



Tradition, Leidenschaft, Innovation

HERZLICH WILLKOMMEN

Das Traditionshaus, Restaurant Mühle neu interpretiert!

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.

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!

AN



Tradition, Leidenschaft, Innovation

VORSPEISEN / STARTERS

Grüne Blattsalat, Hausdressing

Green leaf salad, house dressing

9

Gemischter Blattsalat, Gurke, Peperoni, Stangensellerie, schwarze Oliven
und Datteltomaten

Mixed leaf salad, cucumber, peppers, celery, black olives and cherry tomatoes

12

Nüsslisalat, karamellisierte Piemonteser Haselnüsse, Guanciale,
Herbstfeigen, Balsamico-Hausdressing

Lamb's lettuce, caramelised Piedmont hazelnuts, guanciale, autumn figs,
homemade balsamic dressing

15

Datteltomaten, Büffelmozzarella DOP, Basilikum Olivenöl, Balsamico
Plum tomatoes, buffalo mozzarella DOP, basil olive oil, balsamic vinegar

16

Carpaccio aus frisch geklopftem Rinderfilet, Rucola, Parmesansplittern,
Zitrusöl, Pinienkerne

Carpaccio of freshly tenderised beef fillet, rocket, parmesan shavings, citrus oil,
Pinenut kernels

19

Lauwarmer Ziegenkäse, marinierte Paprika, Minze & Honig, Pinienkerne
Lukewarm goat's cheese, marinated peppers, mint & honey, Pinenut kernels

14

Gegrillter Pulpo, Salatbouquet, Zitronen-Olivenöl, Peperoncino

Grilled octopus, salad bouquet, lemon olive oil, chilli pepper

17



Tradition, Leidenschaft, Innovation

SUPPEN / SOUPS

Aktuelle Tagessuppe: Unser Mühle Serviceteam informiert Sie über
unser tägliches Angebot

Soup of the day: Our Mühle service team will inform you about our daily
specials.

9

Geröstete Kürbissuppe, Kürbiskerne, Kürbis Öl, Cappuccino-Schaum
Roasted pumpkin soup, pumpkin seeds, pumpkin oil, cappuccino foam

12

PASTA & RISOTTI / PASTA & RISOTTO'S

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Ravioli, Butter und Salbei
Homemade ricotta and spinach ravioli with butter and sage

17/24

Risotto mit Steinpilzen

Risotto with porcini mushrooms

18/25

Frische Kartoffelgnocchi, Gorgonzola, geröstetem Kürbis
Fresh potato gnocchi with gorgonzola and roasted pumpkin

19/26

Hausgemachte Pappardelle mit Lammragout

Homemade pappardelle with lamb ragout

20/27

Hausgemachte Tagliatelle mit Lachs an Rahmsauce, Pfeffer, Dill

Homemade tagliatelle with salmon in cream sauce, pepper, dill

21/28



Tradition, Leidenschaft, Innovation

FLEISCH & FISCH / MEAT & FISH

Rindsfilet vom Grill, Amarone-Jus, Saisongemüse, Rosmarin Ofenkartoffeln
Grilled beef fillet, Amarone jus, seasonal vegetables, rosemary baked potatoes

52

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

46

Gebratene Kalbsleber, Apfelschwiebeln, Rotweinjus, Butterrösti
Roasted veal liver, pearl onions, red wine jus, buttery rösti

38

Kalbs Cordon Bleu CH, vom Nierstück, Saisongemüse, Pommes Frites
Veal Cordon Bleu CH, from the loin, seasonal vegetables, French fries

45

Ossobuco di Vitello, Risotto alla Milanese, Gremolada
Veals rear shinbone, Milanese Risotto, Gremolada of parsley and lemon zest

48

Entenbrust auf haut gebraten, Orangensauce, Rotkohl, Spätzli
Duck breast roasted on the skin, orange sauce, red cabbage, spaetzle

39

Schweinefilet, Speckmantel, Saisongemüse, Pilzsauce, gebratene Gnocchi
Pork fillet, bacon coating, seasonal vegetables, mushroom sauce, fried gnocchi

35

Wolfsbarschfilet, Spinatrisotto und Safranschaum
Seabass fillets, spinach risotto and saffron foam

42



Tradition, Leidenschaft, Innovation

DEKLARATION

Kalbs:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Bratspeck:	Schweiz
Rindstatar:	Schweiz
Rindsfilet:	Schweiz/Argentinien
Guanciale:	Italien
Lardo	Italien
Wurstwaren	Schweiz/Italien
Schwein:	Schweiz
Lamm	Schweiz
Wolfsbarsch:	Nordostatlantik
Lachs:	Nordostatlantik
Meeresfrüchte	Mittelmeer
Crevetten	Südostasien
Eier Bodenhaltung	Schweiz
Molkereiprodukte	Schweiz/Italien

MÜHLE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	11:30 – 14:00 / 18:00 – 23:00
Dienstag	11:30 – 14:00 / 18:00 – 23:00
Mittwoch	11:30 – 14:00 / 18:00 – 23:00
Donnerstag	11:30 – 14:00 / 18:00 – 23:00
Freitag	11:30 – 14:00 / 18:00 – 23:00
Samstag	18:00 – 23:00
Sonntag	11:30 – 21:00

Weihnachtsferien 2025 24. Dez 2025 – 28. Dez. 2025

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

RESTAURANT MÜHLE OBERENTFELDEN
Schönenwerderstrasse 4, CH-5036 Oberentfelden
info@muehle-oberentfelden.ch www.muehle-oberentfelden.ch
+41 62 723 74 06 / +41 78 789 89 98