

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle <sup>a,c,g</sup>	4,10€
Maultaschensuppe <sup>7,a,c</sup>	4,50€
Brättnödelsuppe mit Backerbsen <sup>a,c,g</sup>	4,30€

## Salate

Kleiner bunter Salatteller <sup>c,g,j</sup>	5,10€
Großer bunter Salatteller <sup>c,g,j</sup>	8,20€
Großer bunter Salat mit Camembert Bites <sup>a,c,g,j</sup>	12,10€
Salatplatte „Aymühle“ mit gebratenem Zanderfilet <sup>c,d,g,j</sup>	15,40€
Großer bunter Salat mit Garnelen <sup>b,c,g,j</sup>	15,40€
Großer bunter Salat mit Calamaris und Zanderknusperli <sup>a,c,d,g,j</sup>	15,40€
Salatplatte „Fitness“ mit zartem Rumpsteak und Kräuterbutter <sup>a,g,j</sup>	16,40€

## Vom Schwein

Großer bunter Salatteller mit paniertem Schweineschnitzel <sup>a,c,g</sup>	13,90€
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites <sup>a,c</sup>	13,90€
Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle und Gemüse <sup>a,c,g</sup>	18,90€

## Vom Rind

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln <sup>a,j</sup>	19,40€
Champignon-Rumpsteak mit Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle und Gemüse <sup>2,a,c,g</sup>	21,90€

## Aus der Fischküche

Ganze Forelle (grätenfrei) mit Petersilienkartoffeln <sup>d</sup> 15,90€

## Mühlenteller

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln <sup>a,c,g</sup> 10,30€

Hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln  
und Kartoffelsalat <sup>3,7,a,c</sup> 12,10€

gefüllt mit Rind- und Schweinefleisch, Brät und Spinat

Hausgemachte Käsemaultaschen mit Champignons <sup>a,c,g</sup> 10,70€

Gefüllt mit Bergkäse, Frischkäse und Champignons

## Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Soße <sup>a,c,j</sup> 6,30€

Käsespätzle mit oder ohne Röstzwiebeln <sup>a,c,g</sup> 6,90€

Chicken Nuggets mit Pommes Frites <sup>a,g,h,i,j</sup> 7,40€

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites <sup>a,c</sup> 7,60€

## Folgende Beilagen können Sie zusätzlich bestellen

Bratkartoffeln 5,10€

Hausgemachte Spätzle <sup>a,c</sup> 4,80€

Pommes Frites. hausgemachte Wedges, Kroketten <sup>a,c</sup> oder Reis 4,50€

Gemüse <sup>c,g</sup> 4,70€

### Lebensmittel-Kennzeichnungspflicht:

- 1=Farbstoffe
- 2=Konservierungsstoff(e)
- 3=Antioxidationsmittel
- 4=Geschmacksverstärker
- 5=koffeinhaltig
- 7=Phosphat
- 9=Stabilisator(en)
- 11=Süßungsmittel
- 12=enthält eine Phenylalaninquelle

### Deklarationspflichtige Allergene:

- a=Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
- b=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d=Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e=Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

- f=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose)
- h= Schalenfrüchte/Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Vesper

Wurstsalat aus feiner Fleischwurst mit Brot <sup>1,2,3,a,i,j</sup>	7,90€
Schweizer Wurstsalat mit Brot <sup>1,2,3,a,g,i,j</sup>	8,40€
Feine Fleischwurst & Emmentaler Käsesalat mit Brot <sup>a,g</sup>	8,40€
Geräucherte Forelle mit Meerrettich und Brot <sup>3,a</sup>	10,20€
- nicht täglich -	

## Seelen

Seele „Rauchfleisch“ <sup>a,g</sup> mit Rauchfleisch und Käse überbacken	5,90€
Seele „Waldmann“ <sup>a,g</sup> mit Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken	6,10€
Seele „Rustikal“ <sup>a,g</sup> mit Rauchfleisch, Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken	6,50€
Seele „Fang den Fisch“ <sup>3,a,d,g</sup> mit Räucherlachs, Zwiebeln, Meerrettich, Dill und Käse überbacken	7,60€

Abgesehen von unseren Seelen sind unsere Gerichte abzüglich 1 Euro auch als kleine Portion erhältlich.

Bei Umbestellungen der Beilagen berechnen wir 1,00€ Aufpreis