



**Restaurant Mühli**



**Mühli Catering**  
mühlwohenschwil.ch

# Menüvorschläge

Geschätzte Gäste,

gerne überreichen wir Ihnen unsere Menüvorschläge für Ihren Anlass. Es sind Anregungen für Gerichte, die Sie selbstverständlich nach eigenem Geschmack ergänzen oder neu zusammenstellen können.

Wir bitten Sie, sich auf ein bis zwei gemeinsames Menü zu einigen. So können wir einen reibungslosen Serviceablauf garantieren und Ihnen einen angenehmen Anlass bieten. Für Vegetarier und Gäste mit Unverträglichkeiten, können wir Ihnen passende Alternativen anbieten.

Teilen Sie uns dies bei der Menübesprechung mit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und danken für das Interesse!

Ihr Gastgeber



A. Zuber

# Vorspeisen

---

## KALT

Frischer Rauchlachsteller mit Toast und Butter

22.50

Eisberg- und Rucolasalat mit Riesencrevetten

21.50

Melone mit Parmaschinken

(Sommersaison)

21.50

Crevetten Cocktail auf Guacamole & Eisbergsalat mit Toast und Butter

22.50

## SALATE

Bunter Saisonsalat

11.50

Gemischter Salat

13.50

Tomatensalat mit Mozzarella

18.00

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons

(Herbstsaison)

19.00

## SUPPEN

Indische Currysuppe

10.50

Tomatencremesuppe mit Basilikum

10.50

Bouillon mit Einlage

(Flädli, Backerbsen, Gemüsestreifen, Ei)

8.50

# Hauptspeisen

---

## TEIGWAREN

Spaghetti-Plausch mit 4 Saucen (nach Wahl) inkl. Reibkäse  
ab 10 Personen à Diskretion

37.50

## FISCH

Zanderfilet à la meunière  
auf Blattspinat, Salzkartoffeln oder Reis

42.00

Egelfilet Knusperli im Tempurteig  
(Hausgemacht)

Tartarsauce und Salzkartoffeln

36.00

## VEGI

Reichhaltiger Gemüseteller garniert

29.50

Gemüse-Curry mit Reis

(laktose & glutenfrei)

31.00

Tofu Geschnetzeltes nach Mühli-Art

mit Pilzrahmsauce und Röstli

oder

Tofu Geschnetzeltes an Currysauce

(laktose & glutenfrei)

mit karamellisierten Früchten und Reis

31.00

## VEGAN

Red Thai Curry

Mit Gemüse und pflanzen basiertes Geschnetzeltes dazu Basmatireis

31.00

# Hauptgerichte

---

## VOM SCHWEIN

Schweinfilet mit Steinpilzrahmsauce  
Gemüsebouquet und Butternudeln (ab 10 Personen)  
43.00

Aargauer Braten  
gefüllt mit Pflaumen, Gemüse und Bratkartoffeln (ab 10 Personen)  
35.50

Rahmschnitzel  
mit Butternudeln und Gemüse  
36.50

Cordon bleu  
mit Gemüse und Pommes frites  
35.50

## VOM KALB

Kalbscarree-Braten (Kalbsnierstück) mit Morchelrahmsauce  
Kartoffelgratin und Gemüse  
(ab 10 Personen)  
50.50

Cordon bleu  
mit Gemüse und Pommes frites  
46.50

Kalbsfilet Medaillon an Morchelrahmsauce  
Champagnerrisotto und Gemüse  
(ab 10 Personen)  
57.00

Kalbsgeschnetzelte Zürcher Art  
mit Röstli und Gemüse  
43.00

### Piccata Milanese

mit Ei und Käsemousse, Safranrisotto und Gemüse  
(ab 10 Personen)

47.00

### Kalbssteak mit Morchelsauce

mit Nudeln und Gemüse  
(ab 10 Personen)

57.00

### VOM RIND

### Rindsfiletspitzen «Stroganoff»

mit Spätzli oder Nudeln und Gemüse

50.50

### Rindsschmorbraten

mit Kartoffelstock und Gemüse  
(ab 10 Personen)

35.50

### Hausgemachter Hackbraten mit Pilzrahmsauce

Spätzli und Gemüse  
(ab 10 Personen)

34.50

### Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und Gemüse  
(ab 10 Personen)

53.50

### Les deux filets

(Kalbs- und Rindsfilet)

mit Morchelsauce und Sauce Béarnaise, Spätzli,  
Kartoffelgratin und Gemüse

(ab 10 Personen)

63.00

## MENÜ'S

### Variation 1

(ab 10 Personen)

Gemischter Salat

\*\*\*

Karottencremesuppe

\*\*\*

Aargauer Schweinsbraten  
mit Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*

Caramelchöpfli oder Fruchtsalat  
(oder durch Aufpreis Dessertvorschläge)

57.00

### Variation 2

(ab 10 Personen)

Bunter Saisonsalat

\*\*\*

Duo von Spinat und Karottencremesuppe  
Schweinsfilet an Steinpilzsauce  
mit Risotto und Gemüse

\*\*\*

Caramelchöpfli oder Fruchtsalat  
(oder durch Aufpreis Dessertvorschläge)

-

65.00

### Variation 3

(ab 10 Personen)

Frischer Rauchlachs mit Toast und Butter

Bouillon mit Sherry

\*\*\*

Kalbscarre-Braten (Kalbsnierstück) mit Rosmarinjus

Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*

Caramelchöpfli oder Fruchtsalat  
(oder durch Aufpreis Dessertvorschläge)

-

72.50

### Variation 4

(ab 10 Personen)

Lauwarmer Gemüsesalat mit Vinaigrette

\*\*\*

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

\*\*\*

Kalbsschnitzel Piccata Milanese  
mit Safranrisotto

\*\*\*

Caramelchöpfli oder Fruchtsalat  
(oder durch Aufpreis Dessertvorschläge)

65.00

Variation 5

(ab 10 Personen)

Tomatensalat mit Mozzarella

\*\*\*

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Hausgemachter Hackbraten mit Pilzrahmsauce

Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*

Caramelchöpfli oder Fruchtsalat  
(oder durch Aufpreis Dessertvorschläge)

-

59.00

Variation 6

(ab 10 Personen)

Gemischter Salat

\*\*\*

Indische Currycrèmesuppe

\*\*\*

Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock  
und Gemüse

\*\*\*

Caramelchöpfli oder Fruchtsalat  
(oder durch Aufpreis Dessertvorschläge)

62.50

Variation 7

(ab 10 Personen)

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Karottencrèmesuppe

\*\*\*

Kalbssteak mit Morchelsauce

Butternudeln und Gemüse

\*\*\*

Caramelchöpfli oder Fruchtsalat  
(oder durch Aufpreis Dessertvorschläge)

73.50

Variation 8

(Ab 10 Personen)

Sautierte Reisencrevetten mit Salatbouquet

\*\*\*

Les deux filets

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce

breite Nudeln und Gemüse

\*\*\*

Softiges und rosa grilliertes Rinderfilet Mignon mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*

Caramelchöpfli oder Fruchtsalat  
(oder durch Aufpreis Dessertvorschläge)

85.00

Dessert Vorschläge  
(ab 10per)

Dessert im Glas

Waldbeeren Cheese Cake im Glas

13.50

Tiramisu (mit Ei)

13.50

Brönnti Creme mit Niedeltäfelì

9.00

Mango Mousse mit Passionsfrucht Sauce

11.50

Toblerone Mousse mit Sahnehäubchen und Krokant

9.50

Fruchtsalat

8.50

Dessert

Karamelköpflì mit Sahnehäubchen und Niedeltäfelì

8.50

Churros mit Nutella Sauce (3 Stk)

13.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce

13.50

Lava Cake mit Vanilleglace

13.50

Dessertvariation

15.50

(Brönnti Creme, Marmor-Cake, Pana Cota mit Waldbeerensauce und Toblerone Mousse mit exotischen Früchten ausgarniert)

«mir froied ois für Sie»

Ihres  
Mühli-Team