Caesar dressing

Also available as a main course

17 / 31

Hausgebeitzter Lachs, Gurken, Radieschen, Meerrettichschaum

Home-pickled salmon, cucumber, radishes, horseradish foam

19

Rindstatar 70gr. Salatbouquet, Rote Zwiebeln, Toastbrot, Butter, Kapern

Auch als Hauptgang erhältlich 140gr.

Beef tartare 70gr. Salad bouquet, red onions, toast, butter, capers

Also available as a main course 140gr.

26 / 38



Tradition, Leidenschaft, Innovation

Suppen / Soups

Weisse Spargelcrèmesuppe, Selleriepüree, Weisser Spargel, Haselnuss
White asparagus cream soup, celeriac puree, white asparagus, hazelnut

14

Erbsen-Minze-Crèmesuppe, Croûtons, Rahm
Pea-mint cream soup, croutons, cream

12

Hausgemachte Pasta / Homemade pasta

Spaghetti alla Carbonara, Guanciale, Eigelb
Spaghetti alla Carbonara, Guanciale, egg yolk

27

Ravioli della Casa, Ricotta-Füllung, Butter, Salbei

«zarter Biss, harte Arbeit»

Auch als Hauptgang erhältlich

Ravioli della Casa, chestnuts, walnuts, butter

«tender bite, hard work»

Also available as a main course

18 / 32



Tradition, Leidenschaft, Innovation

Fleisch / Meat

Rindsfilet, Saisongemüse, Jus, Grüner Spargel im Speckmantel
Beef fillet, seasonal vegetables, jus, green asparagus in bacon coat

52

Tagliata vom Rind, Rucola, Parmesansplitter, Cherrytomaten,
Pommes Dauphine

Beef Tagliata, rocket, parmesan shavings, cherry tomatoes,
French fries Dauphine

47

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

46

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



Tradition, Leidenschaft, Innovation

Fisch / Fisch

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

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

48

Vegetarisch / Vegetarian

Vegetarischer Wok, Tofu, Brokkoli, Paprika, Basmatireis, scharfe Thai-
Currysauce

Vegetarian wok, tofu, broccoli, peppers, basmati rice, spicy Thai curry
sauce

28



Tradition, Leidenschaft, Innovation

Desseert & Käse / Sweets & Cheese

Hausgemachtes Tiramisu «Du Chef»

Homemade tiramisu 'Du Chef'

11

Hausgemachtes Tiramisu Erdbeer-Tiramisu

Homemade strawberry tiramisu

13

Duo aus weisser und dunkler Schokoladenmousse, Mango-Sosse

Duo of white and dark chocolate mousse, Mango Sauce

14

Holunder Panna Cotta, Erdbeersauce

Elderberry panna cotta, strawberry sauce

12

Zitronencreme, Pistazienkrümmel

Lemon cream, pistachio crumbles

10

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

Drowned in Suhre, Vanille Glacé, Chicco d'Oro Espresso

8.50

Käsevariation nach Tagesangebot

Cheese variation according to daily specials

17



Tradition, Leidenschaft, Innovation

DEKLARATION

Kalbs:	Schweiz
Kalbsleber:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Bratspeck:	Schweiz
Schinken:	Schweiz
Zander:	Schweiz
Lachs:	Norwegen
Guanciale:	Italien
Entrecôte:	Schweiz/Argentinien
Rindsfilet:	Schweiz/Argentinien
Rindstatar:	Schweiz
Eier Bodenhaltung	Schweiz
Molkereiprodukte	Schweiz/Italien

MÜHLE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	11:30 – 14:00 / 18:00 – 23:00
Dienstag	Geschlossen
Mittwoch	Geschlossen
Donnerstag	11:30 – 14:00 / 18:00 – 23:00
Freitag	11:30 – 14:00 / 18:00 – 23:00
Samstag	11:30 – 14:00 / 18:00 – 23:00
Sonntag	11:30 – 14:00 / 18:00 – 23:00

Allergenen und Intoleranzen.

Unser kompetentes Mühle-Team gibt Ihnen gerne Auskunft

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 MwSt.