



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

Vorspeisen / Starters

Verschiedene Blattsalate frisch aus dem Garten, French-Hausdressing

Various leaf salads fresh from the garden, French house dressing

9

Nüsslisalat, Croûtons, Ei, Speck, Frenchdressing

Lamb's Lettuce, croutons, egg, bacon, French dressing

17

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

Auch als Hauptgang erhältlich

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

Also available as a main course

15 / 28

Vitello Tonnato - dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce & Kapern

Vitello tonnato - thinly sliced veal with tuna sauce and capers

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.

24 / 36



Tradition, Leidenschaft, Innovation

Suppen / Soups

Topinamburcrème-Suppe mit Frischen gemischten Pilzen
Jerusalem artichoke cream soup with fresh mixed mushrooms

12

Tagessuppe
Soup of the Day

10

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, Jus, Saisongemüse, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Beef fillet, Jus, vegetables, sautéed potatoes with bacon and onions

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

42

Kalbsleber, Zwiebeln, Butterösti

Veal liver, onions, buttered rösti

39

Kalbs Cordon Bleu CH, Saisongemüse, Pommes Frites

Veal cordon bleu CH, seasonal vegetables, French fries

45



Tradition, Leidenschaft, Innovation

Fisch / Fisch

Eglifilet, Erbsen-Minze-Püree, gebratener Blumenkohl,
Baby-Karotten, Radieschen, Tomaten Concasse
Perch fillet, pea and mint puree, fried cauliflower,
baby carrots, radishes, Tomatoes Concasse

38

Vegetarisch / Vegetarian

Vegetarischer Wok, Tofu, Brokkoli, Paprika, Basmatireis, Thai-Currysauce
Vegetarian wok, tofu, broccoli, peppers, basmati rice, spicy Thai curry
sauce

28

Pikantes Rotes Linsencurry mit Basmati Reis
Spicy red lentil curry with basmati rice

26



Tradition, Leidenschaft, Innovation

DEKLARATION

Kalbs:	Schweiz
Kalbsleber:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Bratspeck:	Schweiz
Schinken:	Schweiz
Egli:	Schweiz
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.