



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

Roger Nuss

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

Vorspeisen

Herbstsalat an Preiselbeer-Portwein Dressing

Pilze | Speck | Trauben

CHF 24.50

Karamellisierter Ziegenkäse mit Honig

Rande | Kürbis | eingelegte Zwetschgen | Baumnüsse

CHF 26.50

Nüssli Salat | Kürbiskernöl Dressing | gehacktes Ei

CHF 22.50

Hirsch Carpaccio | Lardo | Nuss Vinaigrette

CHF 29.50

Kürbiscreme Suppe mit Kürbiskern Pesto

CHF 16.50



Liechtensteiner Ribel Suppe mit konfiertem Ribelmais Poularde

CHF 17.50

Steinpilz Söppchen | Champignon Crostini

CHF 18.50

Gebratene Wildfleisch Ravioli im Kartoffelteig Mantel an Trüffelschaum

CHF 26.50

Trüffelnudeln mit fein geholtem Wartauer Trüffel

klein CHF 32.50 | gross CHF 58.50

Hauptgänge Klassiker

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse
vom Kalb CHF 48.50
vom Ostschweizer Alpschwein CHF 34.50

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



Hackbraten vom Ruggeller Bio Weide Rind
Kartoffel Purée | Bohnen | Karotten
CHF 36.50



Geschmorte Ruggeller Bio Weide Rind Haxe | Liechtensteiner Bramata
CHF 44.50



Entrecote vom Ruggeller Bio Weide Rind | Eschner Rotweinsauce
Roggen-Gemüse Risotto
CHF 64.50



Liechtensteiner Roggen Risotto | Kürbis | Pilze | Belper Knolle
CHF 42.50

Herbstlicher Gemüse Teller
Maroni Kartoffelstock | Apfel-Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Preiselbeer-Apfel
Rotwein Birne | gebratene Feige | Ofen Kürbis | sautierten Pilzen
CHF 42.50



Herbstliche Hauptgänge

Rehschnitzel an Pilzsauce
Spätzle | Wildgarnitur
CHF 49.50

Rehrückenfilet | Speck Mantel | Gänseleber | Hagebuttenjus
gebratene Pilz Knödel | Wildgarnitur
CHF 58.50

Hirsch Entrecote | Kürbiskernkruste | Holundersauce
Rheintaler Ribel Spitzen | Wildgarnitur
CHF 54.50

Reh Pfeffer | Pilze
Spätzle | Wildgarnitur
CHF 44.50

Hirsch Pfeffer | Speck | Trauben
Spätzle | Wildgarnitur
CHF 41.50

Herkunftsdeklaration:

Wild: FL, CH, AT / 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

Allergenen

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

Service und MwSt. inbegriffen