



Herzlich willkommen im Landgasthof Mühle

**Liebe Gäste,
liebe Freunde und Genießer,**

nach vielen Jahren des Wartens und einer intensiven, dreijährigen Umbauzeit ist es endlich soweit: Der Landgasthof Mühle öffnet seine Türen erneut und lädt Sie ein, besondere Momente in einem einzigartigen Ambiente zu erleben.

Mit großer Freude und viel Herzblut darf ich diesen traditionsreichen Ort führen und ihm neues Leben einhauchen. Unser Wunsch ist es, die Geschichte der Mühle zu bewahren und gleichzeitig einen Ort zu schaffen, an dem Gastfreundschaft, Genuss und Qualität im Mittelpunkt stehen.

Freuen Sie sich auf regionale Produkte, saisonale Spezialitäten und ausgewählte Weine aus kleinen, sorgfältig ausgesuchten Kellereien. Qualität, Frische und ehrliches Handwerk stehen bei uns im Mittelpunkt.

Genuss braucht Zeit. Deshalb bereiten wir unsere Speisen mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail frisch für Sie zu. Nehmen auch Sie sich Zeit – zum Genießen, Entspannen und Zusammensein.

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die Atmosphäre unseres Hauses und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Mit herzlichen Grüßen

Ihr Mühle-Team

***"Tradition bewahren. Genuss erleben.
Willkommen in der Mühle."*** 🍷 🍴

Allergenen

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Service und MwSt. inbegriffen

Vorspeisen

Patta Negra roh Schinken | Pfirsich | Melone | Burrata l Bärlauchöl
CHF 26.50

Karamellisierter Ziegenkäse | Honig | Lavendel | bunter Sommer Salat
CHF 24.50

Avocados-Mango Salat | Büffel Mozzarella | Rucola | Pinien kernen
CHF 24.50
dazu gebratene Garnelen CHF 32.50

Sommerliche Salat bowl | Mango-Chili Dressing
CHF 18.50
mit Streifen vom Seveler Wagyu Bavette CHF 29.50

Tartar vom Seveler Wagyu Rind | eingelegtes Gemüse | Toast
CHF 29.50

Melonen-Pfirsich-Gazpacho | Ziegenfrischkäse Crostini
CHF 16.50

Eierschwämmli Süsschen
CHF 16.50

Zitronen Risotto mit gebeiztem und gebläutem Lachs
CHF 24.50

Trüffelnudeln mit fein geholtem Wartauer Trüffel
klein CHF 32.50 | gross CHF 58.50

Markbein mit Radiesli Vinaigrette, dazu Weissbrot
CHF 22.50



Hauptgänge Klassiker

US Black Angus Rinds Filet (Hormon frei) | Pfeffer-Cognac Sauce
Pommes Frites | Gemüse
CHF 69.50

Sekreto vom Iberico Schwein
Sommer Gemüse | gebraten Rheintaler Ribel Schnitte
CHF 46.50

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse
vom Kalb CHF 48.50
vom Schwein CHF 33.50

Wartauer Lamm Kotelett mit Lavendel
Bohnen Gemüse | Junge Kartoffeln
CHF 49.50

in der Butter gebratene Kalbsleber geschnetzeltes mit
Champignons und Rösti
CHF 45.50

Baby Steinbutt (Nordost Atlantik) ganz gebraten
Zitrone | Kapern | Croutons | Junge Kartoffeln
CHF 49.50

Nizza Salat 2.0
gebratener Thunfisch (indischer Ozean)
Lauwarner Kartoffel-Bohnen Salat
CHF 45.50

Summer Time

Tagliata vom Seveler Wagyu Bavette | Chimi Churi
Kartoffeln | Rucola | Cherry Tomaten | Parmesan
CHF 74.50

Kaltes Rosbeef Tonato Style
mariniertem Thunfisch | fein ausgarniert
CHF 42.50

Wagyu Burger mit Pommes frites
150g Wagyu Patty | gebratenes Wagyu Bavette | eingelegte Zwiebeln
Speck | Cheddar | Salat | Tomate | Avocados
CHF 48.50

Tafel Spitz Carpaccio vom Wartauer Weide Rind | Kürbiskernöl
Meerrettich | eingelegtes Gemüse
CHF 36.50

Hausgemachte Nudeln | Sommer Gemüse
Burattina | Rucola
CHF 42.50

Acquerello Risotto mit Wartauer Trüffel | Belper Knolle
CHF 44.50

Fitness Teller

mit Kalbs Wiener CHF 46.50
mit paniertem Schwein Schnitzel CHF 33.50
mit US Rinds Hohrücken CHF 54.50
mit Egli Knusperli CHF 39.50
dazu ein Knoblauch Brot CHF 8.50

Herkunftsdeklaration:

Iberico Schwein: Spanien / Schwein: Schweiz / Kalb: Schweiz / Rind: USA* / Poulet: Schweiz

*kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

*kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein

Brot: Schweiz