



restaurant • bar
n e u m ü h l e

Mittagsmenü 08.10.2024

*Vorspeisen: Kürbis-Orangen-Kokossuppe oder Maissalat
beide Vorspeisen +4.50)*

<i>Käsespätzli</i>	<i>23</i>
<i>Hausgemachten Spätzli / Käserahmsauce / Röstzwiebeln Frühlingszwiebeln</i>	
<i>Gebratene Hirschfilet 180g (NZ)</i>	<i>36</i>
<i>Waldbeerenjus / Süsskartoffelpüree / Rosenkohl Karamellisierte Baumnuss / Cherrytomaten-Confï</i>	
<i>Zürcher Geschnetzeltes vom Poulet</i>	<i>29</i>
<i>Pouletwürfeln (CH) / Champignonrahmsauce / saisonales Gemüse Knusprige Rösti</i>	
<i>Schweineschnitzel «Wiener Art» (CH)</i>	<i>31</i>
<i>saisonales Gemüse / Pommes Frites / Zitrone</i>	
<i>Currywurst</i>	<i>26</i>
<i>Kalbsbratwurst 180g (CH) / Pommes frites / pikante Currysauce</i>	
<i>Sautierte Wolfsbarschfilet (TR)</i>	<i>30</i>
<i>Apfelrahmsauce / Rosenkohl / Granatapfel / Basmatireis Cherrytomaten-Confï</i>	
<i>Herbst Salat</i>	<i>29</i>
<i>Tomaten / Feigen / Pfifferlinge / Rucola / Pinienkernen / Rohschinken Basilikum Dressing / Balsamico Reduktion / Grana Padano Späne</i>	
<i>Beefsteak Tartar (CH)</i>	<i>28/34</i>
<i>- nach Ihrem Wunsch zubereitet: mild, scharf oder „höllisch scharf“ serviert mit Toast und Butter</i>	
<i>Zanderknusperli (Europa Binnengewässer)</i>	<i>29</i>
<i>Sauce Tartar / saisonales Gemüse / Pommes frites / Zitrone</i>	